

2020 год

Разработчик: ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совета

от 28.06.2020 года протокол №6

Содержание

Раздел 1. Общие положения 3

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы СПО 4

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 4

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 5

4.1. Общие компетенции 5

4.2. Профессиональные компетенции 8

Раздел 5 Условия реализации образовательной деятельности 88

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной

программы

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 94

6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг

по реализации образовательной программы 95

Приложения: 97

Программы профессиональных модулей 97

Приложение I.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление

и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

разнообразного ассортимента» 97

Приложение I.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок разнообразного ассортимента» 118

Приложение I.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок разнообразного ассортимента» 149

Приложение I.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,

десертов, напитков разнообразного ассортимента» 168

Приложение I.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий разнообразного ассортимента» 190

Программы учебных дисциплин 214

Приложение II.1.Программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» 214

Приложение II.2.Программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы

товароведения продовольственных товаров» 229

Приложение II.3.Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое

оснащение и организация рабочего места» 241

Приложение II.4. Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические

и правовые основы профессиональной деятельности» 254

Приложение II.5. Программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы

калькуляции и учета» 265

Приложение II.6. Программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда» 280

Приложение II.7. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык

в профессиональной деятельности» 295

**РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ОПОП СПО, программа) разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ОПОП.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
* Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

**РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ**

**ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

*Повар кондитер*

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: ­­­­очная*.*

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2952 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

**РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Сочетание квалификаций |
| повар – кондитер |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | осваивается |

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составить план действия; определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
| **Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | **Умения:** описывать значимость своей профессии |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; |
| **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

**4.2. Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов |
| **Умения:**   * визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за измерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;  - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, опасных съемных частей технологического оборудования;   * безопасно править кухонные ножи; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; * проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; * включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; * пользоваться измерительным оборудованием при взвешивании продуктов; * сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; * проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; * сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; * обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; * осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; * использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * правила приема продуктов по количеству и качеству; * ответственность за сохранность материальных ценностей; * правила снятия остатков на рабочем месте; * правила проведения контрольного взвешивания продуктов; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; * правила обращения с тарой поставщика; * правила поверки измерительного оборудования |
| ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**   * обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| **Умения:**   * распознавать недоброкачественные продукты; * выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; * соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; * различать пищевые и непищевые отходы; * подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; * осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; * соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними * методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; * способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; * способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; * санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов * формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; * способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов |
| ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; * ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; * выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; * выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; * нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; * порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; * соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); * проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; * выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации * обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; * владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панировки, формования, маринования, фарширования и т.д.); * способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 1.4.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **Практический опыт в:**   * приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;   ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; * выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; * владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; * владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; * нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; * готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); * способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; * техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов; * подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, опасных частей технологического оборудования; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и * нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов |
| ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение до момента использования; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров * выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:   - обжаривать кости мелкого скота;  - подпекать овощи;  - замачивать сушеные грибы;  - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;  - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;  - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;  - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;   * порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; * охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; * температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; * санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; * техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; * требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; * правила маркирования упакованных бульонов, отваров |
| ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления супов; * выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:   - пассеровать овощи, томатные продукты и муку;  - готовить льезоны;  - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  - рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  - соблюдать температурный и временной режим варки супов;  - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;  - определять степень готовности супов;  - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;   * проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; * температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; * техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи супов; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * рационально использовать продукты, полуфабрикаты; * готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; * охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; * закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; * соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; * выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; * рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; * доводить соусы до вкуса; * проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру подачи; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; * творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; * методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; * органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; * ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; * температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; * правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; * правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; * требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; * нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции * техника порционирования, варианты подачи соусов; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; * методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; * температура подачи соусов; * требования к безопасности хранения готовых соусов |
| ПК 2.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - замачивать сушеные;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и собственном соку;  - жарить сырые и предварительно отваренные;  - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать;  - готовить овощные пюре;  - готовить начинки из грибов;   * определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:   - замачивать в воде или молоке;  - бланшировать;  - варить в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;  - жарить предварительно отваренные;  - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;  - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;  - готовить пюре из бобовых;   * определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; * доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; * рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; * разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) * определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - протирать и прессовать творог вручную и механизированным способом;  - формовать изделия из творога;  - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;  - жарить на плоской поверхности;  - жарить, запекать на гриле;   * определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);  - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);  - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;  - подготавливать продукты для пиццы;  - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;  - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;  - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;  - жарить в большом количестве жира;  - жарить после предварительного отваривания изделий из теста;  - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;   * определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; * проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости; * техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила * правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;  - готовить на пару;  - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;  - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;  - бланшировать и - отваривать мясо крабов;  - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собс­твенном соку;  - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;   * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных * ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, * температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.8.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;  - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;  - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;  - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;  - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;  - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;  - жарить пластованные тушки птицы под прессом;  - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;  - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;  - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;  - бланшировать, отваривать мясные продукты;   * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**   * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов * подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок * подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; * правила оформления заявок на склад |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок * Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:   - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;  - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;  - тереть хрен на терке и заливать кипятком;  - растирать горчичный порошок с пряным отваром;  - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;  - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;  - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;  - готовить производные соуса майонез;  - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов;   * выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; * охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; * рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; * определять степень готовности соусов; * проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру подачи; * хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; * творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; * методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; * органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; * ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; * температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; * требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов * техника порционирования, варианты подачи соусов; * методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; * температура подачи соусов; * правила * хранения готовых соусов; * требования к безопасности хранения готовых соусов |
| ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Практический опыт:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:   - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - замачивать сушеную морскую капусту для набухания;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;  - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;  - прослаивать компоненты салата;  - смешивать различные ингредиенты салатов;  - заправлять салаты заправками;  - доводить салаты до вкуса;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; * проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи салатов; * хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; * правила хранения салатов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:   - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;  - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;  - готовить квашеную капусту;  - мариновать овощи, репчатый лук, грибы;  - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;  - охлаждать готовые блюда из различных продуктов;  - фаршировать куриные и перепелиные яйца;  - фаршировать шляпки грибов;  - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;  - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;  - вырезать украшения з овощей, грибов;  - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;  - доводить до вкуса;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; * проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; * хранить бутерброды, холодные закуски * с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * правила хранения, требования к безопасности * хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;  - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить рыбное желе;  - украшать и заливать рыбные продукты порциями;  - вынимать рыбное желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья * проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;  - порционировть отварную, жареную, запечёную домашнюю птицу, дичь;  - снимать кожу с отварного языка;  - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;  - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;  - украшать и заливать мясные продукты порциями;  - вынимать готовое желе из форм;  - доводить до вкуса;  - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи * проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; * охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, опасных частей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - готовить сладкие соусы;  - хранить, использовать готовые виды теста;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  - запекать фрукты;  - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  - подготавливать желатин, агар-агар;  - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;  - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  - использовать и выпекать различные виды готового теста;   * определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * правила общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:   - готовить сладкие соусы;  - хранить, использовать готовые виды теста;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;  - жарить фрукты основным способом и на гриле;  - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;  - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;  - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  - использовать и выпекать различные виды готового теста;   * определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;   - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;  - смешивать различные соки с другими ингредиентам;  - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;  - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;  - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;  - готовить лимонады;  - готовить холодные алкогольные напитки;  - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;  - подготавливать пряности для напитков;   * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных напитков; * хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов * техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;   - заваривать чай;  - варить кофе в посуде и с помощью  Кофе-машины;  - готовить кофе на песке;  - обжаривать зерна кофе;  - варить какао, горячий шоколад;  - готовить горячие алкогольные напитки;  - подготавливать пряности для напитков;   * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих напитков; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов * техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; * правила расчета с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1.  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов * подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за измерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, опасных частей технологического оборудования; * - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; * соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ в кондитерском цехе; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| ПК 5.2.  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:**   * приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; * хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. * выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:   - готовить желе;  - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  - варить сахарный сироп для изделий;  - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);  - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  - готовить жженый сахар;  - готовить посыпки;  - готовить помаду, глазури;  - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;  - доводить до вкуса, требуемой консистенции;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; * хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; * организовывать хранение отделочных полуфабрикатов |
| **Знания:**   * ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; * виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; * характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства * требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   - подготавливать продукты;  - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, фарши;  - подготавливать отделочные полуфабрикаты;  - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;  - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;  - проводить оформление хлебобулочных изделий;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; * органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.4.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;  - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  - проводить оформление мучных кондитерских изделий;   * выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; * органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | * **Практический опыт:** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов * приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента * ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; * взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:   - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, кремы,  отделочные полуфабрикаты;  - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;  - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;   * выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов |
| **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; * органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |

**РАЗДЕЛ 6 УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

**Перечень специальных помещений**.

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

**Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс**[[1]](#footnote-2)

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

**6.1.2. Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер.*

Образовательная организация, реализующая программу *по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,* должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

**6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

**Лаборатория «**Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофе-машина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания**:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов)**.**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**6.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* *и* имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

***Приложение II.1***

***к ПООП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

***2020 г.***Разработчик: ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совета

от 28.06.2020 года протокол №6

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02.Основы товароведения продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | * соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; * определять источники микробиологического загрязнения; * производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, | * основные понятия и термины микробиологии; * основные группы микроорганизмов, * микробиология основных пищевых продуктов; * правила личной гигиены работников организации питания; * классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; * правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; * основные пищевые инфекции и пищевые отравления; * возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции * методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| * обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; |
| * готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; * загрязнения |
| * проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 | * рассчитывать энергетическую ценность блюд; | * пищевые вещества и их значение для организма человека; * суточную норму потребности человека в питательных веществах; * основные процессы обмена веществ в организме; * суточный расход энергии; * состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; * физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; * усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; * нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; * назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; * методики составления рационов питания |
| * рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; |
| * составлять рационы питания для различных категорий потребителей |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** | |
| **Объем образовательной программы** | **60** | |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 40 | |
| лабораторные занятия | 2 | |
| практические занятия | 16 | |
| самостоятельная работа | 30 | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Введение*** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| ***1.*** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. |
| ***Раздел 1*** | **Основы микробиологии в пищевом производстве** | ***17*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***Тема 1.1***  **Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве** | ***Содержание учебного материала*** | ***5*** |
| ***1.*** Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. |
| 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. |
| 3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. |
| 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***1.*** Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов | ***2*** |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** |
| 1. Изучение под микроскопом микроорганизмов | ***2*** |
| ***Тема 1.2***  **Основные пищевые инфекции и пищевые отравления** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности |
| Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. |
| Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения |
| Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития |
| Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания |
| Схема микробиологического контроля |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***1.*** Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | ***9*** |
| ***Раздел 2*** | ***Основы физиологии питания*** | ***22*** |  |
| ***Тема 2.1***  ***Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах |
| Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***1.*** Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | ***2*** |
| ***Тема 2.2***  ***Пищеварение и усвояемость пищи*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения |
| 2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** |
| 1. Изучение схемы пищеварительного тракта. | ***1*** |
| 2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | ***1*** |
| ***Тема 2.3***  ***Обмен веществ и энергии*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека |
| Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | ***1*** |
| 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | ***1*** |
| ***Тема 2.4***  ***Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда |
| 2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** |  |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | ***2*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | ***11*** |  |
| ***Раздел 3*** | ***Санитария и гигиена в пищевом производстве*** | ***18*** |  |
| ***Тема 3.1***  ***Личная и производственная гигиена*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***1.*** Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.  Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| **Тема 3.2**  **Санитарно-гигиенические требования к помещениям** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7, 9,10**  **ПК 1.1-1.5**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.6**  **ПК 4.1-4.5**  **ПК 5.1-5.5** |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.   Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания |
| Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. |
| Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***1.*** Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***9*** |  |
| Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья |  |  |
| ***Тема 3.3***  **Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***1.*** Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |
| ***2.*** Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***1.*** Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | ***2*** |
| ***Тема 3.4***  **Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | ***Содержание учебного материала***  ***1.*** Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***2.*** Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции |
| ***Дифференцированный зачет*** |  | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | | ***60*** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *«*Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*»*,

*наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016.- III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 256
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2016 г.160с
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2016г.256 с
13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
    * 1. **Электронные издания:**
    1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
    2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
    3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
    4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
    5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
    6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
    7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
    8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
    9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
    10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
    11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
    12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
    13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
    14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru
    15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**
    16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)
        1. **Дополнительные источники:**
14. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2016г 376с
15. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2016.,206с
16. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: Колос С, 2017г .,183с
17. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под. ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016г.,346с.
18. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: Де Ли, Агро пром .издат, 2017г.,275с.
19. ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ***

***ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знания:**  основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов,  микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* | ***Текущий контроль***  ***при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.* |
| **Умения:**  соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене* |

**КОНТРОЛЬНО-**

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

**профессия 43.01.02 Повар, кондитер**

Вид промежуточной аттестации: **дифференцированный зачет.**

2020 г.

**1. Общие положения**

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и

промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны в соответствии с:

программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 программы учебной дисциплины ОП.01.

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

**2. Паспорт**

**контрольно - оценочных средств**

**по дисциплине ОП .01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Контролируемые разделы (темы) дисциплины\* | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование  оценочного средства |
|  | **Раздел 1.Основы микробиологии** | ОК 1.-ОК 8. | Экспертная оценка практических занятий, рефератов, сообщений. |
|  | Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов | ОК 1- ОК 8 | Экспертная оценка практических занятий, сообщений |
|  | Тема 1.2. Основные пищевые отравления и пищевые инфекции. | ОК 1- ОК 8 | Экспертная оценка практических занятий, сообщений |
|  | Тема 1.3.Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве | ОК 1- ОК 8 | Экспертная оценка практических занятий, рефератов. |
|  | **Раздел 2: Санитария и гигиена в пищевом производстве** | ОК 1- ОК 8 | Экспертная оценка практических занятий, рефератов, презентаций, сообщений. |
|  | Тема 2.1. Товароведческая характеристика основных групп продовольственных товаров | ОК 1- ОК 8 | Экспертная оценка практических занятий, реферата. |
|  | Тема 2.2 Санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, одежде. | ОК 1- ОК 8 | Экспертная оценка практических занятий, реферата. |
|  | Тема 2.3 Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. | ОК 1- ОК 8 | Экспертная оценка практических занятий, сообщений. |
|  | Тема 2.4 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации. | ОК 1- ОК 8 | Экспертная оценка практических занятий, реферата. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование элемента умений или знаний | Виды аттестации | |
| Текущий контроль | Промежуточная аттестация |
| Обучающийся должен уметь: |
| У.1 проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; | Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов в соответствии с материалами учебника и правилами СанПиН. | Дифференцированный зачет |
| У.2 - рассчитывать энергетическую ценность блюд; | Выполнение качественных (ситуационных) задач в полном объеме правильно и точно в соответствии с методикой расчетов, изложенных в учебнике |
| У.3- составлять рационы питания | Выполнение качественных (ситуационных) задач в полном объеме правильно и точно в соответствии с методиками расчетов, изложенных в учебнике. |
| Обучающийся должен знать: |  |
| З.1. –роль пищи для организма человека; | Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. |
| З.2- основные процессы обмена веществ в организме; | Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. |
| З.3- суточный расход энергии; | Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. |
| З.4- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; | Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. |
| 5- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; | Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. |
| З.6- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. |
| З.7- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; | Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. |
| З.8- понятие рациона питания; | Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. |
| З.9- суточную норму потребности человека в питательных веществах; | Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. |
| З.10- нормы и принципы рационального сбалансированного питания; | Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. |
| З.11- методику составления рационов питания; | Воспроизведение текста грамотно, последовательно с пониманием научных основ профессиональной деятельности и в соответствии с учебным материалом учебника. |

**3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Показатели оценки образовательных результатов** |
| Умение соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи. | Соблюдает правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи. |
| Умение производить санитарную обработку оборудования и инвентаря. | Умеет производить санитарную обработку оборудования и инвентаря. |
| Умение готовить растворы дезинфицирующих средств | Умеет готовить растворы дезинфицирующих средств |
| Умение выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов | Умеет выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов |
| Знание основных групп микроорганизмов | Знает основные группы микроорганизмов |
| Знание об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях | Знает основные пищевые инфекции и пищевые отравления |
| Знание о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве | Знает о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве |
| Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде | Знает санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде |
| Знание правил личной гигиены работников пищевых производств | Знает правила личной гигиены работников пищевых производств |
| Знание классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения | Знает классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения |
| Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | Знает правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации |

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Элемент учебной дисциплины | Текущий контроль | | Промежуточная аттестация | |
| Форма контроля | Проверяемые У, З | Форма контроля | Проверяемые У, З |
| Раздел 1. Основы физиологии питания | | | | |
| Тема 1.1. Пищеварение и усвояемость пищи  Тема 1.2. Энергетическая ценность продуктов | *Тестирование*  *Отчет по практической работе*  *Защита сообщений*  *Устный опрос*  *Защита презентаций* | *У.1-У.3*  *З.1—З.14* | Дифференцированный зачет | *У.1-У.3*  *З.1—З.14* |
| Тема 2.5. Рыба и рыбные товары | *Устный опрос*  *Тестирование* | *У.1-У.3*  *З.1—З.14* |  | *У.1-У.3*  *З.1—З.14* |
| Тема 2.6.Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки | *Устный опрос*  *Тестирование* | *У.1-У.3*  *З.1—З.14* | *У.1-У.3*  *З.1—З.14* |
| Тема 2.7. Кондитерские товары | *Устный опрос*  *Защита докладов* | *У.1-У.3*  *З.1—З.14* | *У.1-У.3*  *З.1—З.14* |
| Тема 2.8. Вкусовые товары | *Устный опрос*  *Тестирование* | *У.1-У.3*  *З.1—З.14* | *У.1-У.3*  *З.1—З.14* |

**4.Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование элемента умений или знаний** | **Виды аттестации** | |
| **Текущий контроль** | **Промежуточная аттестация** |
| У 1. Умение соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи. | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. | Аттестация в форме диф.зачета |
| У 2. Умение производить санитарную обработку оборудования и инвентаря. | Оценка защиты практических работ.  Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов. | Аттестация в форме диф.зачета |
| У 3. Умение готовить растворы дезинфицирующих средств | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений. | Аттестация в форме диф.зачета |
| У 4. Умение выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения сообщений. | Аттестация в форме диф.зачета |
| З 1. Знание основных групп микроорганизмов | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. | Аттестация в форме диф.зачета |
| З 2. Знание об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. | Аттестация в форме диф.зачета |
| З 3. Знание о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений. | Аттестация в форме диф.зачета |
| З 4. Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. | Аттестация в форме диф.зачета |
| З 5. Знание правил личной гигиены работников пищевых производств | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений. | Аттестация в форме диф.зачета |
| З 6. Знание классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.  Оценка защиты презентаций | Аттестация в форме диф.зачета |
| З 7. Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | Оценка защиты практических занятий.  Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.  Оценка выполнения рефератов, сообщений. | Аттестация в форме диф.зачета |

1. **Контрольно-оценочные материалы для текущей и промежуточной**

**аттестации по дисциплине.**

**5.1.Контрольные задания для текущего контроля:**

5.1.1 Практические занятия (время выполнения 2 - часа)

**Вариант - 1**

1.Кто несет ответственность за качество принятых на производство продуктов?

а) заведующий складом

б) заведующий производством

в) каждый работник предприятия

2.Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

а) получение готового продукта

б) разнообразие блюд

в) уничтожение микроорганизмов

3.С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?

а) во избежании передачи запаха

б) во избежании передачи вкуса

г) во избежании обсеменения микробами

4.С какой целью производят маркировку инвентаря?

а) для предотвращения микробного зарожения продуктов

б) для определения последовательности использования досок

в) в целях эстетического оформления

5.Допишите предложение

Питьевая вода по качеству должна соответствовать….

6.Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?

а)0,2 – 0,4% - ным раствором каустической соды

б) 0,5 – 2% - ным раствором кальционированной соды

в)0,2% - ным осветленным раствором хлорамина

7.Дезинсекция это –

а) комплекс мер по борьбе с грызунами

б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых

в)комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

8.Расставьте по порядку операции по обработке яиц

А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде

Б) ополаскивание под проточной водой

в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина

Г)мытье в теплой воде

9.Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?

А) для предупреждения увлажнения

Б)для предупреждения плесневения

10.Прямой солнечный свет:

А) благоприятен для жизни бактерий

Б) губителен для жизни бактерий

В) губителен для спор бактерий

11.Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

А) стафилоккоковые

Б) ботулизм

В) афлотоксикоз

Г) отравление цинком, мышьяком

Д) отравление проросшим картофелем

**Эталоны ответов**

1.Б

2.В

3.а

4.а

5. Требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».

6.в

7.б

8. г – а – в – б

9.б

10. а

11. г, д

**Вариант – 2**

1.Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:

А)открытым

Б)закрытым

В)закрытым, обитым внутри оцинкованным железом

Г)не имеет значения

2.Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?

А)мясо

Б)картофель

В)рыба

Г)мука

3. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:

А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная

4.Тара для перевозки продуктов должна быть:

А)специальная тара с плотной крышкой

Б)герметично закрытая тара

В)ящики, лотки

5.Санитарная обработка автотранспорта:

А)ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц – дезинфекция

Б)ежедневная дезинфекция

В)ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц – дезинфекция

6.Запрещено принимать на пищеблоки:

А) потрошенную птицу

Б)утиные, гусиные яйца

В)мясо без клейма и сопроводительных документов

Г)крупу и муку с вредителями

7.Что не влияет на качество сырья при хранении:

А) соблюдение режима хранения

Б) количество продуктов

В) соблюдение правил товарного соседства

Г)наличие специального складского оборудования

8.Стеллажи и полки на складах должны быть удалены от стен и потолка:

А) на 50 и 40 см

Б)на 20 и 15 см

В) на 5 и 10 см

9.Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:

А) 0оС, ОВВ 85 %

Б)2-6оС, ОВВ 60 %

В)2-6оС, ОВВ 70 %

10.Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:

А) -2оС, ОВВ 70 %

Б)-2оС, ОВВ 90 %

В)2-6оС, ОВВ 60 %

11.Срок хранения сметаны:

А)24 ч

Б)36 ч

В)72 ч

12.Твердые сыры хранят:

А) 72 ч

Б)10 дней

В) 15 дней

13.36 часов хранят:

А)молоко

Б) творог

В)сметану

14.Копченые колбасы хранят:

А) на стеллажах

Б)в подвешенном состоянии

В) в специальной таре

15.Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:

А)12-17оС, ОВВ 90 %

Б)12-17оС, ОВВ 65 %

В) 12-17оС, ОВВ 75 %

16.Хлеб хранят не более:

А)2 ч

Б)12 ч

В)24 ч

17.Качество пищи зависит от:

А) качества сырья

Б)санитарного состояния рабочего места

В)настроения повара

18.Мясо нужно оттаивать:

А)в условиях мясного цеха

Б) возле тепловых аппаратов

В)в дефростерах

19.Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для:

А)снижения обсемененности микробами

Б)улучшения вкуса мяса

В)улучшения цвета мяса

20.Избыток углеводов в питании приводит:

А) к ожирению

Б) к истощению

В) к потере зрения

21.Расшифруйте маркировку разделочных досок:

МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС

22.Незаправленный мясной фарш хранят:

А)6 ч

Б)10 ч

В) 12ч

23.П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:

А)24 ч

Б)12 ч

В)48 ч

24.В подсоленной холодной воде можно оттаивать:

А) рыбное филе

Б) рыбу среднего размера

В) мелкую рыбу

25.При помощи жгутиков бактерии:

А) размножаются

Б) питаются

В) передвигаются

**Эталоны ответов**

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

**Вариант - 3**

1.Для чего маркируют посуду, инструменты, инвентарь?

2.Какие меры безопасности предъявляют на ПОП для предупреждения ботулизма?

3.Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:

а) +25 – 350С в) +60 – 900С

б) +45 – 500С г) +100 – 1200С

4.При какой температуре погибают споры бактерий?

5. Дайте характеристику заболеванию сибирская язва.

6. Дайте характеристику заболеванию ящур.

7. Перечислите меры предупреждения на ПОП пищевых инфекционных заболеваний.

8. Дайте характеристику заболеванию брюшной тиф.

9. Дайте характеристику заболеванию сальмонеллез.

10. Что называют пищевым отравлением?

11. Что называют микробным пищевым отравлением?

12. Дайте характеристику пищевому отравлению ботулизм.

13. Дайте характеристику пищевому отравлению стафилококковой интоксикации.

14. Перечислите меры предупреждения ботулизма.

15. Перечислите меры предупреждения стафилококкового отравления?

16. Что такое пищевые таксикоинфекции?

17. Перечислите меры предупреждения токсикоинфекций, вызванных кишечной палочкой и протеем.

18. Что такое афлоктоксин?

19. Что называют пищевыми отравлениями не бактериального происхождения?

20. На какие группы делят отравления не микробного происхождения.

21. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля.

22. В каких случаях возникает отравление цинком и медью.

23. Какие санитарные требования предъявляют к сомнительным грибам поступившим на ПОП.

24. В каких случаях возникают глистные заболевания у человека.

25. Перечислите меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП.

**Вариант – 4**

1. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?

2. На какие группы делят микробы участвующие в процессе применения пищи.

3. Что такое плесневые грибы?

4. В каких условиях размножаются вирусы.

5. При какой влажности воздуха продукты сохраняются.

6. При какой концентрации веществ ( соли, сахара) живут микробы.

7. Какой свет губительно действует на микробы.

8. Какие микробы могут находиться в воздухе, и от каких факторов зависит их количество.

9. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья.

10. Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов.

11. Санитарные требования к содержанию в чистоте рук, всего тела, ротовой полости.

12. Санитарные требования к содержанию спец. одежды работников ПОП.

13. В каких случаях увеличивается обсеменение туш убойного скота.

14. Какие мясопродукты наименее стойки при хранении.

15. Какие рыбные продукты наименее стойки при хранении.

16. Какие баночные консервы наименее стойки при хранении.

17. Какие молоко и молочные продукты наименее стойки при хранении.

18. Какие пищевые жиры наименее стойки при хранении.

19. Какие овощи, плоды наименее стойки при хранении.

20. Что такое инфекция? И как она может передаваться.

21. Что такое иммунитет?

22. Почему острые кишечные инфекции называют болезнями « грязных рук»

23. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей.

24. Перечислите причины, вызывающие острые кишечные инфекции.

25. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных животных.

**Вариант – 5**

Выберите правильный вариант ответа:

1. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей?

а) способствует развитию; б) подавляет жизнедеятельность; в) приостанавливает развитие.

2. Укажите физические методы дезинфекции:

а) ультрафиолетовое излучение; б) обработка раствором хлорной извести; в) обработка горячей водой t 75 – 100°C ; г) обработка раствором хлорамина; д) обработка паром; е) прокаливание в жарочном шкафу.

3. Как обрабатывают рабочую поверхность разрубочного стула?

а) зачищают ножом и моют горячей водой;

б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.

4. С какой целью производят маркировку инвентаря?

а) для предотвращения микробного заражения продуктов; б) для определения последовательности использования досок;

в) в целях эстетического оформления.

5. Кондитерские мешки для крема после стирки необходимо:

а) обрабатывать 0,2 % хлорной извести; б) обрабатывать паром; в) кипятить в течении 30 минут; г) сушить.

6. Укажите концентрацию раствора хлорной извести для дезинфекции при обработке столовой посуды ручным способом:

а) 0,1 %; б) 0,2 %; в) 0,5 %; г) 1 %; д) 10 %.

7. Какая группа из микроорганизмов не имеет клеточного строения:

А) Бактерии Б) Плесневые грибы В) Дрожжи Г) Вирусы

8. В каких продуктах содержатся фитанциды?

А) Лук Б) Мясо В) рыба Г) чеснок Д) Цитрусовые

9. Как обрабатывают разделочные доски?

а) зачищают ножом и моют горячей водой, обрабатывают кипятком; б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.

10. Хлеб, добавляемый в котлетную массу, замачивают:

а) в горячем молоке или в воде; б) в холодном молоке или в воде; г) в горячем бульоне.

11. Столовую посуду моют ручным способом :

а) в 2-х секционных ваннах; б) в 3-х секционных ваннах; в) в 4-х секционных ваннах.



**Критерии оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| % правильных ответов | оценка |
| 95% | 5 |
| 70% | 4 |
| 53% | 3 |
| 5% | 2 |

**Темы рефератов**

**Раздел 1. Основы микробиологии**

1. «История развития микробиологии»
2. «Зоонозы»
3. «Пищевые инфекционные заболевания»
4. «Пищевые отравления»

**Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве**

1. «Санитарная культура повара (кондитера)»
2. «Санитарные требования к процессу реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей»

**Темы сообщений**

1. «Пищевые инфекционные отравления»;

2.Причины, вызывающие острые кишечные инфекции и зоонозы;

3. Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой;

4. Меры предупреждения ботулизма и стафилококка.

**Темы практических заданий для зачёта.**

Изучение правил проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря.

Изучение правил соблюдения личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи.

Изучение правил приготовления и приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств

**Критерии оценки**

**Практическое задание считается выполненным, если соответствует следующим требованиям:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия соответствует выбранной теме | Соблюдены требования санитарии и гигиены | Соблюдены требования безопасности труда | Соблюдены нормы времени | Соблюдены требования к организации рабочего места | Соответствие внешнего вида изделия |

**5.2. Задания и вопросы для дифференцированного зачета**

Вариант – 1

1.Кто несет ответственность за качество принятых на производство продуктов?

а) заведующий складом

б) заведующий производством

в) каждый работник предприятия

2.Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

а) получение готового продукта

б) разнообразие блюд

в) уничтожение микроорганизмов

3.С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?

а) во избежании передачи запаха

б) во избежании передачи вкуса

г) во избежании обсеменения микробами

4.С какой целью производят маркировку инвентаря?

а) для предотвращения микробного зарожения продуктов

б) для определения последовательности использования досок

в) в целях эстетического оформления

5.Допишите предложение

Питьевая вода по качеству должна соответствовать….

6.Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?

а)0,2 – 0,4% - ным раствором каустической соды

б) 0,5 – 2% - ным раствором кальцианированной соды

в)0,2% - ным осветленным раствором хлорамина

7.Дезинсекция это –

а) комплекс мер по борьбе с грызунами

б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых

в)комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

8.Расставьте по порядку операции по обработке яиц

А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде

Б) ополаскивание под проточной водой

в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина

Г)мытье в теплой воде

9.Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?

А) для предупреждения увлажнения

Б)для предупреждения плесневения

10.Прямой солнечный свет:

А) благоприятен для жизни бактерий

Б) губителен для жизни бактерий

В) губителен для спор бактерий

11.Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

А) стафилоккоковые

Б) ботулизм

В) афлотоксикоз

Г) отравление цинком, мышьяком

Д) отравление проросшим картофелем

**Эталоны ответов**

1.Б

2.В

3.а

4.а

5. Требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».

6.в

7.б

8. г – а – в – б

9.б

10. а

11. г, д

**Вариант – 2**

1.Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:

А)открытым

Б)закрытым

В)закрытым, обитым внутри оцинкованным железом

Г)не имеет значения

2.Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?

А)мясо

Б)картофель

В)рыба

Г)мука

3. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:

А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная

4.Тара для перевозки продуктов должна быть:

А)специальная тара с плотной крышкой

Б)герметично закрытая тара

В)ящики, лотки

5.Санитарная обработка автотранспорта:

А)ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц – дезинфекция

Б)ежедневная дезинфекция

В)ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц – дезинфекция

6.Запрещено принимать на пищеблоки:

А) потрошенную птицу

Б)утиные, гусиные яйца

В)мясо без клейма и сопроводительных документов

Г)крупу и муку с вредителями

7.Что не влияет на качество сырья при хранении:

А) соблюдение режима хранения

Б) количество продуктов

В) соблюдение правил товарного соседства

Г)наличие специального складского оборудования

8.Стеллажи и полки на складах должны быть удалены от стен и потолка:

А) на 50 и 40 см

Б)на 20 и 15 см

В) на 5 и 10 см

9.Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:

А) 0оС, ОВВ 85 %

Б)2-6оС, ОВВ 60 %

В)2-6оС, ОВВ 70 %

10.Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:

А) -2оС, ОВВ 70 %

Б)-2оС, ОВВ 90 %

В)2-6оС, ОВВ 60 %

11.Срок хранения сметаны:

А)24 ч

Б)36 ч

В)72 ч

12.Твердые сыры хранят:

А) 72 ч

Б)10 дней

В) 15 дней

13.36 часов хранят:

А)молоко

Б) творог

В)сметану

14.Копченые колбасы хранят:

А) на стеллажах

Б)в подвешенном состоянии

В) в специальной таре

15.Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:

А)12-17оС, ОВВ 90 %

Б)12-17оС, ОВВ 65 %

В) 12-17оС, ОВВ 75 %

16.Хлеб хранят не более:

А)2 ч

Б)12 ч

В)24 ч

17.Качество пищи зависит от:

А) качества сырья

Б)санитарного состояния рабочего места

В)настроения повара

18.Мясо нужно оттаивать:

А)в условиях мясного цеха

Б) возле тепловых аппаратов

В)в дефростерах

19.Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для:

А)снижения обсемененности микробами

Б)улучшения вкуса мяса

В)улучшения цвета мяса

20.Избыток углеводов в питании приводит:

А) к ожирению

Б) к истощению

В) к потере зрения

21.Расшифруйте маркировку разделочных досок:

МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС

22.Незаправленный мясной фарш хранят:

А)6 ч

Б)10 ч

В) 12ч

23.П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:

А)24 ч

Б)12 ч

В)48 ч

24.В подсоленной холодной воде можно оттаивать:

А) рыбное филе

Б) рыбу среднего размера

В) мелкую рыбу

25.При помощи жгутиков бактерии:

А) размножаются

Б) питаются

В) передвигаются

**Эталоны ответов**

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

**Вариант - 3**

1. Микробиология – наука изучающая:

а) влияние пищи на организм;

б) строение микроорганизмов;

в) свойства микроорганизмов;

г) приготовление пищи;

2. Микробы это:

а) живые микроорганизмы;

б) не живые микроорганизмы;

в) сухие организмы;

г) мокрые микроорганизмы;

3.По размеру различают;

а) большие;

б) средние;

в) мельчайшие;

г) нет размеров;

4. Микробы обитают в:

а) воздухе;

б) воде;

в) почве;

г) готовом блюде;

5.К микроорганизмам относятся:

а) бактерии;

б) вирусы;

в) антибиотики;

г) азотистые вещества;

6.Микробы состоят из:

а) одной клетки;

б) двух клеток;

в) трех клеток;

г) без клеток;

7.Брожения бывают:

а) молочнокислое;

б) спиртовое;

в) растительное;

г) животное;

8. Дрожжи используют при приготовлении:

а) хлеба;

б) масла;

в) сметаны;

г) творога;

9.Вредные микробы вызывают:

а) аппетит;

б) порчу продуктов;

в) отравления;

г) рвоту;

10.Не имеют клеточного строения:

а) дрожжи;

б) плесневые грибы;

в) бактерии;

г) вирусы;

11.По форме бактерии бывают:

а) шаровидные;

б) трапецевидные;

в) квадратные;

г) палочковидные;

12.Клетка бактерии отделена:

а) тонкой оболочкой;

б) без оболочки;

в) плотной оболочкой;

г) водой;

13.Размеры шаровидных бактерий:

а) 0,1-0,3мкм;

б) 0.2-2,5мкм;

в) 0,5-0,8мкм;

г) 1мкм

14.Способы размножения грибов:

а) один;  
б) три;  
в) четыре;  
г) два;

15.Плесневые грибы поражают:

а) кондитерские изделия;

б) жиры;

в) молоко;

г) мясо;

Вариант – 4

1. Бактерии выживают в самых неблагоприятных условиях благодаря   
 а) высокой способности к размножению

б) упрощенной организации структуры белка   
 в) примитивному строению

2. Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:   
а) 25-35°С

б) 45-50°С

в) 60-90°С

г) I00-120°С  
3. При какой температуре погибают споры бактерий?

а) 45-50°С

б) 60-90°С

в) +I00-120°С  
4.При какой концентрации веществ (соли исахара) живут микробы:   
 а) при небольшой концентрации

б) при средней концентрации   
 в) при высокой концентрации  
5. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей:   
 а) способствует развитию

б)подавляет жизнедеятельность   
в) приостанавливает развитие

6. С какой целью производится маркировка инвентаря?   
 а) для предотвращения микробного заражения продуктов

б) для определения последовательности использования досок

в) в целях эстетического оформления

7. Укажите химические методы дезинфекции:   
 а) ультрафиолетовое облучение;

б) обработка раствором хлорамина;

в) обработка кипятком

8. Соотнесите правильные ответы:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Дезинфекция – это | а) Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых, являющихся переносчиками возбудителей болезней. |
| 2. Дезинсекция – это | б) Комплекс мер по борьбе с грызунами. |
| 3. Дератизация – это | в) Комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний во внешней среде физическими и физическими методами. |

9. Выберите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей.

а) брюшной тиф.

б) сальмонеллёз

в) холера

г) сибирская язва

д) ящур

10. Зоонозы – это пищевые инфекционные заболевания, которые

а) передаются человеку от больных животных

б) передаются от больных людей к здоровым

в) возникают от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма человека вещества микробной и немикробной природы.

11. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?   
 а) стафилококковые   
 б) ботулизм  
 в) афлотоксикоз  
 г) отравление цинком, мышьяком  
 д) отравление проросшим картофелем

12. Почему полуфабрикаты и готовые продукты необходимо перевозить порознь?

а) во избежание передачи запаха

б) во избежание передачи вкуса

в) во избежание бактериального обсеменения.

13. Приготовление каких блюд запрещено в предприятиях общественного питания?

а) макароныпо-флотски

б) рулет с макаронами

в) лапшевник с творогом

14. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?   
 а) получение готового продукта

б) разнообразие блюд

в) уничтожение микроорганизмов

15. Обязательно ли студень после разборки мяса и измельчения вновь кипятить?   
 а) нет б) да

**Вариант – 5**

Выберите правильный вариант ответа:

1. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей?

а) способствует развитию; б) подавляет жизнедеятельность; в) приостанавливает развитие.

2. Укажите физические методы дезинфекции:

а) ультрафиолетовое излучение; б) обработка раствором хлорной извести; в) обработка горячей водой t 75 – 100°C ; г) обработка раствором хлорамина; д) обработка паром; е) прокаливание в жарочном шкафу.

3. Как обрабатывают рабочую поверхность разрубочного стула?

а) зачищают ножом и моют горячей водой;

б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.

4. С какой целью производят маркировку инвентаря?

а) для предотвращения микробного заражения продуктов; б) для определения последовательности использования досок;

в) в целях эстетического оформления.

5. Кондитерские мешки для крема после стирки необходимо:

а) обрабатывать 0,2 % хлорной извести; б) обрабатывать паром; в) кипятить в течении 30 минут; г) сушить.

6. Укажите концентрацию раствора хлорной извести для дезинфекции при обработке столовой посуды ручным способом:

а) 0,1 %; б) 0,2 %; в) 0,5 %; г) 1 %; д) 10 %.

7. Какая группа из микроорганизмов не имеет клеточного строения:

А) Бактерии Б) Плесневые грибы В) Дрожжи Г) Вирусы

8. В каких продуктах содержатся фитанциды?

А) Лук Б) Мясо В) рыба Г) чеснок Д) Цитрусовые

9. Как обрабатывают разделочные доски?

а) зачищают ножом и моют горячей водой, обрабатывают кипятком; б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.

10. Хлеб, добавляемый в котлетную массу, замачивают:

а) в горячем молоке или в воде; б) в холодном молоке или в воде; г) в горячем бульоне.

11. Столовую посуду моют ручным способом :

а) в 2-х секционных ваннах; б) в 3-х секционных ваннах; в) в 4-х секционных ваннах.

**3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины Физиология питания .**

**Раздел 1: Тема 1.1. Пищеварение и усвояемость пищи**

**Основы физиологии питания**

**вариант №1**

**1.Тело человека состоит 60-65% состоит из:**

А) белков

Б) углеводов

В) воды

**2. Начальный этап пищеварения заключается**

А) в химической обработке пищи

Б) в механической обработке пищи

В) в энергетических превращениях

**3. Пищевые соки человека содержат**

А) Ферменты

Б) Витамины

В) Гормоны

**4. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление**

А) белков

Б) углеводов

В) жиров

**5. Вместимость желудка человека составляет**

А) 1,0-1,5л

Б) 2,0-3,0л

В) 3,0-4,0л

**6. Остатки не переваренной пищи подвергаются воздействию бактерий**

А) в толстой кишке

Б) в тонкой кишке

В) в прямой кишке

**7. Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь**

А) в желудке

Б) в толстой кишке

В) в тонком кишечнике

**8. В желудке в основном расщепляются**

А) углеводы

Б) белки

В) жиры

**9. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:**

А) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок

Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок

В)желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

**10. Употребление избытка калорийной пищи может привести**

А) к анемии

Б) к гипертонии

В) к ожирению

**вариант №2**

**1.Где происходит переваривание пищи, расщепление белков?**

А) в ротовой полости

Б) в пищеводе

В) в желудке

**2. Функции ротовой полости в процессе пищеварения**

А) расщепление белков, жиров, углеводов

Б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала

В) переваривание жиров

**3. В каком порядке расположены органы пищеварения?**

А) ротовая полость – пищевод – желудок - тонкая кишка -толстая кишка-прямая кишка

Б) ротовая полость-пищевод-желудок - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка

В) ротовая полость- желудок- пищевод - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка

**4. Начальный этап пищеварения заключается**

А) в химической обработке пищи

Б) в механической обработке пищи

В) в энергетических превращениях

**5 Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь**

А) в желудке

Б) в толстой кишке

В) в тонком кишечнике

**6. Пищевые соки человека содержат**

А) Ферменты

Б) Витамины

В) Гормоны

**7. Предмет физиология питания изучает**

А) свойства товара

Б) влияние пищи на организм человека

В) кулинарную обработку пищи

**8. Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?**

А) белки

Б) углеводы

В) жиры

**9. Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют**

А) губы

Б) зубы

В) язык

**10. Белки расщепляются:**

А) до жирных кислот

Б) до аминокислот

В) до дисахаридов

**КЛЮЧ К ОТВЕТУ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **I вар.** | **В** | **Б** | **А** | **Б** | **Б** | **А** | **В** | **Б** | **Б** | **В** |
| **II вар**. | ***В*** | ***Б*** | ***А*** | ***Б*** | ***В*** | ***А*** | ***Б*** | ***Б*** | ***В*** | ***Б*** |

**Раздел 1: Тема 1.2 «Энергетическая ценность пищи»**

1. **Что нужно знать для того чтобы подсчитать энергетическую ценность пищевых продуктов.**

А) полезные свойства продукта

Б) химический состав продукта.

1. **Что служит источником энергии, затрачиваемой человеком.**

А) пища

Б) вода

В) энергетическая ценность.

1. **Что называется энергетической ценностью**

А) количество скрытой энергии, заключенной в пище.

Б) содержание пищевых веществ в продуктах.

**4. Одинаковы ли понятия энергетическая ценность и калорийность.**

А) Да

Б) нет

1. **Энергетическая ценность 1г белка составляет:**

А) 9 ккал.

Б) 4 ккал.

В) 1 ккал.

1. **Энергетическая ценность 1г углевода составляет:**

А) 9 ккал.

Б) 1 ккал.

В) 4 ккал.

1. **Энергетическая ценность 1г жира составляет:**

А) 9 ккал.

Б) 4 ккал.

В)1 ккал.

8. **Определить энергетическую ценность 100г пастеризованного молока, если содержится: белков -2,8г.; жиров-3,2г.; углеводов- 4,7г..**

**9. Определить энергетическую ценность 100г бисквитного пирожного, если содержится: белков -4,8г.; жиров -2,8г.; углеводов -77,7г..**

**10.При определение в 100 г. маргарина сливочного энергетической ценности получились следующие результаты.**

А) 1057 ккал.

Б) 751,3 ккал.

В) 345,8 ккал.

**Найдите верный вариант, если мы знаем что содержание белков, жиров, углеводов составляет:белки-0,3г.; жиры-82,9; углеводы-1,0 г..**

**КЛЮЧ К ОТВЕТУ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| ***Б*** | ***А*** | ***А*** | ***А*** | ***Б*** | ***В*** | ***А*** | ***58,8*** | ***355,2*** | ***Б -751,3*** |

**Критерии оценивания выполнения теоретического задания**

|  |  |
| --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Оценка |
| 90 – 100 % (20-18) | отлично |
| 80 - 89 % (18-16) | хорошо |
| 70 - 79 % (15-14) | удовлетворительно |
| < 70 % (13) | неудовлетворительно |

**4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников**

**Основные источники:**

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2012.

**Дополнительные источники:**

1. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

3. Жарикова, Г.Г. Основы микробиологии: Практикум: учеб.пособие / Г.Г. Жаркова. – М.: ИЦ Академия, 2012.

3. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочая тетрадь/ Т.А. Качурина – М.: ИЦ Академия, 20012.

4.Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А.Н. Мартинчик. А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – М.: ИЦ Академия. 2012.

**Интернет-ресурсы:**

1. http:// [www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru) On-line библиотека
2. http:// [www.lib.mgu.ru/научная](http://www.lib.mgu.ru/научная) библиотека МГУ

***Приложение II.2***

***к ПООП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**ОП 02.Основы товароведения продовольственных товаров**

***2020 г.***Разработчик: ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совета

от 28.06.2020 года протокол №6

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| * + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| * + 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**     2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| * + 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА Й ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  виды складских помещений и требования к ним;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** | |
| **Объем образовательной программы** | **60** | |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 42 | |
| лабораторные занятия | 14 | |
| практические занятия | 2 | |
| Самостоятельная работа | 30 | |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **Раздел 1. Физиология питания** |  | ***10*** |  |
| **Тема 1.1 Основы физиологии питания** | 1. **Введение** Значение физиологии питания для человека.  2. **Обмен веществ в организме и пищеварение.** Роль пищи для организма человека. Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи.  3. **Рациональное питание.** Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика составления рациона питания. Понятие рациона питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах  4. **Пищевая ценность продуктов.** Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Роль питательных, минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. | ***8*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | **Практические занятия**  Расчет энергетической ценности блюд, составление рациона питания. | ***2*** |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся**  Создание презентаций по изучаемым темам.  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Обмен веществ у людей разного возраста  Расход энергии человека при различных физических нагрузках Факторы, способствующие усвоению пищи  Механизм всасывания питательных веществ в кровь Физические изменения пищи в процессе пищеварения Сохранение витаминов при кулинарной обработке Витаминизация пищи  Нормы потребления основных пищевых веществ Сочетание продуктов в рационе питания  Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Характеристика стандартных диет и диет номерной системы  Лечебно-профилактическое питание | ***5*** |  |
| **Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров** |  | ***48*** |  |
| ***Тема 2.1.***  ***Химический состав пищевых продуктов*** | 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | ***4*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Энергетическая ценность пищевых продуктов |
| ***Тема 2.2***  **Классификация продовольственных товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***1.*** Классификация продовольственных товаров. |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | ***3*** |
| ***Тема 2.3***  **Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| 1. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.  2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | ***3*** |  |
| ***Тема 2.4***  **Товароведная характеристика зерновых товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. |
| 1. Условия и сроки хранения зерновых товаров |  |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***1.*** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | ***3*** |  |
| ***Тема 2.5.***  **Товароведная характеристика молочных товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров |
| 2. Условия и сроки хранения молочных товаров |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** |  |
| 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. | ***2*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | ***3*** |  |
| ***Тема 2.6***  **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов |
| 1. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.  2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | ***3*** |  |
| ***Тема 2.7.***  **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. |
| 1. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** |  |
| 1. Органолептическая оценка качества мяса | ***2*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | ***3*** |  |
| ***Тема 2.8.***  **Товароведная характеристика**, **яичных продуктов, пищевых жиров** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, назначение яичных продуктов |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение |
| 1. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.  2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***3*** |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
| ***Тема 2.9.***  **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
|  |
| 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. |
| 1. Условия и сроки хранения |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***2*** |  |
| 1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту | ***2*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***3*** | ***ОК 1-7,9,10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
| ***Дифференцированный зачет*** |  | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | | ***60*** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *«*Товароведения продовольственных товаров*»*,

*наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с., [16] с. цв. ил.
   * 1. **Электронные издания:**
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.2016 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг2017 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ 2019 г. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2008 г. № 27 <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
    * 1. **Дополнительные источники**
12. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2016. – 156 с.
13. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2016. – 816 с.
14. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2016
15. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Кє, 2016. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
16. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
17. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
18. Товаровед продовольственных товаров **[**Гильдия издателей периодической печати].
19. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2016. – 236 с.

***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  виды складских помещений и требования к ним;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* | ***Текущий контроль***  ***при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.* |
| проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;  осуществлять контроль хранения и расхода продукто | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *Точность оценки*  *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *Рациональность действий и т.д.* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене* |

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине**

**ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение среднего общего образования

**Ростов 2020г.**

**Общие положения**

Результатом освоения учебной дисциплины: «Основы товароведения продовольственных товаров» является готовность обучающегося к итоговой аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачета и составляющих его общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом зачета является оценка

**Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элемент дисциплины** | **Форма контроля и оценивания** | |
| **Текущий контроль** | **Промежуточная аттестация** |
|  |  | Дифференцированный зачет |
| Тема 1.  Химический состав пищевых продуктов | Устный опрос  Составление таблиц  Тестовый контроль, решение ситуационных задач  Наблюдение и оценка выполнения практических действий. |  |
| Тема 1.Классификация продовольственных товаров | Подготовка докладов.  Анализ письменного тестирования. |  |
| Тема 2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Устный опрос.  Ответы на контрольные вопросы.  Анализ письменного тестирования. |  |
| Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров | Устный опрос  Ответы на контрольные вопросы при выполнении практического задания  Подготовка доклада  Оценка выполнения практического задания . |  |
| Тема 4 Товароведная характеристика молочных товаров | Устный опрос.  Подготовка докладов.  Оценка выполнения практического задания.  Решение ситуационных задач. |  |
| Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | Устный опрос.  Подготовка докладов.  Оценка выполнения практического задания.  Решение ситуационных задач. |  |
| Тема 6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов | Устный опрос.  Подготовка докладов.  Оценка выполнения практического задания.  Решение ситуационных задач. |  |
| Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров | Устный опрос.  Подготовка докладов.  Оценка выполнения практического задания.  Решение ситуационных задач. |  |
| Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | Устный опрос.  Подготовка докладов.  Оценка выполнения практического задания.  Решение ситуационных задач. |  |

**2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке на зачете**

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний, профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки** | **Показатели оценки результата** |
| В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:  . проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов в соответствии нормативных документов.  Расчёт энергетической ценности продуктов питания и блюд , согласно методики расчета и справочника «Химический состав пищевых продуктов» |
| В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**  ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке,  транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;    виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;    методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода  продуктов;  виды складских помещений и требования к ним;    правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Зн9-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; | Полнота знаний ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров  Полнота знаний определения качества пищевых продуктов органолептическим методом  Полнота знаний при определении видов упаковки, условий хранения и транспортирования пищевых продуктов |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, |
|  | кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
|  | обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с |
|  | инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного |
|  | водного сырья, птицы, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов |
|  | разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и |
|  | нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов |
|  | разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, |
|  | домашней птицы, дичи |
|  |  |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, |
|  | кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
|  |  |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
|  | приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного |
|  | ассортимента в соответствии с инструкциями и регла |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, |
|  | отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов |
|  | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, |
|  | макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, |
|  | муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного |
|  | водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней |
|  | птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, |
|  | кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
|  | приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с |
|  | инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, |
|  | заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 3.4 | реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного |
|  | ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
|  | разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного |
|  | ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих |
|  | сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
|  | приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
|  | разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, |
|  | мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, |
|  | кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с |
|  | инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных |
|  | полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |
|  | хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |
|  | мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |
|  | пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, |
|  | применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для |
|  | выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное |
|  | развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, |
|  | руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с |
|  | учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное |
|  | поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, |
|  | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления |
|  | здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание |
|  | необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и |
|  | иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**3. Оценка освоения учебной дисциплины** «Основы товароведения продовольственных товаров»

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводится в виде теста, защиты рефератов, презентаций

**3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины** Основы товароведения продовольственных товаров»

**Тестирование к темам 2 – 8.**

**Товароведная характеристика овощей плодов, грибов и продуктов их переработки.**

**Товароведная характеристика зерновых товаров.**

**Товароведная характеристика молочных товаров.**

**Товароведная характеристика рыбных товаров.**

**Товароведная характеристика мясных продуктов.**

**Товароведная характеристика яичных продуктов и жиров.**

**Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.**

**Тестовое задание**

**Вариант 1**

**Раздел 1Ведение**

**Тема 1. Химический состав пищевых продуктов**

**1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?**

 а)физиология питания

 б)товароведение

 в)организация предприятий общественного питания

**2.Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:**

а) 4 ккал

б) 6.8 ккал

в)12 ккал

**3. Каких белков не существует**

а)полноценных, не полноценных

б)заменимых, незаменимых

в)насыщенных, ненасыщенных

**4. Дайте определение жирам –это:**

а)сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот

б)сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира

в)сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

**7. В связи с процессами роста потребность в  витаминах:**

а) увеличивается

б) уменьшается

в) никак не изменяется

**8.Решите задачу:**

определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

**Ответ:** *энергетическая ценность 100г пастеризованного молока – 58*

**Инструкция: выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.**

**время выполнения: 1 час**

1. **Основная зерновая культура.**

А) пшеница

Б) овёс

В) рожь

1. **От чего зависит пищевая ценность крупы**

А) от вида и характера обработки

Б) от химического состава

В) от вида зерна.

1. **Из пшеницы вырабатывают**

А) толокно

Б) манную крупу

В) геркулес

**4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы**

А) гречиха

Б) продел

**5.Прогоркание крупы это….**

А) плесневение

Б) порча в результате длительного хранения

В) окисление жира

**6. Важные составные части муки**

А) углеводы

Б) крахмал и белки

В) витамины

**7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении**

А) мука

Б) сахар

В) соль

1. **По какому признаку делятся макаронные изделия**

А) по виду

Б) по форме

В) по размеру

**9. Ответственная операция при изготовлении макарон**

А) замес теста

Б) формование

В) сушка

**10.высушенные продукты растительного происхождения**

А) приправы

Б) молодые побеги растений

В) пряности

**11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки**

А) ничего

Б) расплывается и киснет

В) получается пористое изделие

**12.время выпечки хлеба**

А) 30 мин.

Б) от 8 до 80 мин.

В) от 50 до 120 мин.

**13.опара составляет:**

А) 40% воды – 60% муки

Б) 50% воды – 50% муки

В) 60% воды – 40% муки

**15. К группе тыквенных овощей относятся:**

А) патиссоны

Б) шпинат

В) арбуз

**16. К группе десертных овощей относятся:**

А) сельдерей

Б) спаржа

В) щавель

**17. К группе томатных овощей относятся:**

А) перец

Б) патиссоны

В) пастернак

**18. К группе семечковых относятся:**

А) вишня

Б) яблоки

В) смородина

**19. К группе косточковых относятся:**

А) сливы

Б) ежевика

В) айва

**20. Земляника относится к…**

А) сложным ягодам

Б)настоящим ягодам

В) ложным ягодам

**21. апельсин относится к…**

А) тропическим плодам

Б) субтропическим плодам

В) экзотическим плодам

**22. Более ценная часть гриба.**

А) весь гриб

Б) шляпка

В) ножка

**23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.**

А) витамины

Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

**24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.**

А) дубильные вещества

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

**25.Моховик относится к:**

А) трубчатым грибам

Б) пластинчатым грибам

В) сумчатым грибам

**26. Опенок является:**

А) трубчатым грибом

Б) пластинчатым грибом

В) сумчатым грибом

**27. Отличительные особенности сумчатых грибов**

А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки

Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек

В) грибы в виде сумочек

Г) на поверхности шляпки имеются складки.

**28.Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.**

А) крахмал

Б) сахар

В) мёд

**29.Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.**

А) кондитерские изделия

Б) сахар

В) безалкогольные напитки

**30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.**

А) водка

Б) фрукты

В) мёд

**31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.**

А) карамель

Б) искусственный мёд

В) сироп.

**32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы**

А) торт

Б) пирожное

В) пряники

**33.из чего получают чай.**

А) из шиповника, мяты и т.д.

Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.

В) из молодых побегов смородины, малины.

**34.Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.**

А) жир

Б) хлеб

В) овощи

**35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.**

А) масло сливочное

Б) молоко

В) рыба

**36.Молоко со специфическим запахом**

А) молоко кобылицы

Б) молоко коровье

В) молоко верблюдицы

**37. Кисломолочный диетический продукт**

А) сметана

Б) сливки

В) йогур

**38.Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.**

А) мороженное

Б) сливки

В) йогурт

**39. Высушенная смесь яйца**

А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

**40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.**

А) можно.

Б) нельзя

В) не имеет значения

**41. Главная ткань мяса**

А) соединительная

Б) жировая

В) мышечная

**42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.**

А) парное

Б) мороженное

В) остывшее.

**43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного** пузыря.

А) печень.

Б) сердце

В) желудок.

**44.Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.**

А) мясо птицы

Б) мясные полуфабрикаты

В) котлеты

**45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.**

А) мясная гастрономия

Б) консервы

В) колбасы

**46.Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.**

А) копчености

Б) мясные консервы

В) колбаса

**47. К семейству осетровых относится:**

А) семга

Б) белуга

В) сом

**48. К семейству карповых относится:**

А) лещ

Б) стерлядь

В) окунь

**49. Как можно определить качество живой рыбы.**

А) держится на поверхности аквариума

Б) плавает по всему аквариуму

В) держится на дне

**50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы**

А) засол

Б) замораживание

В) копчение

**51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.**

А) копченая

Б) сушеная

В) вяленая

**52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины**

А) копчение

Б) вяление

В) охлаждение

**53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки**

А) мясо

Б) икра

В) рыба

**54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.**

А) вкусовые вещества

Б) алкогольные напитки

В) крупы

**55. Минеральная вода относится к:**

А) безалкогольным напиткам

Б) алкогольным напиткам

В) слабоалкогольным напиткам.

**56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты**

А) Вкусовые товары

Б) кофейные напитки

В) чайные напитки

**57. К каким пряностям относится перец душистый**

А) семенным

Б) плодовым

В) листовым

**58.Какую крупу получают из пшеницы**

А) манную

Б) пшеничную

В) перловую

**59. Из чего получают крупу перловую**

А) из овса

Б) из ячменя

В) из овса

**60.Незрелые плоды оливкового дерева**

А) маслины

Б) оливки

В) каперсы

**Ключ к тесту:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| *а* | *а* | *б* | *б* | *в* | *б* | *а* | *б* | *в* | *в* | *б* | *б* | *в* | *б* | *а* | *б* | *а* | *б* | *а* | *в* |
| **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **32** | **33** | **34** | **35** | **36** | **37** | **38** | **39** | **40** |
| *б* | *б* | *в* | *а* | *а* | *б* | *г* | *а* | *б* | *в* | *б* | *в* | *б* | *а* | *б* | *а* | *в* | *а* | *б* | *б* |
| **41** | **42** | **43** | **44** | **45** | **46** | **47** | **48** | **49** | **50** | **51** | **52** | **53** | **54** | **55** | **56** | **57** | **58** | **59** | **60** |
| *в* | *в* | *а* | *б* | *в* | *а* | *б* | *а* | *в* | *б* | *в* | *а* | *б* | *а* | *а* | *б* | *б* | *а* | *б* | *б* |

**Критерии оценивания результатов тестирования:**

**50–60 баллов** – 5 «отлично».

**39-49 баллов** – 4 «хорошо».

**28- 38 баллов** – 3 «удовлетворительно».

1. **баллов и менее** – 2 «неудовлетворительно».

Вариант 2

1. Для построения новых клеток и тканей необходимы:  
А) углеводы

Б) витамины

В) белки

Г) минеральные вещества

2. Количество незаменимых аминокислот в полноценном белке:  
А) 8

Б) 20

В) 50

Г) 100

3. Недостаток белка приводит к:

А) перегрузке пищевого тракта

Б) отложению жира

В) увеличению синтеза мочи

Г) снижению веса

4. Сложные органические вещества, состоящие из глицерина и жирных  
кислот:

А) белки

Б) жиры

В) углеводы

Г) ферменты

5. При окислении 1 грамма белка образуется:

А) 1 ккал

Б) 4 ккал

В) 10 ккал

Г) 19 ккал

6. Составляют большую часть рациона человека:

А) белки

Б) жиры

В) углеводы

Г) витамины

7. Больше всего углеводов содержится в:

А) рисе

Б) меде

В) бананах

Г) твороге

8. Простой углевод это:  
А) глюкоза

Б) клетчатка

В) крахмал

Г) пектин

10. Все витамины подразделяются на группы:

А) полноценные и неполноценные

Б) заменимые и незаменимые

В) водорастворимые и жирорастворимые

Г) простые и сложные

11. Неорганические вещества, которые участвуют в нормализации  
осмотического давления в клетках и тканях:

А) белки

Б) жиры

В) минеральные вещества

Г) ферменты

12. Совокупность процессов, обеспечивающих физическое изменение и химическое расщепление пищевых веществ на простые составные – это:

А) питание

Б) пищеварение

В) обмен веществ

Г) всасывание

13. Мышечная трубка длиной 25 – 30см, по которой пищевой комок передвигается к желудку за 1 – 9сек:

А) волокно

Б) аорта

В) сосуд

Г) пищевод

14. Пищеварительный сок слюна смачивает пищу в:

А) ротовой полости

Б) желудке

В) тонком кишечнике

Г) толстом кишечнике

15. Длина этого пищеварительного органа 5 – 6м:

А) глотка

Б) тонкий кишечник

В) пищевод

Г) толстый кишечник

16. Расщепление углеводов начинается в:

А) ротовой полости

Б) тонком кишечнике

В) желудке

Г) толстом кишечнике

17. В этом пищеварительном органе содержится большое количество бактерий вызывающих гниение и брожение:

А) ротовой полости

Б) тонком кишечнике

В) желудке

Г) толстом кишечнике

18. Передний начальный отдел пищеварительного аппарата:

А) зубы

Б) глотка

В) ротовая полость

Г) пищевод

19. Самая широкая часть пищеварительного аппарата:

А) желудок

Б) печень

В) ротовая полость

Г) толстая кишка

20. При окислении 1 г белка высвобождается ккал:

А) 1

Б) 4

В) 10

Г) 20

21. К четвертой физиологической группе относят:

А) пекарей

Б) воспитателей

В) врачей

Г) шахтеров

22. При рациональном питании соотношение белков, жиров, углеводов должно соответствовать:

А) 1:1,1:4

Б) 1:2:3

В) 1:2,5:3

Г) 1:3,3:8

23. Калорийность в суточных рационах не зависит от:

А) пола

Б) возраста

В) массы

Г) количества зубов

24. Наиболее рационален режим питания:

А) одноразовый

Б) двухразовый

В) трехразовый

Г) четырехразовый

25. На долю обеда приходится % калорийности суточного рациона:

А) 10-15

Б) 20-25

В) 40-55

Г) 60-65

26. В местностях, где встречаются заболевания щитовидной железы, необходимо следить за обеспеченностью в питании:

А) магния

Б) йода

В) селена

Г) золота

27. В связи с интенсивным ростом и усиленным обменом веществ потребность детей высока в:

А) белках

Б) витаминах

В) жирах

Г) углеводах

28. Начать обед подростка необходимо с:

А) холодной закуски

Б) супа

В) рыбного блюда

Г) сладкого блюда

29. Наука о питании больного человека:

А) экология

Б) диетология

В) вегетарианство

Г) мукология

30. При хронических гастритах с секреторной недостаточностью назначается диета:

А) № 2

Б) № 5

В) № 7

Г) № 9

31. Основная зерновая культура.

А) пшеница

Б) овёс

В) рожь

32. От чего зависит пищевая ценность крупы

А) от вида и характера обработки

Б) от химического состава

В) от вида зерна.

33. Из пшеницы вырабатывают

А) толокно

Б) манную крупу

В) геркулес

34. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

А) гречиха

Б) продел

35. Прогоркание крупы это….

А) плесневение

Б) порча в результате длительного хранения

В) окисление жира

36. Важные составные части муки

А) углеводы

Б) крахмал и белки

В) витамины

37. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

А) мука

Б) сахар

В) соль

38. По какому признаку делятся макаронные изделия

А) по виду

Б) по форме

В) по размеру

39. Ответственная операция при изготовлении макарон

А) замес теста

Б) формование

В) сушка

40.высушенные продукты растительного происхождения

А) приправы

Б) молодые побеги растений

В) пряности

41. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

А) ничего

Б) расплывается и киснет

В) получается пористое изделие

42. Время выпечки хлеба

А) 30 мин.

Б) от 8 до 80 мин.

В) от 50 до 120 мин.

43. Опара составляет:

А) 40% воды – 60% муки

Б) 50% воды – 50% муки

В) 60% воды – 40% муки

44. Закваска для бараночных изделий

А) закваска

Б) притвор

В) солод

45. К группе тыквенных овощей относятся:

А) патиссоны

Б) шпинат

В) арбуз

46. К группе десертных овощей относятся:

А) сельдерей

Б) спаржа

В) щавель

47. К группе томатных овощей относятся:

А) перец

Б) патиссоны

В) пастернак

48. К группе семечковых относятся:

А) вишня

Б) яблоки

В) смородина

49. К группе косточковых относятся:

А) сливы

Б) ежевика

В) айва

50. Земляника относится к…

А) сложным ягодам

Б)настоящим ягодам

В) ложным ягодам

51. апельсин относится к…

А) тропическим плодам

Б) субтропическим плодам

В) экзотическим плодам

52. Более ценная часть гриба.

А) весь гриб

Б) шляпка

В) ножка

53. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

А) витамины

Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

54. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

А) дубильные вещества

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

55.Моховик относится к:

А) трубчатым грибам

Б) пластинчатым грибам

В) сумчатым грибам

56. Опенок является:

А) трубчатым грибом

Б) пластинчатым грибом

В) сумчатым грибом

57. Отличительные особенности сумчатых грибов

А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки

Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек

В) грибы в виде сумочек

Г) на поверхности шляпки имеются складки.

58.Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

А) крахмал

Б) сахар

В) мёд

59.Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

А) кондитерские изделия

Б) сахар

В) безалкогольные напитки

60. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) водка

Б) фрукты

В) мёд

**Эталоны ответов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| Б | В | А | Г | Б | Б | А | А | В | В | Б | Г | А | Б | А | Г | В | А | Б |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |
| А | А | Г | Г | В | Б | А | А | Б | А | *А* | *А* | *Б* | *Б* | *В* | *Б* | *А* | *Б* | *В* | *В* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 |
| *Б* | *Б* | *В* | *Б* | *А* | *Б* | *А* | *Б* | *А* | *В* | *Б* | *Б* | *В* | *А* | *А* | *Б* | *Г* | *А* | *Б* | *В* |

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

89% - 100% - «5»

75% - 88% - «4»

60% - 74% - «3»

Менее 60% - «2

**5. Структура контрольно-оценочных материалов для дифференцированного зачета формируются первым способом - задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом.**

I. ПАСПОРТ

**Назначение:**

**КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» по специальности 43.01.09. «Повар, кондитер»**

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ СТУДЕНТА.

**Типовые задания для промежуточной аттестации**

**Задания для дифференцированного зачета**

**1 ВАРИАНТ**

**Тестовая часть**

**1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм**

А) физиология питания

Б) товароведение

В) организация предприятий общественного питания

**2.Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:**

А) 4 ккал

Б) 6.8 ккал

В)12 ккал

**3. Вещества, являющиеся строительным материалом для организма человека**

А) углеводы

Б) белки

В) жиры

**4. Дайте определение энергетической ценности пищи:**

А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии

Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему.

В) Количество скрытой энергии, заключенной пище

**5. Метод определения качества продуктов на основе анализа органов чувств**

А) экспертный

Б) органолептический

В) социологический

**6.Физический процесс происходящий при хранения продуктов**

А) увлажнение и высыхание

Б) плесневение, гниение

В) вред наносимый грызунами, насекомыми

**7. Из пшеницы вырабатывают**

А) толокно

Б) манную крупу

В) геркулес

**8. К группе тыквенных овощей относятся:**

А) укроп

Б) шпинат

В) арбуз

**9. Апельсин относится к…**

А) тропическим плодам

Б) субтропическим плодам

В) экзотическим плодам

**10. К субпродуктам 1 категории относятся :**

А) желудок

Б) печень

В) хвост

**11.Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки**

А) икра

Б) мясо

В) рыба

**12. Двустворчатым моллюскам относятся:**

А) раки

Б) осьминоги

В) устрицы, мидии

**13.Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.**

А) остывшее.

Б) мороженное

В) парное

**14.Мясо крупного рогатого скота возрастом от 3 месяцев до трех лет**

А) мясо молодняка

Б) телятина

В) говядина.

**15. Высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов.**

А) сливочное масло

Б) маргарин

В) говяжий жир

**16.Кисломолочный продукт, повышенной калорийностью, получаемый путем сквашивания сливок**

А) простокваша

Б) йогурт

В) сметана

**17. Молоко нагретое до нагретое до температуры 72-75°С, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта. Срок хранения до 4 суток.**

А) стерилизованное молоко

Б) пастеризованное молоко

В) топленое молоко

**18. Установите правильную последовательность этапов приготовления макаронных изделий**

А) формовка

Б) подготовка сырья

В) приготовление теста

Г) упаковка

Д) сушка

**Дополнительная часть**

**19.Решить задачу.** Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

**20. Какова роль жиров в жизнедеятельности человека?**

**2 Вариант**

**Тестовая часть**

**1. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:**

А)ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок

Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок

В)желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

**2.От каких факторов зависит обмен веществ:**

А) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности

Б) имени, места проживания, среды обитания

В) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

**3. В связи с процессами роста потребность в  витаминах:**

А) уменьшается

Б) увеличивается

В) никак не изменяется

**4.Микробиологический процесс, происходящий при хранении товара**

А) плесневение, гниение, брожение

Б) увлажнение и высыхание

В) вред наносимый грызунами, насекомыми

**5. Метод определения качества продуктов на основе сбора и анализа мнений ее потребителей**

А) экспертный

Б) органолептический

В) социологический

**6. По какому признаку делятся макаронные изделия**

А) по виду

Б) по форме

В) по размеру

**7. К группе томатных овощей относят**

А) перец

Б) патиссоны

В) тыква

**8. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона**

А) витамины

Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

**9. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.**

А) дубильные вещества

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

**10. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.**

А) сахар

Б) фрукты

В) мёд

**11. Кисломолочный диетический продукт**

А) йогурт

В) сметана

Б) сливки

**12. Высушенная смесь яйца**

А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

**13. Какую крупу получают из ячменя**

А) манную

Б) пшеничную

В) перловую

**14. Важные составные части муки**

А) углеводы

Б) крахмал и белки

В) витамины

**15. К трубчатым макаронным изделиям относятся:**

А) спагетти

Б) рожки

В) ракушки

**16.Мясной полуфабрикат, состоящий из куска мяса правильной формы толщиной 20-30 мм по 125г.**

А) бифштекс

Б) бефстроганов

В) шашлык

**17. Молоко получают путём нагрева его до 120 - 140°С, при такой температуре погибают все микробы и частично полезные для организма вещества. Срок хранения– до четырёх месяцев.**

А) топленое молоко

Б) пастеризованное молоко

В) стерилизованное молоко

**18. Установите правильную последовательность этапов обработки молока**

А) гомогенизируют

Б) подвергают к проверке

В) очищают

Г) нормализуют

Д) охлаждают и реализуют

Ж) Тепловая обработка.( пастеризация, стерилизация…)

**Дополнительная часть**

**19.Решить задачу**. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.

**20. Какова роль белков в жизнедеятельности человека?**

**3 Вариант**

**Тестовая часть**

**1.Какое из, приведённых ниже, определений физиологии питания является верным?**

А) Физиология питания - это область науки живого организма

Б) Физиология питания - это наука, изучающая влияние пищи на организм человека

В) Физиология питания - это практическое осуществление гигиенических норм и правил

**2. Энергетическая ценность 1 г жира составляет**

А) 4 ккал

Б) 7 ккал

В) 9 ккал

**3. Вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека**

А) Минеральные вещества

Б) Витамины

В) Белки

**4. Рациональное сбалансированное питание**

А) питание основанное основанная на исключении употребления продуктов животного происхождения

Б) питание соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию

В) питание назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания

**5.Энергетической ценностью пищи называется**

А) Количество скрытой энергии, заключённой в пище

Б) Суточный расход энергии

В) Сбалансированное питание человека

**6. Метод определения качества продуктов на основе решения, принимаемого экспертами**

А) экспертный

Б) органолептический

В) социологический

**7. Фитонциды содержатся в**

А) Помидорах

Б) Хурме

В) Луке

**8. К клубнеплодам относят**

А) Редис, брюкву, свёклу

Б) Редьку, петрушку, репу

В) Картофель, батат, топинамбур

**9. По массе яйца бывают**

А) диетические

Б) 1 категории

В) вареные

**10.Биологический процесс, происходящий при хранении товара**

А) плесневение, гниение, брожение

Б) увлажнение и высыхание

В) вред наносимый грызунами, насекомыми

**11. По консистенции масла бывают**

А) жидкие

Б) животные

В) растительные

**12. Какой овощ не относится к капустным овощам**

А) Брокколи

Б) Батат

В) Кольраби

**13. К семейству карповых относится:**

А) лещ

Б) стерлядь

В) окунь

14. [**Молоко**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B) **производимый путём кипячения и последующего длительного равномерного нагревания.**

А) топленое молоко

Б) пастеризованное молоко

В) стерилизованное молоко

**15. Установите правильную последовательность пищеварительного тракта**

А) желудок

Б) пищевод

В) ротовая полость

Г) толстая кишка

Д) глотка

Ж) тонкая кишка

**16. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.**

А) можно.

Б) нельзя

В) не имеет значения

**17.По упитанности мясо делят на**

А) Сорта

Б) Категории

В) Никак не делят

18. Качество мяса можно определить по следующим признакам: по поверхности, цвету, консистенции, запаху, качеству бульона***. Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *свежее мясо;* |  | А- консистенция плотная |
| Е-консистенция дряблая, ямка не выравнивается |
| В- ароматный, прозрачный бульон приятный на вкус; |
| Д-цвет серо-коричневый |
| *несвежее мясо.* |  | Ж- запах свойственный виду мяса |
| К- запах затхлый |
| М- М-бульон мутный с резким неприятным запахом  зап |

**ЧАСТЬ Б**

***Выполните практическое задание***

***Задание 1***

Сравните по энергетической и биологической ценности масло сливочное «Крестьянское» и спред «Кремлевское», если содержание жира составляет 72,5 % в первом и 72,5 % во втором, в том числе молочного 14,5 %, белка соответственно 0,8 и 0,26; углеводов 1,3 и 0,18.

***Задание 2***

В картофеле содержится 20 мг % витамина С. Сколько необходимо употребить картофеля для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие пищевые продукты являются источником витамина С? Значение витамина С в питании

***Задание 3.***

Определите сорт гречневой крупы, если в навеске 50г обнаружено сорной примеси – 0,16г, необрушеннных ядер – 0,20г, битых ядер – 1,8г, массовая доля влаги 14,5%.

***Задание 4.***

На оптовую базу поступило 2 партии сыров: российский и пошехонский. При приемке партий по качеству установлено, что сыр из обеих партий имеет хороший вкус и запах, консистенцию, внешний вид, цвет и рисунок – нормальные. При отпуске сыра через 2,5 месяца хранения было установлено, что вкус и запах удовлетворительные, слабовыраженные, консистенция очень грубая, твердая, с сырных головок частично осыпался парафин, цвет и рисунок не изменились. Определите сорт сыра при приемке и отпуске.

***Задание 5***

В торговую сеть 1зоны поступила партия орехов арахис массой 100 кг. Чему равна естественная убыль массы орехов при хранении в течение 1 месяца (норма естественной убыли орехов до 15 суток хранения равна 0,1%, свыше 15 до 30 суток нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на 0,006%)?

***Задание 6.***

Установите предельные сроки хранения в магазине фасованного картофеля и моркови по убыли массы. Расфасовка картофеля – 3 кг, моркови – 1кг. Через два дня хранения масса фасованного картофеля составила 2,95 кг, моркови – 0,986кг. Через 4 дня соответственно: 2,90кг; 0,96кг. Допускается отклонение массы по стандарту для картофеля ± 2%, для моркови ± 2,5%.

Рассмотреть ситуацию.

В магазин автомобильным транспортом поступила партия пшеничной муки сорта экстра, упакованной в бумажные пакеты по 2 кг в количестве 350 щтук. При приемке партии в 8 пакетах была нарушена упаковка и масса 3 пакетов соответственно составляла 1,8; 1,85 и 1,95кг.

При оценке качества средней пробы, отобранной от партии муки, установлено: цвет муки - белый; запах и вкус свойственный пшеничной муке, влажность 14,5%, зольность 0, 61%, сырая клейковина 29,8%. По крупности мука соответствует сорту экстра.

* + - 1. Определите товарный сорт муки.
      2. Выпишите показатели качества, характеризующие сорт муки, не упомянутые в условиях.
      3. Как Вы поступите с данной партией муки?
      4. Оцените информацию на упаковке муки.

**Задание-1**

***Инструкция для выполнения зачетных заданий*.**

1. Дайте характеристику болезней картофеля (заполните пустые графы таблицы).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид заболевания** | **Возбудитель** | **Характерные признаки болезни** | **Допускается стандартом** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7. | Фитофтора  Фузариум  Парша обыкновенная  Парша порошистая  Кольцевая гниль  Железистая пятнистость  Потемнение мякоти |  |  |  |

**3**.Установите роль пищеварительного аппарата в процессе физико-химических изменений пищи. Полученные данные занесите в таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Виды органов пищеварения | Физические изменения | Химические изменения |
| 1 | Ротовая полость |  |  |
| 2 | Пищевод |  |  |
| 3 | Желудок |  |  |
| 4 | Двенадцатиперсная кишка |  |  |
| 5 | Поджелудочная железа |  |  |
| 6 | Печень и желчный пузырь |  |  |
| 7 | Тонкий кишечник |  |  |
| 8 | Толстый кишечник |  |  |

**4**. Дополните таблицу лечебного питания по разработанному Институтом питания РАМИ принципу питания больного человека.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № диеты | Причина назначения | Цель диеты | Режим питания | Запрещенные продукты | Рекомендованные продукты | Способы щадящей обработки |
| Д№4 | Острые хронические заболевания кишечника с выраженной дисфункцией в период обострения |  |  |  |  |  |

**5**.Рассчитайте калорийность суточного рациона , если в нем содержится белков – 70 г,

жиров -90г. углеводов – 400 г.

**Задание-2**

***Инструкция для выполнения зачетных заданий*.**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 45 мин.

Вы можете воспользоваться нормативными и справочными документами, натуральными образцами продуктов.

1.Рассчитать энергетическую ценность (в килокалориях ) 200 г хлеба из ржаной обойной муки, в состав которого входят усвояемые вещества: белки – 3%, жиры – 1%, углеводы – 42,3%.

**2.** Составьте перечень процессов, проходящих при хранении пищевых продуктов, установите влияние их на сохранение качества.

1) физические-

2)

3)

4)

5)

**3.** Дополните таблицу лечебного питания по разработанному Институтом питания РАМИ принципу питания больного человека.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № диеты | Причина назначения | Цель диеты | Режим питания | Запрещенные продукты | Рекомендованные продукты | Способы щадящей обработки |
| Д№11 | Анемия, истощение после инфекционных заболеваний |  |  |  |  |  |

4.Охарактеризуйте особенности пищевой ценности плодоовощных товаров.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Энергетическая** | **Биологическая** | **Физиологическая** | **Усвояемость** | **Безопасность** |
|  |  |  |  |  |

5.Сделайте заключение о качестве обезжиренного творога, имеющего белый цвет, рассыпчатую консистенцию, вкус и запах кисломолочный со слабой горчинкой, влаги 79%, кислотность 2660Т.

**Задание-3**

***Инструкция для выполнения зачетных заданий*.**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 45 мин.

Вы можете воспользоваться нормативными и справочными документами, натуральными образцами продуктов.

1.Охарактеризуйте ассортимент пряников и их отличительные особенности.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пряники** | **Особенности приготовления теста** | **Сорт муки** | **Форма** | **Обработка поверхности** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

2.Перечислите основные процессы обмена веществ в организме.

3..Приведите ассортимент круп по представленным показателям, результаты сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид зерна** | **Вид крупы** | **Сорт или номер** | **Пищевая ценность, химический состав** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

4. . Расшифруйте маркировку плодовоовощных консервов «Фасоль в собственном соку»:

**1-й ряд – 1387 К 21 3**

**2-й ряд – 2 081211**

5. Определите энергетическую ценность 300 г манной крупы.

Манная крупа содержит в среднем в процентах: воды – 26, крахмала – 58, белков – 2, клетчатки – 0,6, минеральных веществ – 1, сахара – 1,5.

**Задание-4**

***Инструкция для выполнения зачетных заданий*.**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 45 мин.

Вы можете воспользоваться нормативными и справочными документами, натуральными образцами продуктов.

1.Определите к какой трудовой группе относиться повар, какой у него суточный расход энергии?

2.Приведите классификацию, ассортимент масла растительного, требования к качеству. Дайте характеристику растительных масел в виде следующей таблицы.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид и ассортимент масла** | **Вкус и**  **запах** | **Прозрачность** | **Цвет** | **Дефекты**  **растительного масла** |
| Подсолнечное:  - рафинированное  - дезодорированное  - нерафинированное  - гидратированное |  |  |  |  |

3. Постройте схему производства пшеничного хлеба. Охарактеризуйте пищевую ценность хлеба, процессы, происходящие при брожении теста, пути повышения его биологической ценности.

4. Раскройте нормы и принципы рационального сбалансированного питания

**5**. Рассчитайте теоретическую и фактическую калорийность 100г сыра Пошехонского , если в нем содержится белков – 26% , жира – 30 % , углеводов – 5%.

**Задания 6**

1 .Постройте алгоритм производства масла коровьего.

**Пастеризация сливок**

1. Раскройте физиологическое значение зерномучных товаров.
2. **4.** Занесите в таблицу основные методы и средства регулирования влажностного и температурного режима хранения продовольственных товаров на складе.

.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Методы регулирования климатического режима | Средства регулирования режима хранения | Наименование товаров |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3.  . |  |  |  |

**Задание-7**

***Инструкция для выполнения зачетных заданий*.**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 45 мин.

Вы можете воспользоваться нормативными и справочными документами, натуральными образцами продуктов.

**1.** Определите суточную норму потребности студента в питательных веществах

2. Дополните таблицу классификации творога по жирности:

**Творог**

**Жирный 18%**

**3.**Дайте заключение о качестве рисовой крупы поступившей в магазин ООО «Гулливер». При анализе навески 25 г обнаружено: 0,3 г пожелтевших зерен, 0,1 г глютинозных, 0,01 обрушенных зерен. В качественном удостоверении указана партия рисовой крупы 1-го сорта.

4.Рассчитайте пищевую ценность горячего обеда с учетом физиологических потребностей населения 3 группы – работников среднего по тяжести труда(только мужчин).

**5.** Рассчитайте энергетическую ценность булки Городской, если в ней содержится : углеводов – 60% , белков – 11 % . жира- 2% , воды – 14%.

**Задание-8**

***Инструкция для выполнения зачетных заданий*.**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 45 мин.

Вы можете воспользоваться нормативными и справочными документами, натуральными образцами продуктов.

1.Охарактеризуйте особенности пищевой ценности кисломолочных продуктов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Энергетическая** | **Биологическая** | **Физиологическая** | **Усвояемость** | **Безопасность** |
|  |  |  |  |  |

2. Приведите классификацию и ассортимент хлеба в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки. Данные занесите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Хлеб** | **Рецептура** | **Способ выпечки** | **Сорт муки** | **Вводимые добавки** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**3**.Раскройте понятия и установите значение для обмена веществ в организме человека:

1) ассимиляция –

2) диссимиляция-

**4.** Составьте перечень процессов, проходящих при хранении пищевых продуктов, установите влияние их на сохранение качества.

1) физические-

2)

3)

4)

5)

5.Охарактеризуйте показатели качества и пищевую ценность чая.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатель** | **Чай черный байховый** | **Чай зеленый байховый** |
| Способ получения |  |  |
| Содержание (больше, меньше) дубильных веществ (таннина) |  |  |
| Вкус, цвет настоя |  |  |
| Содержание витаминов |  |  |

**Задание-9**

***Инструкция для выполнения зачетных заданий*.**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 45 мин.

Вы можете воспользоваться нормативными и справочными документами, натуральными образцами продуктов.

1. Определите нормы и принципы рационального сбалансированного питания .

2. Определите энергетическую ценность 300 г данного картофеля.

Картофель содержит в среднем в процентах: воды – 76, крахмала – 18, белков – 2, клетчатки – 0,6, минеральных веществ – 1, сахара – 1,5.

3. Дополните таблицу лечебного питания по разработанному Институтом питания РАМИ принципу питания больного человека.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № диеты | Причина назначения | Цель диеты | Режим питания | Запрещенные продукты | Рекомендованные продукты | Способы щадящей обработки |
| Д№9 | Сахарный диабет |  |  |  |  |  |

4.Примите решение о соответствии качества требованиям стандарта, ирис «Золотой ключик» поступившего в ООО «Тандер» и имеющего следующие физико-химические показатели:

–Влажность -12%

–Содержание жира – 7,5%

– Содержание золы -0,1%

**5.Р**ассчитайте пищевую ценность завтрака с учетом физиологических потребностей для населения 2 группы – работников преимущественно умственного труда.

**Задание-10**

***Инструкция для выполнения зачетных заданий*.**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 45 мин.

Вы можете воспользоваться нормативными и справочными документами, натуральными образцами продуктов.

**1.**Установите виды, основной ассортимент, показатели качества и дефекты, условия и сроки хранения рыбы мороженной. Полученные данные занесите в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Виды | Основной ассортимент | Показатели качества | Условия хранения | Сроки хранения |
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |  |

**2.** Установите виды животных жиров, энергетическую ценность, физиологическое значение, содержание в продуктах питания, суточную потребность. Полученные данные занесите в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Виды жиров | Энергетическая ценность | Физиологическое значение | Содержание в продуктах | Суточная потребность |
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |

**Задание-11**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 45 мин.

Вы можете воспользоваться нормативными и справочными документами, натуральными образцами продуктов.

***Инструкция для выполнения зачетных заданий*.**

**1**.Установите виды, основной ассортимент, показатели качества и дефекты, условия и сроки хранения молока, сливок . Полученные данные занесите в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Виды | Основной ассортимент | Показатели качества | Условия хранения | Сроки хранения |
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |  |

**2.** Охарактеризуйте виды витаминов, физиологическое значение для организма, содержание в продуктах питания, изменение при приготовлении пищи. Полученные данные занесите в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Группы витаминов | Виды витаминов | Физиологическое значение | Роль | Содержание в продуктах | Изменение при тепловой обработке |
| 1. | Водорастворимые |  |  |  |  |  |
| 2. | Жирорастворимые |  |  |  |  |  |

**3.**Составьте перечень факторов, влияющих на усвояемость пищи и установите отличие в усвоении организмом человека продуктов растительного, животного и комбинированного происхождения.

1. Перечень факторов

А)

Б)

В)

Г)

Д)

2.Усвоение пищи (%)

А) растительного происхождения-

Б) животного происхождения-

В) комбинированного происхождения-

**Критерии оценки выполнения заданий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии** | **баллы** | **Примечание** |
| 1.Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 21-25 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 2.Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 16-20 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 3.Задание выполнено частично. | 10-15 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4.Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0-9 | Снижение баллов за от отсутствие попыток решения. |

**Критерии качественной оценки за дифференцированный зачет**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности** | **Баллы** | **отметка** | **Вербальный аналог** |
| 90-100 | 112-125 | 5 | отлично |
| 80-89 | 100-111 | 4 | хорошо |
| 70-79 | 87-99 | 3 | удовлетворительно |
| 0-69 | 0-86 | 2 | неудовлетворительно |

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕН

IIIа. УСЛОВИЯ

**Количество вариантов задания для экзаменующегося** – 10

**Время выполнения задания -**  90 мин.

**Оборудование: Картотека стандартов, сборников рецептур, натуральные образцы продовольственных товаров.**

**Литература для учащегося:**

**Основные источники:**

1. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиология гигиены и санитарии. Учебник для НПО. -М. Академия,2017

**Дополнительные источники:**

1. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания. М.: Академия, 2016 г.

**Интернет- источники**

1. [edu.ru](http://www.edu.ru/)

2. [znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru/)

3. [works.tarefer.ru](http://works.tarefer.ru/)

4. [kontrbest.wordpress.com](http://kontrbest.wordpress.com/)

5. [chaconne.ru](http://www.chaconne.ru/)

***Приложение II. 3***

***к ПООП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места***

***2020 г.***Разработчик: ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совета

от 28.06.2020 года протокол №6

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **71** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 41 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 28 |
| самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем в часах*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел 1*** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | ***26*** |  |
| ***Тема 1.1***  **Классификация и характеристика основных типов организаций питания** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| ***Тема 1.2***  **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | ***Содержание учебного материала*** | ***12*** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. |
| 1. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов |
| 1. Характеристика способов кулинарной обработки |
| 1. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| 1. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе |
| 1. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции |
| 1. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания |
| ***Тематика практических занятий*** | ***12*** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | ***4*** |
| 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). | ***4*** |
| 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям) | ***4*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
| ***Раздел 2*** | ***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*** | ***45*** |  |
| ***Тема 2.1***  ***Механическое оборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | ***15*** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации |
| 1. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 1. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 1. Оборудование для процессов вакумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации |
| 1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации |
| ***Тематика практических занятий*** | ***6*** |
| ***1.*** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. | ***3*** |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | ***3*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |  |
| ***Тема 2.2***  ***Тепловое оборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | ***8*** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации |
| 1. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| 1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| ***Тематика практических занятий*** | ***6*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | ***3*** |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. | ***3*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |
| ***Тема 2.3***  ***Холодильное оборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| ***1.*** Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации |
| *2.*Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| ***Тематика практических занятий*** | ***4*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | ***4*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений |  |
|  | Дифференцированный зачет | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | | ***71*** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *«*Технического оснащения и организации рабочего места*»*,

*наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудио-визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания*:***

1. ГОСТ 31984-2008 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
6. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. Проф .образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016 – 432 с.
   * 1. **Электронные издания:**
9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборота в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
12. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
13. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
14. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)
    * 1. **Дополнительные источники:**
15. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2016 - 373 с.
16. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2016,160 с.
17. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2016 - 164 с.
18. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2016 – 128 с.
19. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2016 – 162 с.

***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знание:**  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания. | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* | ***Текущий контроль***  ***при проведении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.* |
| **Умение:**  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене* |

**Рабочая программа**

**ОП.04 Экономические и правовые основы производственной**

**деятельности.**

**Для студентов, обучающихся по специальности** **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

(шифр и наименование образовательной программы)

**Форма обучения:**

***ОЧНАЯ***

Разработчик: ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совета

от 28.06.2020 года протокол №6

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **2.СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| **3.условия реализации учебной дисциплины** | 9 |
| **4.КОНТРОЛЬ ОСВОЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММА** | 11 |

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

* ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
* применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен**

**знать:**

* принципы рыночной экономики;
* организационно-правовые формы организаций;
* основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 1-7, 9,10 | проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | принципы рыночной экономики;  организационно-правовые формы организаций;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  способы ресурсосбережения в организации;  понятие, виды предпринимательства;  виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;  основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  формы и системы оплаты труда;  механизм формирования заработной платы;  виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |
| ОК 11 | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  Оформлять бизнес-план  Рассчитывать размеры выплат по кредитам | Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Виды кредитных банковских продуктов |

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося : часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 61 часов;

самостоятельной работы обучающегося -30 часов

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ:**

**Экономические и правовые основы производственной**

**деятельности.**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *61* |
| в том числе: |  |
|  |  |
| практические занятия | *20* |
| контрольные работы | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** |  |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета. 1* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной** **дисциплины**

**оп 04.Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| ОП.04.  Раздел 1.Экономические и правовые основы  производственной деятельности предприятия. |  | *13* |  |
| Тема 1.  **Введение в экономику** | Место отрасли в структуре национальной экономики. Этапы и перспективы развития отрасли. Сфера услуг и ее структура.  Предприятие: понятие, сущность, основы функционирования. Введение в экономику. Принципы экономической деятельности. Предмет, функции и методы экономики.  Микро- и макроэкономика. Экономические законы и категории.  Взаимосвязь экономики и права. Гражданское и трудовое право в хозяйственной деятельности. | *1* | *2* |
| **Раздел 1.**  **Принципы рыночной экономики** |  | *12* | *2* |
| Тема 1.1 **Механизм рыночной экономики**  Классификация предприятий, основные и оборотные фонды предприятия | Классификация предприятий по типу ,специализации, форме обслуживания, размеру ,контингенту потребителей и.т.д.  Основные фонды предприятия:: понятия, состав, структура,  показатели использования основных фондов.  Оборотные средства предприятия, показатели использования. | *3* | *2* |
| **Тема 1.2. Экономика предприятий отрасли общественного питания**  . | Особенности отрасли общественного питания.  Работа предприятия общественного питания. Ресурсы предприятий общественного питания и показатели их использования.  Направления деятельности предприятий.  Экономический механизм деятельности предприятия общественного питания.  Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Производственная и организационная структура предприятия, их элементы. Инфраструктура предприятий общественного питания  Практическое занятие  Расчет основных экономических показателей предприятий общественного питания.  **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития.  **Источники информации**  Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости»,  Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru  Подготовка опорного конспекта «Направления деятельности предприятий».  Контрольная работа по разделу 1. | *9* | *2* |
| ***Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности*** |  | *24* | *2* |
| **Тема 2.1.**  Предпринимательство в период экономического кризиса | Понятие и функции предпринимательства.  Особенности предпринимательской деятельности.  Задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной экономики.  Осуществление предпринимательской функции при проведении бизнеса в современной России.  Практическое занятие  Классификация предпринимательства. Виды предпринимательства. Составление таблицы. | *5* | *2* |
| **Тема 2.2** Предпринимательская деятельность: организация и управление | Создание нового предприятия.  Разработка бизнес-проекта. основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  механизмы формирования заработной платы;  формы оплаты труда.  Разработка миссии бизнеса. Предпринимательские идеи и их превращение в бизнес- идеи.  Организационные вопросы создания бизнеса.  Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в Ярославской области.  Особенности управления. Экономические методы принятия предпринимательских решений.  Информационные технологии в управлении предприятием. Управление персоналом предприятия.  Антикризисное управление.  Практическое занятие  Целеполагание в процессе создания собственного дела. Постановка целей и формулирование бизнес-идей. | *4* | *2* |
| **Тема 2.3**  Налогообложение предпринимательской деятельности | Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса.  Понятие и характеристика общего режима налогообложения. Специальные налоговые режимы. Упрощенная система налогообложения.  Практические занятия  Сравнительный анализ налоговой нагрузки субъекта малого бизнеса при различных системах налогообложении. Разработка бизнес- плана.  Ответственность за нарушение налогового законодательства. Заполнение документов бухгалтерского финансового и налогового учета.  Контрольная работа по Разделу 1. и 2.  Самостоятельная работа обучающихся  - Изучение вопроса «Реклама и паблик-рилейшин в предпринимательстве», подготовка сообщения. Изготовление печатной рекламы.  - Подготовка презентации бизнес-плана.  - Разработка должностных инструкций. | *3* |  |
| **Раздел 3.**  **Правовые основы  производственной деятельности** |  | *24* | *2* |
| **Тема 3.1.** Организационно- правовые формы организаций | Понятие юридического лица.  Коммерческие и некоммерческие организации, их отличительные признаки, формы.  Виды юридических лиц. Товарищества. Общества. Производственные кооперативы. Государственные и муниципальные унитарные предприятия.  **Практическое занятие**  Определение организационно-правовых форм юридических лиц региона: понятие, виды, в зависимости от имущественных прав.  **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение темы «Классификация субъектов предпринимательской деятельности», составление опорного конспекта. | *12* | *2* |
| **Тема 3.2.** Законодательство  о труде | Режим работы и отдыха на предприятиях общественного питания. Механизм формирования заработной платы. Формы оплаты труда. Защита трудовых прав работниками. основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  механизмы формирования заработной платы;    Практическое занятие  Составление трудового договора. Анализ трудовых споров. Формы и методы защиты своих трудовых прав в рамках действующего законодательства.  Самостоятельная работа обучающихся  Изучение и заполнение договоров хозяйственной деятельности | *12* |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся:**  - Конспектирование дополнительной литературы по проблемным темам  -Поиск актуальных публикаций по темам в периодических изданиях и электронных средствах массовой информации..  -выполнение презентаций по выбранным предприятиям питания. | 10 |  |

**Поурочное планирование ОП 04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| ОП.04..Экономические и правовые основы  производственной деятельности предприятия. |  | ***61*** |  |
| **Раздел 1.**  **Принципы рыночной экономики** |  | ***13*** |  |
| 1. **Введение в экономику** | *1* |  |
| Тема 1.1 **Механизм рыночной экономики** | | *4* |  |
|  | 2.Классификация предприятий | *1* |  |
| 3.Основные фонды предприятия | *1* |  |
| 4.Оборотные средства предприятия, | *1* |  |
| **Тема 1.2. Экономика предприятий отрасли общественного питания** | | **9** |  |
| . | 5.Особенности отрасли общественного питания. | *1* | *2* |
| 6.Направления деятельности предприятий. | *1* |  |
| 7.Экономический механизм деятельности предприятия общественного питания. | *1* |  |
| 8.Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. |  |  |
| 9.Производственная и организационная структура предприятия, их элементы. | *1* |  |
| 10 .Инфраструктура предприятий общественного питания | *1* |  |
| 11-12.**Практическое занятие 1**  Расчет основных экономических показателей предприятий общественного питания. | *2* |  |
| 13. Контрольная работа по разделу 1 | *1* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся  Подготовка опорного конспекта «Направления деятельности предприятий». |  |  |
| ***Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности*** |  | ***24*** |  |
| **Тема 2.1.**  Предпринимательство в период экономического кризиса | | ***6*** |  |
|  | 14Понятие и функции предпринимательства. | *1* | *2* |
| 15.Особенности предпринимательской деятельности. | *1* |  |
| 16 .Задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной экономики. | *1* |  |
| 17.Осуществление предпринимательской функции при проведении бизнеса в современной России. | *1* |  |
| 18-19**Практическое занятие 2**  Классификация предпринимательства. Виды предпринимательства. | *-2* |  |
| **Тема 2.2** Предпринимательская деятельность: организация и управление | | ***12*** |  |
|  | 20-23. **Практическое занятие 3** Создание нового предприятия.  Разработка бизнес-проекта. | *4* | *2* |
| 24-25 **Практическое занятие 4**  Разработка миссии бизнеса. Предпринимательские идеи и их превращение в бизнес- идеи. | *2* |  |
| 26-27.Организационные вопросы создания бизнеса. Управление персоналом предприятия. | *2* |  |
| 28-29. **Практическое занятие 5**  Целеполагание в процессе создания собственного дела. | *2* |  |
| Тема 2.3  Налогообложение предпринимательской деятельности | | ***6*** |  |
|  | **30-31.** Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса. | *2* |  |
| **32-33.** Упрощенная система налогообложения. | *2* |  |
| **34-35 Практические занятия 6**  Сравнительный анализ налоговой нагрузки субъекта малого бизнеса при различных системах налогообложении. | *2* |  |
| **36-37 Практические занятия 7**  Разработка бизнес- плана. | *2* |  |
| Самостоятельная работа обучающихся  - Изучение вопроса «Реклама и паблик-рилейшин в предпринимательстве», подготовка сообщения. Изготовление печатной рекламы.  - Подготовка презентации бизнес-плана.  - Разработка должностных инструкций. |  |  |
| **Раздел 3.**  **Правовые основы  производственной деятельности** |  | ***24*** |  |
| **Тема 3.1.** Организационно- правовые формы организаций | | ***12*** |  |
|  | 38 .- 39 Понятие юридического лица. | *2* |  |
| 40 - 41 Коммерческие и некоммерческие организации | *2* |  |
| 42-43 Виды юридических лиц. | *2* |  |
| 44-45 Товарищества. Общества. Производственные кооперативы. | *2* |  |
| 46-47 Государственные и муниципальные унитарные предприятия. | *2* |  |
| **48-49.Практическое занятие 8**  Определение организационно-правовых форм юридических лиц региона: понятие, виды, в зависимости от имущественных прав. | *2* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение темы «Классификация субъектов предпринимательской деятельности», составление опорного конспекта. |  |  |
| **Тема 3.2.** Законодательство  о труде | | *12* |  |
|  | 50.-51 Режим работы и отдыха на предприятиях общественного питания. | *5* |  |
| 52-53. Механизм формирования заработной платы на предприятиях общественного питания | *1* |  |
| 54-55Формы оплаты труда на предприятиях общественного питания | *1* |  |
| 56-57. Защита трудовых прав работниками | *1* |  |
| **58-59 Практическое занятие 5**  Составление трудового договора. Анализ трудовых споров. Формы и методы защиты своих трудовых прав в рамках действующего законодательства. | *2* |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся:**  - Конспектирование дополнительной литературы по проблемным темам  -Поиск актуальных публикаций по темам в периодических изданиях и электронных средствах массовой информации..  -выполнение презентаций по выбранным предприятиям питания. | 10 |  |
|  | *60-61 Дифференцированный зачет* | 2 |  |
|  | *Итого* | **61** |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся** |  |  |
|  | **Максимальная учебная нагрузка** |  |  |

**3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**ОП 04.Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной аудитории .(класса)

Оборудование учебного класса:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий ;
* доска маркерная
* Экран настенный

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением

-мультимедиапроектор.

- Телевизор с универсальной подставкой

**Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Экономика предприятия под редакцией О.И.Волков, В.К Скляренко. Москва ИНФРА-М 2016г.

1. Основы рекламы. К.э.н. С. А. Медведева. Ростов н/д «Феникс» 2017год.
2. Экономика предприятия. Под ред. Волков, Скляренко. М; «Инфра» 2009 г.
3. Основы экономики. Под ред. К.э.н. Лебедев М «Академия» 2017г.
4. Основы экономики и предпринимательства. Под ред. Череданова М «Академия» 2016 г
5. Практический менеджмент. М «Юрист» 2016г.
6. Предприниматель без образования юридического лица. Под ред Ю. Полонский М. «Ось» 1998г.
7. Основы проектирования собственного дела. М 2016 г. Под ред Быкова учебно – методическое пособие.
8. Как разработать бизнес план. Учебно – методическое пособие М 2016 г. Под ред к.э.н. Потапова
9. Рабочая тетрадь для самостоятельной разработки бизнес плана. Департамент образования г. Москва 2016 г.

Молодежь. Предпринимательство. Россия. Материалы 10 бизнес фестиваля

10. Трудовой кодекс Р.Ф.

11 . Конституция Р.Ф

12. Основы права С.А. Мушинский. Москва. М. Академия. 2016 г.

**Дополнительные источники**:

1. 1. Абрютина М.С. Экономика предприятия: Учебник. – М.: Дело и Сервис, 2016.
2. Авдашева С., Розанова Н. Анализ структур товарных рынков: экономическая теория и практика России. – М.: Экономический ф-т МГУ им. М.В.Ломоносова, ТЕИС, 2016.
3. Авдашева С.Б., Розанова Н.М. Теория организации отраслевых рынков. – Учебник. М.: ИЧП «Изд-во Магистр», 2016.
4. Алексеева М.М. Планирование деятельности фирмы. – М.: Финансы и статистика, 1996.
5. Анчишкин А.И. Наука - техника – экономика. – М.:Экономика, 2016.
6. Байе М.Р. Управленческая экономика и стратегия бизнеса. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2016.
7. Ревентлоу П. Экономика фирмы: Учебник / пер. с дат. – М.: Высшая школа, 2016.
8. Всеобщее управление качеством: Учебник для вузов / Глудкин О.П., Горбунов Н.М., Гуров А.И., Зорин Ю.В. – М.: Радио и связь, 2016.
9. Вумек Дж., Джонс Д. Бережливое производство: Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Пер. с англ. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2016. (Серия «Модели менеджмента ведущих корпораций»)
10. Вурос А., Розанова Н. Экономика отраслевых рынков. - М.: Экономический ф-т МГУ им. М.В.Ломоносова, ТЕИС, 2016.
11. Гейц И.В. Рекомендации форм и систем оплаты труда: Учебно-методическое пособие. – М.: Дело и Сервис, 2016.
12. Глазл Ф., Ливехуд Б. Динамичное развитие предприятия. Как предприятия-пионеры и бюрократия могут стать эффективными / Пер. с нем. – Калуга: Духовное наследие, 2016.
13. Государственное регулирование рыночной экономики. Учебник / Под ред. В.И. Кушлина, Н. А. Волгина. – М.: Экономика, 2016.
14. Гражданский кодекс Российской Федерации. – М.: Министерство юстиции, 2016.
15. Грибов В.Д., Грузинов В.П. Экономика предприятия: Учебник. Практикум. – 3-е изд., перераб., доп. – М.: Финансы и статистика, 2016.
16. Денисов А.Ю., Жданов С.А. Экономическое управление предприятием и корпорацией. – М.: Дело и Сервис, 2016.
17. Друкер П. Рынок: как выйти в лидеры: Практика и принципы / Пер. с англ. – М.: Бук Чембэр Интернэшл, 2016
18. Завьялов Ф.Н. Практическое ценообразование: руководство для экономистов, маркетологов, бухгалтеров, менеджеров, бизнесменов, студентов, изучающих экономику. – Ярославль, 2016.
19. Инвестиции и инновации: Словарь-справочник от А до Я / Под ред. М.З.Бора, А.Ю.Денисова. – М.: Дело и Сервис, 2016.
20. Котлер Ф. Основы маркетинга / Пер. с англ. – М.: Прогресс, 1991.
21. Липсиц И.В. Коммерческое ценообразование: Учебник. – М.:Издательство БЕК, 2016.
22. Львов Ю.А. Основы экономики и организации бизнеса. – СПб.: ГМП «ФОРМИКА», 2016.
23. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента / Пер. с англ. – М.: Дело, 2016.
24. Милгром П., Робертс Л. Экономика, организация и менеджмент / Пер. с англ. – СПб.: Экономическая школа, 2016.
25. Мильнер Б. Теория организаций. – М.: Инфра-М, 2016.
26. Оучи У. Г. Методы организации производства: японский и американский подходы / Сокр. пер. с англ. – М.: Экономика, 2016.
27. Пелих А.С. и др. Экономика предприятия и отрасли промышленности. Учебное пособие. Ростов н/Д: Феникс, 2016
28. Питерс Т., Уотермен Р. В поисках эффективного управления (опыт лучших компаний). – М.: Прогресс, 2016.
29. Сергеев И.В. Экономика предприятия. Учеб. пособие для вузов. 2-е изд., перераб., доп. – М.: Финансы и статистика, 2016.
30. Синк Д.С. Управление производительностью: планирование, измерение и оценка, контроль и повышение. – М.: Экономика, 2016.
31. Томпсон А., Формби Дж. Экономика фирмы / Пер. с англ. – М.: БИНОМ, 2016.

**Итоговые вопросы по дисциплине**

1. Что такое рынок? Назовите характерные признаки рынка.
2. Сущность и состав основных производственных фондов.
3. Дайте классификацию продовольственных рынков.
4. Чем отличаются основные производственные фонды от оборотных?
5. Что такое отрасль и отраслевая структура пищевой промышленности?
6. Какие основные показатели уровня использования основных производственных фондов?
7. Какова тенденция изменения отраслевой структуры пищевой промышленности за последние годы?
8. Каковы наиболее важные пути улучшения основных производственных фондов в отрасли?
9. На какую величину отличаются оборотные средства от оборотных производственных фондов
10. Какие показатели характеризуют уровень использования оборотных производственных фондов и оборотных средств?
11. Какие существуют в отечественной и зарубежной науке и практике методы определения оптимального размера предприятий?
12. Какова сущность специализации и кооперирования производства?
13. Какие факторы влияют на уровень оборачиваемости оборотных средств?
14. Каковы формы и показатели уровня специализации производства?
15. Какие вы знаете формы и системы оплаты труда?

16.Что такое производительность труда? Значение ее роста в отрасли.

17.Что понимают под структурой кадров и каковы факторы, ее определяющие?

18.Что понимают под сырьем, основными и вспомогательными материалами и отходами пищевых производств?

19.Каковы основные направления научно-технического прогресса в пищевой промышленности?

20.Как определяется эффективность специализации производства?

21.Что способствует комбинированию производства в пищевой промышленности?.

22.Перечислите факторы размещения производства.

23.Что представляет собой себестоимость продукции.

24.Каковы источники финансирования капитальных вложений в современных условиях?

25.Какова сущность амортизации

**Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:** |  |
| ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; | *Практическая работа.* |
| применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях | *Практические работы.* |
| защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; | *Практические работы.* |
| **Знать:** |  |
| принципы рыночной экономики | *Итоговая аттестация* |
| организационно-правовые формы организаций; | *Итоговая аттестация* |
| основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения | *Итоговая аттестация* |
| Механизм формирования заработной платы,формы оплаты труда. | *Итоговая аттестация* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| -принципы рыночной экономики;  -организационно-правовые формы организаций;  -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  - способы ресурсосбережения в организации;  -понятие, виды предпринимательства;  -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;  -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  -формы и системы оплаты труда;  -механизм формирования заработной платы;  -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |

**Комплект оценочных средств**

**учебной дисциплины**

**ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности.**

**Для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

(шифр и наименование образовательной программы)

**Форма обучения:**

***очная***

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

Общие положения

Комплект КОС предназначен для проверки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины (ОП.04) «Экономические и правовые основы производственной деятельности» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой в образовательной организации в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине

является дифференцированный зачет.

1 Результаты обучения

1.1. Общие компетенции:

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы

общие компетенции (ОК):

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного

контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной

деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной

сфере.

ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения примерной программы**

программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 1-7, 9,10 | проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | принципы рыночной экономики;  организационно-правовые формы организаций;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  способы ресурсосбережения в организации;  понятие, виды предпринимательства;  виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;  основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  формы и системы оплаты труда;  механизм формирования заработной платы;  виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |
| ОК 11 | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  Оформлять бизнес-план  Рассчитывать размеры выплат по кредитам | Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Виды кредитных банковских продуктов |

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Показатели оценки результата** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска решения.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого  набора источников, необходимого для выполнения  профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте  профессиональной деятельности. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.  Применение современной научной профессиональной  терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельность |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по  профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантность в рабочем коллективе. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Развитие патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Ро­диной.  Готовность к служению Отечеству, его защите. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных  технологий для реализации профессиональной деятельности. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы. |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.  Составлять бизнес план. |
| ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5 | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.  Принятие и оформление безналичных платежей; составление отчета по платежам; поддерживание визуального контакта с потребителем; владение профессиональной терминологией; консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе; разрешение проблем в рамках своей компетенции |

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

**уметь:**

1. проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
2. ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
3. определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
4. применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
5. применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
6. защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

**знать:**

* 1. принципы рыночной экономики;
  2. организационно-правовые формы организаций;
  3. основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
  4. способы ресурсосбережения в организации;
  5. понятие, виды предпринимательства;
  6. виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
  7. нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
  8. основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
  9. формы и системы оплаты труда;
  10. механизм формирования заработной платы;
  11. виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

**Формы и методы текущей, промежуточной и итоговой оценки знаний и умений по дисциплине**

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения** |  |
| проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; | Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий |
| ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; | Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий |
| определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; | Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий |
| применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; | Мониторинг роста экономической и правовой грамотности обучающихся |
| применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; | Экспертное наблюдение и оценка работы с нормативно-правовой документацией |
| защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | Экспертное наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы, решения ситуационных задач |
| **Знания** |  |
| принципы рыночной экономики; | Экспертное наблюдение и оценка работы с нормативно-правовой документацией |
| организационно-правовые формы организаций; | Мониторинг роста экономической и правовой грамотности обучающихся |
| основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; | Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий |
| способы ресурсосбережения в организации; | Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий |
| понятие, виды предпринимательства; | Экспертное наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы, решения ситуационных задач |
| виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; | Оценка выполнения самостоятельной работы, подготовки практико-ориентированных сообщений, выполнения индивидуальных заданий |
| нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; | Оценка выполнения самостоятельной работы, подготовки практико-ориентированных сообщений, выполнения индивидуальных заданий |
| основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; | Экспертное наблюдение и оценка работы с нормативно-правовой документацией |
| формы и системы оплаты труда; | Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий |
| механизм формирования заработной платы; | Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических занятий |
| виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы | Мониторинг роста экономической и правовой грамотности обучающихся |

Формы контроля и оценки результатов освоения УД

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

**Формы текущего контроля**

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.

Текущий контроль результатов освоения ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих форм контроля:

* выполнение практических занятий и защита результатов практических работ; оценка выполнения самостоятельной работы.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение ситуационных задач, тестирование по темам отдельных занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий, мониторинг роста экономической грамотности обучающихся.

**Выполнение практических занятий и защита результатов практических работ.** Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины, учатся использовать формулы и применять различные методики расчета показателей деятельности предприятий, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Таблица 2

Список практических работ

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование |
|  | Раздел 21 |
|  | |
|  | Практические занятия:  Определение организационно-правовых форм и видов  коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) |
|  | Расчет показателей эффективности использования материальных ресурсов. |
|  | Решение задач по определению эффективности использования трудовых ресурсов: расчет численности рабочих, производительности труда, выработки, фактической технологической трудоемкости годовой программы, эффективности использования рабочего времени |
|  | Порядок оформления табеля учета рабочего времени |
|  | Анализ фонда оплаты труда |
|  | Решение задач по определению эффективности использования издержек производства и расчету себестоимости продукции |
|  | Определение оптовой, отпускной и розничной цены одного изделия. |
|  | Определение плановой прибыли организации. Определение показателей рентабельности. |
| Раздел 2. | |
|  | Порядок заключения,расторжения,изменения условий трудового договора |
|  | Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач |
|  | Составление договора купли-продажи |
|  | Составление претензии и искового заявления в арбитражный суд |
|  | Изучение порядка приема на работу и оформления трудового договора |
|  | Назначение и правила оформления трудовой книжки |
|  | Описание причин и порядка перевода на другую работу |
|  | Примеры и обоснование случаев отстранения от работы |
|  | Примеры случаев предоставления гарантий и компенсаций |
|  | Решение ситуационных задач |

Содержание и этапы проведения практических работ представлены в рекомендациях по их выполнению.

**Оценка выполнения самостоятельной работы.** Самостоятельная работа направлена на самостоятельное освоение и закрепление студентами практических умений и знаний.

Самостоятельная подготовка студентов по учебной дисциплине Основы экономики организации предполагает следующие виды и формы работы:

1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной экономической литературы.
2. Самостоятельное изучение материала и конспектирование лекций по учебной и специальной экономической литературе.
3. Написание и защита доклада; подготовка к сообщению или беседе на занятии по заданной преподавателем теме.
4. Выполнение расчетных заданий.
5. Работа со справочной литературой и нормативными материалами.
6. Подготовка и защита практико-ориентированных сообщений (докладов, рефератов, презентаций).
7. Оформление отчетов по практическим работам, и подготовка к их защите.
8. Подготовка к экзамену.

**1.3 Система оценивания КИМ текущего контроля и промежуточной аттестации**

При оценивании практической и самостоятельной работы студента учитывается следующее:

- качество выполнения теоретической части работы;

- качество выполнения практической части работы;

- качество оформления отчета по практической работе;

- качество устных ответов на вопросы при защите работы.

Каждый вид работы оценивается по 5-ти бальной шкале.

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Тестовые задания оцениваются по 5-ти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 90% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 70% – 89% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 51% – 69% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 50% правильных ответов.

**1.4 Информационные источники**

**Основные источники (печатные издания):**

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016, - 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г.

**Дополнительная литература:**

1. Управление персоналом: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Базаров. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 224 с.
2. Менеджмент : практикум : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 160 с.

**Интернет ресурсы:**

1. <http://www.consultant.ru/> - законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции. Удобный поиск законов, кодексов, приказов и других документов. Не требует регистрации, доступ свободный.

**Задания для оценки освоения общепрофессионаЛЬной дисциплины оп 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности**

**Банк тестовых вопросов**

1. Экономическая наука изучает:  
   **а) человеческое поведение по поводу производства материальных благ и нематериальных услуг  
   б) поведение домашних хозяйств, максимизирующих свою общую полезность и личное благосостояние  
   в*) человеческое поведение с точки зрения соотношения между целями и ограниченными* *средствами, которые могут иметь различное употребление*г) экономические отношения, возникающие в рыночной или плановой экономике**

**2. Микроэкономика – раздел экономической науки, занимающийся изучением:   
*а) анализа экономических действий индивидов, отдельных домашних хозяйств, фирм*  
б) материальных потребностей и интересов отдельных отраслей  
в) законов функционирования всей национальной экономики в целом  
г) законов функционирования мировой экономики**

3. **Товар – это:**

**а) основа количественных соотношений при добровольном обмене товарами между собственниками**

***б) любая вещь, которая участвует в свободном обмене на другие вещи, продукты труда, способная удовлетворять человеческую потребность и специально произведенная для обмена***

**в) часть материально-производственных запасов организации, которые содействуют производству той или иной продукции**

4. **Рынок – это:**

**а) совокупность экономических отношений, базирующихся на регулярных обменных операциях *между производителями товаров (услуг) и потребителями***

**б) совокупность всех экономических процессов, совершающихся в обществе на основе сложившихся в нем отношений собственности и хозяйственного механизма**

**в) исключительное господство в производстве и продаже товаров, осуществляемое одним лицом, определенной организацией или государством**

5. Дефицит – это:

а) часть прибыли, которая принадлежит члену акционерного общества

*б) недостаток чего-либо*

в) избыток чего-либо

6. Что такое предприятие?

*а) самостоятельный хозяйственный субъект, производящий продукцию, товары и услуги, занимающийся различными видами экономической деятельности*

б) одна из форм организации людей

в) хозяйство, выполняющее определенные виды работ

г) организация, занимающаяся реализацией товаров

7. Основной целью коммерческого предприятия является:

*а.) получение максимальной прибыли при минимальных издержках*

б.) удовлетворение растущих потребностей общества

в.) пункты а и б.

8. Что из перечисленного ниже нельзя назвать экономическими ресурсами:   
а) капитал   
*б) деньги*   
в) земля   
г) труд  
  
9. Важнейшие факторы производства:   
а) менеджмент и технология  
б) труд и капитал  
в) природные условия  
*г) труд, капитал, земля, предпринимательство*10. Экономическая теория является:  
а) технической наукой  
б) естественной наукой  
*в) гуманитарной* наукой  
г) биологической наукой

11. Блага – это:

*а) материальные и духовные ценности, удовлетворяющие потребности людей*

б) стоимость средств производства, применяемых для получения прибыли

в) деньги или ценные бумаги, предоставляемые банками для сохранения и использования

12. Инфляция – это:

а) долгосрочное вложение капитала в промышленность, сельское хозяйство, транспорт и др. отрасли хозяйства как внутри страны, так и за границей с целью получения прибыли.

*б) процесс общего роста цен, приводящего к снижению покупательской способности номинальной денежной единицы*

в) резкое изменение экономики

1. Равновесная цена – это:

а) денежное выражение стоимости товара

б) основа количественных соотношений при добровольном обмене товарами между собственниками

*в) рыночная цена, при которой величина спроса равна величине предложения на определенные товары*

1. Валовой внутренний продукт – это:

*а) обобщающий экономический показатель, который выражает совокупную цену всех готовых товаров и услуг, создаваемых внутри страны*

б) общая цена всех готовых товаров и услуг, предназначенных для потребления внутри страны и для продажи за границу

в) стоимость средств производства, применяемых для получения прибыли

1. Издержки – это:

а) соотношение между затратами на производство основных фондов и получаемыми результатами

б) разница между ценой, который потребитель готов заплатить за товар, и той, которую он действительно платит при покупке

*в) затраты, связанные с производством и сбытом товаров*

1. Дотация – это:

а) предоставление товаров или денег в долг на условиях возвратности, купли-продажи товаров на рынке

б) часть капитала, затрачиваемое на сырье

*в) государственное пособие предприятиям, организациям для покрытия убытков или для иных целей*

18. К какой экономической системе относятся вопросы что, как, для кого производить:  
а) к административно-командной системе   
б) к рыночной   
в) к смешанной экономике  
*г) к любой экономической системе*  
19. Перед любой экономической системой стоит выбор, как:  
а) сбалансировать экспорт и импорт   
б) сбалансировать государственный бюджет  
*в) наиболее рационально распорядиться ограниченными ресурсами*г) сэкономить деньги для сохранения государственного долга.  
  
20. Не относится к административно-командной системе:  
а) централизованное планирование   
*б) свобода частного предпринимателя*в) установление государственных цен на подавляющее число товаров и услуг  
г) отдача распоряжений сверху вниз  
  
21. Экономическая система, основанная на свободе субъектов, свободном ценообразовании:  
*а) рыночная экономика*б) традиционная   
в) плановая  
г) современная  
  
22. Смешанная экономическая система содержит в себе элементы:  
*а) только централизованной и рыночной экономик*б) только централизованной и традиционной экономик  
в) только традиционной и рыночной экономик   
г) традиционной, централизованной, рыночной экономик  
  
23. В 1917 году, после Великой Октябрьской социалистической революции все крупные предприятия, транспорт, средства связи, банки были:  
а) приватизированы  
б) проданы иностранцам  
в*) национализированы*  
г) сданы в аренду иностранцам  
  
24. Важным экономическим стимулом в рыночной экономике является:  
а) конкуренция между производителями  
*б) получение прибыли*в) свободный обмен между продавцами и покупателями  
г) свободный обмен между покупателями

25. Собственность считается частной:  
*а) если правом на собственность обладает один или несколько человек, каждый из которых имеет свою долю*б) если собственность находится в распоряжении государственных органов   
в) если собственностью распоряжаются органы местной власти   
г) нет такой собственности  
  
26. Юридическая сущность собственности отражает права собственника и дает возможность:  
а) владеть   
б) пользоваться   
в) распоряжаться  
*г) владеть, пользоваться, распоряжаться*27. К объектам собственности относятся:  
а) физические лица  
*б) движимое и недвижимое имущество*в) юридические лица  
г) природные богатства  
  
28. Процесс извлечения полезных свойств из того, чем владеет человек, называют:  
а) распоряжение  
б) владение  
*в) пользование*  
г) экономическая сущность  
  
29. «Право распоряжения» в теории собственности означает:  
*а) право определения судьбы имущества, обеспеченное законом*б) возможность фактического владения имуществом  
в) право использования полезных свойств имущества, обеспеченное законом  
г) право передавать имущество в наследование другому человеку  
  
30. Приватизация - это:  
*а) переход объектов из государственной собственности в частную*б) процесс национализации собственности  
в) выход из теневой экономики   
г) процесс легализации недвижимого имущества   
  
31. Процесс приватизации начался в:  
а) 90-е годы 19 века   
б) 80-е годы 20 века  
*в) 90-е годы 20 века*г) 80-е годы 19 века  
  
32. Формы приватизированной собственности:  
а) закрытое и открытое акционерные общества  
б) частное и малое предприятия  
в) совместное предприятие  
*г) все перечисленное*  
33. Передача частной собственности в собственность государства называется:  
а) разгосударствлением  
*б) национализацией*  
в) распоряжением  
г) владением  
  
34. Пользование объектом собственности означает:  
*а) извлечение полезных свойств*б) обладание чем-то  
в) действие, связанное с отчуждением имущества  
г) выдача денег

35. По составу к основным производственным фондам относятся:

а) готовая продукция

б) денежные средства

*в) здания, сооружения*

г) производственные запасы

36. Амортизация - это:

*а) процесс постепенного переноса стоимости основных производственных фондов на производимую продукцию*

б) процесс обновления основных производственных фондов путем реконструкции, модернизации и приобретения

37. Персонал предприятия — это:

*а) постоянные работники, которые получили необходимую подготовку и имеют практический опыт и навыки в работе*

б) работники, которые имеют значительный стаж работы на предприятии

в) работники, которые имеют высокий уровень квалификации

г) промышленно-производственный персонал предприятия

38. Профессия характеризует:

*а) совокупность определенных теоретических знаний и практических навыков по определенному виду трудовой деятельности*

б) возможность освоения смежной специальности

в) вид трудовой деятельности

г) стаж работы на данном предприятии

39. Квалификация — это:

*а) совокупность социальных знаний и практических навыков, которые определяют подготовленность работника выполнять профессиональные функции определенной сложности*

б) овладение дополнительными знаниями для выполнения соответствующего объема работ

в) категория, которая отражает повышение качества выполняемых работ

г) категория, которая отражает повышенную сложность выполняемого труда

40. Явочная численность работников включает:

*а) всех работников, которые явились на работу*

б) работников, которые числятся по списку

в) число работников, отражающих плановую потребность

г) численность постоянных работников

41. Кадровая политика предприятия — это:

а) совокупность работников разных категорий и перспективы изменения ее структуры

*б) система мероприятий по обеспечению каждого рабочего места персоналом соответствующей профессии, специальности и квалификации*

в) система подготовки руководителей наиболее высокой квалификации

г) система мероприятий, направленных на решение социальных проблем коллектива

42. К основным показателям производительности труда относят:

*а) выработку и трудоемкость*

б) оплата труда за нормативное отработанное время

43. Выберите тот товар, спрос на который наименее эластичен:

а) соль; в) квартиры

б) квас; г) пельмени «Смак».

44. Причиной увеличения спроса на роликовые коньки может быть:

а) ожидание наступления сезона дождей;

б) снижение цен на подшипники;

в) приближение летних каникул;

г) подорожание апельсинового сока.

45. Что изучает экономическая наука?

а) это наука, изучающая домашнее хозяйство;

б) это наука, изучающая экономические показатели деятельности предприятия;

*в) это наука о выборе общества в условиях ограниченных ресурсов для удовлетворения потребностей людей;*

г) это наука, изучающая условия для получения максимальной прибыли.

46.Экономика страны является смешанной, когда:

а) фирмы занимаются производством только с разрешения пра­вительства;

б) государство не вмешивается в работу рынка;

*в) государство и частный сектор взаимодействуют, решая ос­новные экономические проблемы;*

г) между данной страной и другими странами отсутствуют тор­говые барьеры

47. Цены на каждый из приведённых ниже товаров снизились на 10%. Спрос на какой из них, вероятнее всего, возрастёт в наибольшей степени:

а) колбаса; в) туристическая поездка;

б) *хлеб*; г) йод

48. Закон предложения гласит, что:

а) покупатели купят больше товара по низким ценам, чем по высоким;

*б) продавцы будут производить больше товара, если цены будут выше, а не ниже;*

в) количество товаров, предлагаемых к продаже, не зависит от цены;

г) потребители покупают больше товара по высоким ценам, чем по низким.

49. Предприниматели занимаются отдельными видами деятельности на основании:  
*а) лицензии*б) учредительного договора   
в) устава   
г) ликвидации   
  
50. Деятельность людей, связанная с изучением и формирование рынка, называется:  
а) менеджмент   
*б) маркетинг*в) труд   
г) производство  
  
51. Систему мероприятий, направленных на доведение сжатой и художественно оформленной информации о товаре, услугах до покупателя называют:   
а) маркетинговые исследования   
б) цена товара   
в) разработка товара   
*г) реклама*  
52. Система управления производством и сбытом продукции и услуг, называется:  
*а) менеджмент*б) маркетинг   
в) менеджер   
г) монополия  
  
53. Свидетельство, удостоверяющее качество товара и его соответствие условиям договора называют:  
а) акт  
б) ссуда   
*в) сертификат*г) вексель

54. Издержки, величина которых не меняется в зависимости от изменения объема производства:  
а) бухгалтерская прибыль  
б) внутренние издержки  
*в) постоянные издержки*г) переменные издержки  
  
55. Производство - это:  
а) обмен экономических ресурсов между различными экономическими субъектами  
б) экономическая сфера, используемая в процессе обмена денежных единиц  
в) целесообразная деятельность по поводу распределения ограниченных экономических ресурсов  
*г) целесообразная деятельность людей, направленная на удовлетворение их потребностей*  
56. К отраслям материального производства относятся:  
а) образование, искусство, культура, здравоохранение, спорт  
*б) промышленность, сельское и лесное хозяйство, строительство, транспорт, связь, охота*  
в) только промышленность   
г) только искусство  
  
57. Воспроизводство – это:  
*а) постоянно возобновляющийся процесс производства*б) постоянно возобновляющийся процесс производства в увеличивающихся масштабах  
в) постоянно возобновляющийся процесс производства в сокращающихся масштабах  
г) кругооборот капитала   
  
58. Непосредственный обмен одного товара на другой называется:  
*а) бартер*б) сбыт   
в) ликвидность   
г) сделка

59. Плата за пользование капиталом называется:   
а) доходом   
*б) процентом*в) рентой   
г) прибылью

60. Плата за природные ресурсы называется:   
a) прибылью   
б) доходом  
в) процентом  
*г) рентой*

61. Цена – это:  
а) форма добавленной стоимости   
б) совокупность издержек  
*в) денежное выражение стоимости*г) совокупность издержек реального труда  
  
62. Совокупные издержки производства – это:  
а) цена всей созданной в стране продукции  
*б) суммарные денежные затраты*в) совокупный годовой доход  
г) ценообразование  
  
63. Совокупная трудовая деятельность всех занятых в производстве называется:  
а) профессия   
*б) труд*в) специальность   
г) зарплата  
  
64. Цена часа рабочего времени называется:  
а) повременная система оплаты   
б) должностной оклад   
в) сдельная форма   
*г) тарифная ставка*  
65. Человек, потерявший работу из-за спада в экономике, увеличивает:   
а) фрикционную безработицу   
б) структурную безработицу  
в) циклическую безработицу  
*г) естественную безработицу*  
66. Безработица:   
а) всегда имеет положительный смысл  
б) имеет положительный смысл при циклической безработице  
*в) всегда имеет отрицательный смысл*г) имеет положительный смысл при структурной безработице.  
  
67. Использование продукта в процессе удовлетворения потребностей, называется:  
а) реальный доход   
*б) потребление*в) номинальный доход   
г) потребитель   
  
68. Бюджетный дефицит возникает, как только:  
а) возрастают государственные расходы   
б) сокращаются налоги   
в) государственные доходы превышают государственные расходы  
*г) государственные расходы превышают государственные доходы*

69. Система защиты прав потребителя включает в себя:  
а) право на безопасность   
б) право на информацию  
в) право на выбор и защиту   
г) все перечисленное

70. Какие затраты относятся к постоянным?

а)   затраты на  заработную плату рабочим;

*б)   проценты за банковский кредит;*

в)  затраты на сырье и материалы;

г)   затраты на электроэнергию для производственных нужд.

71. Постоянные издержки -  это:

а)    неявные  издержки;

б)    затраты на ресурсы по ценам, действующим на момент их приобретения;

в)    затраты, которые не изменяются при изменении объемов производства.

г)    затраты, которые несет фирма даже в случае, если продукция не производится.

72. Под производительностью в экономике понимается:  
*а) выпуск продукции на единицу используемого ресурса в единицу времени*б) максимальное количество продукции, которое может произвести предприятие за определённый срок   
в) количество ресурсов, необходимое для производства данного объёма продукции  
г) способность активов превращаться в наличные деньги

73. Олигополия - это рыночная структура, где оперирует:   
а) большое количество конкурирующих фирм, производящих однородный продукт  
б) большое количество конкурирующих фирм, производящих дифференцированный продукт  
в) небольшое количество конкурирующих фирм  
*г) только одна крупная фирма*

74. Свобода входа и выхода с рынка характерна только для:   
а) совершенной конкуренции  
б) монополистической конкуренции  
в) олигополии  
*г) совершенной и монополистической конкуренции*

75. Понятие совершенной конкуренции предполагает, что:   
а) имеет место полная информация о рынке продавцов и покупателей  
б) имеет место свободный вход и выход на этом рынке  
в) значительное число фирм, действующих в отрасли, выпускают стандартные товары  
*г) все перечисленное*

76. На каком рынке по степени развития конкуренции вступление в отрасль блокировано:  
*а) чистая монополия*б) олигополия   
в) монополистическая конкуренция  
г) чистая конкуренция

77. Целью антимонопольной политики является:  
*а) пресечение монопольной деятельности*б) поддержание монопольного рынка  
в) субсидирование естественных монополий   
г) учет монопольных тенденций в экономике

78. Экономический закон, гласящий, что с уменьшением цены увеличивается количество покупаемых товаров, известен как закон:  
*а) спроса*б) предложения   
в) маржинальной полезности   
г) эластичности  
  
79. Изменение какого фактора не вызывает сдвига кривой спроса:  
а) вкусов и предпочтение потребностей   
*б) размера или распределения национального дохода*в) цены товара   
г) численности или возраста потребителей  
  
80. Для возникновения дефицита продукции на рынке достаточно, чтобы:  
*а) имело место превышение величины спроса на товар над величиной предложения*б) снижалось предложение   
в) рос спрос  
г) одновременно снижалось предложение и спрос  
  
81. Рынок товаров и услуг находится в равновесном состоянии, если:   
а) спрос равен предложению   
*б) объём предложения равен объёму спроса*в) уровень технологии меняется постепенно  
г) цена равна издержкам плюс прибыль

82. Пересечение графиков спроса и предложения называется:  
а) равновесной ценой   
б) эластичностью спроса  
*в) точкой равновесия*г) таблицей предложения  
  
83. Спрос на факторы производства предъявляют:   
а) потребители  
*б) предприниматели*в) потребители и предприниматели  
г) пенсионеры  
  
85. Что из перечисленного ниже является предметом изучения макроэкономики?

а) установление цен на новый продукт компании «Apple»,

*б) уровень безработицы в стране,*

в) количество рабочих в ГК «Содружество Соя»,

г) поведение потребителя на рынке продуктов питания.

86. Главная проблема экономики состоит в том, что:

а) человеческие желания ограничены,

б) ресурсы безграничны,

*в) люди всегда должны делать выбор при использовании ограниченных ресурсов,*

г) только в слаборазвитых странах существуют проблемы дефицита.

87. На частном предприятии работают 5 человек, каждый работает 8 часов в день. В день выпускается 1600 шт. товара Х. Чему равна производительность труда 1 рабочего в час?

*а) 200* б) 40 в) 320 г) 160.

88. Когда экономические проблемы решаются частично с помощью рыночных механизмов, частично на основе государственного вмешательства, то экономика:

а) традиционная;

б) командно-административная;

в) рыночная;

*г) смешанная.*

89. Какие общие условия выдачи кредита вы можете назвать?

а) выгодность, платность, срочность;

б) безвозмездность, срочность, возвратность;

*в) срочность, платность, возвратность;*

г) бессрочность, возвратность, платность.

90. Основные экономические проблемы отражаются в следующих основных вопросах (несколько вариантов):

*а) что производить?*

б) зачем производить?

*в) как производить?*

г) кто будет потреблять?

**Дифференцированные задания**

*I. Верны ли следующие утверждения? (да/нет)*

1. В экономике не существует проблемы выбора.
2. Экономика – это наука, изучающая поведение человека.
3. Объектом изучения макроэкономики является регулирование денежного обращения.
4. Доходом с фактора производства труд является дивиденд.
5. Учебники, выдаваемые студентам, являются даровым благом.
6. Яблоки, используемые в процессе производства сока, являются фактором производства капитал.
7. Проблема ограниченности ресурсов существует только в бедных странах.
8. Человеческие потребности безграничны.
9. Обязательным условием командной экономики является свобода выбора и свобода предпринимательства.
10. В экономике России существуют элементы традиционной системы.
11. В смешанной экономике экономические решения принимаются только государством.
12. Основной компонентой денежной массы в развитых странах являются наличные деньги.
13. Закрытое акционерное общество может принимать средства путём продажи своих акций на бирже.
14. Если акционер, владеющий акциями, выходит из АО, он сдаёт свои акции.
15. Президент компании владеет контрольным пакетом акций.
16. Крупные фирмы действуют более эффективно, чем мелкие.

*II. Дайте определение:*

1. Безработица – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (циклические явления на рынке труда, выражающиеся в превышении рабочей силы над спросом на нее).

2. Предложение – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (количество товаров/услуг, которые продавцы готовы продать покупателям в определенном месте в определенное время).

3. Закон спроса – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (при равных прочих условиях покупатели готовы купить больше товаров/услуг по низкой цене, чем при высокой).

4. Экономическая теория (Экономика) — это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (наука о выборе наиболее эффективных способов удовлетворения безграничных потребностей людей путем рационального использования ограниченных ресурсов).

5. [Микроэкономика](http://www.grandars.ru/student/ekonomicheskaya-teoriya/predmet-mikroekonomiki.html) — это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (раздел экономической теории, который исследует поведение отдельных экономических субъектов).

6. [Макроэкономика](http://www.grandars.ru/student/ekonomicheskaya-teoriya/predmet-makroekonomiki.html) — это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (раздел экономической теории, который изучает функционирование [экономики страны](http://www.grandars.ru/student/nac-ekonomika/nacionalnaya-ekonomika.html) в целом).

7. Контактные аудитории - это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (группы лиц (физические и юридические), не принимающие непосредственное участие в процессе производства, но способные оказывать влияние на деятельность компании на рынке, а именно:

а) финансовые круги (банки, инвестиционные компании, брокерские фирмы, акционеры);

б) средства массовой информации;

в) государственные учреждения;

г) гражданские группы действий;

д) широкая публика (имидж фирмы);

е) местные контактные аудитории (окрестные жители, общины);

ж) внутренние контактные аудитории.

8. Поставщик - это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (любое юридическое (организация, предприятие, учреждение) или физическое лицо, поставляющие товары или услуги заказчикам).

9. Спрос – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (желание и возможность потребителя приобрести товар/услугу в определенном месте и в определенное время).

10. Закон предложения - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (при равных прочих условиях продавцы готовы продать больше товара по высокой цене, чем по низкой).

11. Предпринимательство – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (особое чувство, которым наделены некоторые люди, связано с риском и постоянным поиском нового).

12. Безработные – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (люди в работоспособном возрасте, не имеющие работу, но активно ищущие ее).

*III. Ответьте на вопросы:*

1. Все то, что удовлетворяет нужды, потребности и запросы (товар).
2. Ценная бумага, закрепляющая права ее владельца на получение части прибыли компании в виде дивидендов, на участие в управлении компанией (акция).
3. Обязательный, индивидуально безвозмездный платёж, взимаемый органами государственной власти различных уровней с физических и юридических лиц (налог).
4. Потребность, подкрепленная покупательской способностью человека (запрос).
5. Отрицательная инфляция, при которой деньги «дорожают» (дефляция).
6. Показатель, определяющий рациональность использования трудовых ресурсов (производительность труда).
7. Обособленный технико-экономический и социальный комплекс, производящий полезные для общества блага с целью получения прибыли (предприятие).
8. Показатель эффективности финансовой и хозяйственной деятельности предприятия (рентабельность).
9. Разницу между выручкой от реализации и затратами называют… (прибыль/убыток).
10. Деление потребителей с их многочисленными потребностями на более узкие, однородные по характеру группы называется… (сегментация).
11. Тип клиентурного рынка, при котором организации приобретают товары/услуги для дальнейшего использования в процессе производства (рынок производителей).
12. Тип клиентурного рынка, при котором организации приобретают товары/услуги для дальнейшей продажи с выгодой для себя (рынок промежуточных продавцов).
13. Процесс обесценивания денег – это (инфляция)
14. Людей в работоспособном возрасте, не имеющих работу, но активно ищущих ее называют (безработные).
15. Объекты продажи в виде действий, выгод или удовлетворения потребностей называют (услуги).
16. Частные хозяйственные ячейки, деятельность которых направлена на удовлетворение собственных потребностей (домашние хозяйства).
17. Превышение доходов бюджета над расходами называют (профицит).
18. Средства, стоимостью более 100 ММРОТ и сроком эксплуатации более 1 года (основные средства).
19. Временная безработица, связанная с добровольным или вынужденным ожиданием или поиском работы (фрикционная).
20. Превышение расходов бюджета над доходами называют (дефицит).

21. Средства, находящиеся постоянно в обороте (средства)

22. Высвобождение рабочей силы под влиянием структурных сдвигов в экономике, изменяющих спрос на отдельные профессии и специальности (структурная безработица)

*IV.* *Заполните таблицы 3-6, рассчитав недостающие показатели (округлять до сотых – 0,00), сделайте вывод:*

Таблица 3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Показатель | План за 2014 год | Факт за 2014 год | Отклонение (+;-) | % выполне- ния плана |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
| 1 | Товарооборот, тыс. руб. | 22464 | 23050 | *+586* | *102,6* |
| 2 | Сумма общих издержек, тыс. руб. | 17178 | 19200 | *+2022* | *111,77* |
| 3 | Уровень общих издержек, % | *76,46* | *83,29* | *+6,83* | *108,93* |
| 4 | Сумма условно-постоянных издержек, тыс. руб. | 3600 | 4750 | *+1150* | *131,94* |
| 5 | Уровень условно-постоянных издержек, % | *16,02* | *20,6* | *+4,58* | *128,58* |
| 6 | Сумма условно-переменных издержек, тыс. руб. | *13578* | *14450* | *+872* | *106,42* |
| 7 | Уровень условно-переменных издержек, % | *60,44* | *62,68* | *+2,24* | *103,7* |

Таблица 4

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Показатель | План за 2014 год | Факт за 2014 год | Отклонение (+;-) | Процент выполнения плана |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
| 1 | Товарооборот, тыс. руб. | 78655 | 79980 | *+1325* | *101,68* |
| 2 | Сумма условно-постоянных издержек, тыс. руб. | 12670 | 13710 | *+1040* | *108,21* |
| 3 | Сумма условно-переменных издержек, тыс. руб. | 21600 | 20130 | *-1470* | *93,19* |
| 4 | Сумма общих издержек, тыс. руб. | *34270* | *33840* | *-430* | *98,75* |
| 5 | Уровень общих издержек, % | *43,57* | *42,31* | *-1,26* | *97,11* |

Таблица 5

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Показатель | План за  2008 год | План за 2009 год | Отклонение (+;-) | Процент  выполнения плана |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
| 1 | Товарооборот, тыс. руб. | 40098,02 | 46986,3 | *+6888,28* | *117,18* |
| 2 | Годовой Фонд оплаты труда, тыс. руб. | 1816 | 2360 | *+544* | *129,9* |
| 3 | Уровень Фонда оплаты труда, % | *4,53* | *5,02* | *+0,49* | *110,82* |
| 4 | Численность работников, чел. | 30 | 40 | *+10* | *133,33* |
| 5 | Выработка на 1-го работника, тыс. руб. | *1336,6* | *1174,66* | *-161,94* | *87,88* |
| 6 | Заработная плата на 1-го работника, тыс. руб. | *60,53* | *59,0* | *-1,53* | *97,47* |

Таблица 6

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Показатель | План за 2008 год | Факт за 2008 год | Отклонение (+;-) | Процент  выполнения плана |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
| 1 | Товарооборот, тыс. руб. | 309210 | 300140 | *-9070* | *97,07* |
| 2 | Численность работников, чел. | 14 | 9 | *-5* | *64,29* |
| 3 | Выработка на 1-го работника, тыс. руб. | *22086,43* | *33348,89* | *+11262,46* | *150,99* |
| 4 | Годовой Фонд оплаты труда, тыс. руб. | 115500 | 82080 | *-33420* | *71,06* |
| 5 | Уровень Фонда оплаты труда, % | *37,35* | *27,35* | *-10* | *73,23* |

*V. Расшифруйте аббревиатуры:*

1. ООО – общество с ограниченной ответственностью.
2. МУП – муниципальное унитарное предприятие.
3. ЖЦТ – жизненный цикл товаров.
4. ТОП – торгово-оперативный персонал.
5. ЗАО – закрытое акционерное общество.
6. ИП – индивидуальный предприниматель.
7. ФОТ – фонд оплаты труда.
8. АУП – административно-управленческий персонал.
9. ВВП - валовый внутренний продукт
10. ОАО – открытое акционерное общество.
11. ППП – производственно-промышленный персонал.
12. ВТО – Всемирная торговая организация
13. ВНП – внутренний национальный продукт
14. МВФ – Международный валютный фонд
15. СЭЗ – свободные экономические зоны
16. ФПГ – финансово-промышленные группы
17. ЦБ – Центральный банк
18. ЭАН – экономически активное население

*VI. Решите задачи:*

Задача 1

Определить сдельную расценку и фактическую зарплату за смену рабочего с вредными условиями труда. При норме выработки за смену 40 куб.м, выработано фактически 47 куб.м  Работа соответствует 3 разряду (ТСчас = 21,06 руб.).Доплаты за вредные условия труда 12% к тарифной ставке.

РЕШЕНИЕ.

Определяем тарифную ставку с учетом вредных условий труда

ТС вр = 21,06 \*1,12 = 23,59 руб/час

Определяем сдельную расценку

Р = ТСсм ∕ Нвыр = 23,59\*8 ∕ 40 = 4,72 руб..∕куб.м

Рассчитаем фактическую заработную плату

ЗПф = 4,72\* 47 = 221,72 руб.

ОТВЕТ: Заработная плата составит 221,72 руб. ∕дн.

Задача 2

Бригада рабочих (четыре человека) выполнила аккордное задание за 12 дней вместо 14 дней по плану и заработала 50 тыс.руб. При этом было сэкономлено материалов на сумму 30 тыс.руб. Рассчитать общий заработок бригады, если за выполнение задания на 100 % предусматривается премия в размере 15%, а за каждый процент перевыполнения – 1,5 % сдельного заработка. Сверх этого предусмотрена выплата премии за экономию материала в размере 15 % фактической экономии. Определить заработок бригады.

РЕШЕНИЕ:

1. Сдельный заработок бригады составил 50 тыс.руб.

2. Определим процент премии за выполнение задания:

- найдем процент перевыполнения    100 – (12\*100/14) =  14,3%

- процент премии составит 15 + (14,3\*1,5) = 36,45 %

3. Найдем сумму премии за экономию материала

30\*0,15 = 4,5 тыс.руб.

4.Общая сумма заработка бригады составит

50 + (50\*0,364) + 4,5 = 72,7 тыс.руб.

ОТВЕТ: Общий заработок бригады составил 72,7 тыс.руб.

Задача 3

Рассчитать заработную плату рабочего 4 разряда, оплачиваемого по повременно – премиальной системе. Размер премии 20 %. Число фактически отработанных дней в месяц – 22. Продолжительность смены 8 часов.

РЕШЕНИЕ:

1. Определим тарифный заработок, при ТСч = 21,45 руб / час

ТЗ = 21,45\*8\*22 = 3775,2 руб.

1. Рассчитаем сумму премии

П = 3775,2\*0,2 = 755,04  руб.

3.Итого заработной платы 3775,2 + 755,04 = 4530,24 руб.

ОТВЕТ: Заработок рабочего составил 4530,24руб.

Задача 4

Определить сдельную расценку и фактическую заработную плату за месяц рабочего с вредными условиями труда. Норма выработки за смену – 25 куб. м. Рабочий за месяц выработал 1150 куб.м. Работа тарифицируется по четвертому разряду (ТС час = 21,21 руб.). Доплата за вредность – 15 % к тарифной ставке.

РЕШЕНИЕ:

1. Определяем тарифную ставку  4 разряда с учетом доплаты за вредность

ТС час в у = 21,21 \* 1,15 = 24,39 руб.∕ час.

1. Рассчитаем сдельную расценку

Р = ТС час ∕ Нвыр = 8 \* 24,39 / 25 = 7,48 руб.

3.Сдельный заработок составит

СЗ = 1150 \* 7,48 = 8607,52 руб.

 ОТВЕТ: Сдельный заработок составит 8607,52 руб.

Задача 5

Определить годовой ФЗП оператора рубительной машины 5 разряда (ТС час = 24,2 руб.), при следующих условиях: эффективный фонд рабочего времени – 1632 часа, премия 35 %,  районный коэффициент -15 %, процентная надбавка – 50 %, процент дополнительной заработной платы – 19,6 %, выслуга лет – 11%.

РЕШЕНИЕ.

1. Определяем тарифный заработок

ТЗ = Тсчас \* Эф = 24,2 \* 1632 = 39494,4 руб.

1. Определяем сумму премии

 П = 39494,4\*0,35 = 13823,04 руб.

Сумма заработка с премией

З = 39494,4 + 13823,04 = 53317,44 руб.

1. Доплата за выслугу лет определяется как процент от тарифного заработка

39494,4 \* 0,11 = 4344,38 руб.

1. Определяем сумму доплат

   -  районный коэффициент (53317, 44 +4344,38)\* 0,15 = 8649,27  руб.

   - процентная надбавка (53317,44 + 4344,38) \* 0,5 = 28830,91 руб.

1. Определим сумму основной зарплаты

Зос = 53317,44 + 4344,38 + 8649,27 + 28830,91 = 95142 руб.

1. Дополнительная заработная плата составит

95142 \* 0,196 = 18647,83 руб.

1. Фонд заработной платы определяется как сумма основной и дополнительной зарплаты:

ФЗП = 95142 + 18647,83 = 113789,83 руб.

ОТВЕТ: ФЗП = 113789,83 руб. в год.

*VII. Решите кроссворд «Что такое экономика?», разгадайте слово по вертикали*

1. Присущие некоторым людям способности в области экономических отношений.

2. Здания и сооружения производственного назначения, станки и оборудование, т.е. всё необходимое для производства товаров и услуг (как фактор производства).

3. Материальный предмет, производимый для обмена.

4. Природные ресурсы, пригодные для производства экономических благ (как фактор производства).

5. Нехватки чего-либо.

6. Комплекс приобретённых путём специальной подготовки и опыта работы [знаний](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5), [умений](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5) и [навыков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%B2%D1%8B%D0%BA), необходимых для определённого вида деятельности в рамках той или иной [профессии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%8F)

7. Умственные и физические способности людей, их навыки и опыт, которые используют в форме услуг, необходимых для производства экономических благ.

8. Процесс обесценивания денег, сопровождаемый ростом цен.

9. Недостаточность объема имеющихся ресурсов всех видов для производства того количества благ, которое люди хотели бы получить.

10. Превышение доходов над расходами.

11. Наука, изучающая поведение участников процесса хозяйственной деятельности.

12. Объекты продажи в виде действий, выгод или удовлетворения потребностей.

13. Добровольный и взаимовыгодный обмен благами в форме купли-продажи товаров и услуг за деньги.

14. Денежное выражение стоимости товара.

15. Всё, что ценится людьми как средство удовлетворения своих нужд.

16. Превышение выручки от реализации товаров над общей стоимостью всех ресурсов, используемых при производстве этих товаров.

17. Она бывает частной, муниципальной и государственной.

18. Нужда в чем-либо.

19. Общественный процесс создания материальных благ.

20. Использование продукта в процессе удовлетворения потребностей.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ***1*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | ***2*** | к | а | ***П*** | и | т | а | л |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ***3*** | т | о | в | а | ***Р*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | ***4*** | з | ***Е*** | м | л | я |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ***5*** | ***Д*** | е | ф | и | ц | и | т |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | ***6*** | с | ***П*** | е | ц | и | а | л | ь | н | о | с | т | ь |
|  |  |  |  |  | ***7*** | т | ***Р*** | у | д |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***8*** | и | н | ф | л | я | ц | ***И*** | я |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ***9*** | о | г | р | а | ***Н*** | и | ч | е | н | н | о | с | т | ь |  |  |
|  |  | ***10*** | п | р | о | ф | ***И*** | ц | и | т |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***11*** | э | к | о | н | о | ***М*** | и | к | а |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***12*** | у | с | л | у | г | ***А*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ***13*** | ***Т*** | о | р | г | о | в | л | я |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | ***14*** | ц | ***Е*** | н | а |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | ***15*** | б | ***Л*** | а | г | о |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***16*** | п | р | и | б | ы | л | ***Ь*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | ***17*** | с | о | б | ***С*** | т | в | е | н | н | о | с | т | ь |  |  |
|  |  |  |  | ***18*** | п | о | ***Т*** | р | е | б | н | о | с | т | ь |  |  |  |
|  | ***19*** | п | р | о | и | з | ***В*** | о | д | с | т | в | о |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | ***20*** | п | ***О*** | т | р | е | б | л | е | н | и | е |  |  |

**Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности**

**Тест «Трудовые отношения»**

1. На чем основывается трудовое законодательство?
   1. *на Трудовом Кодексе РФ;*
   2. на Гражданском Кодексе РФ;
   3. нормативных актах по труду.
2. Допускается ли направление в командировки беременных женщин?
   1. *допускается при их согласии;*
   2. запрещается;
   3. допускается, если срок беременности не превышает 4-х месяцев.
3. Какая продолжительность ежегодного основного оплачиваемого отпуска работникам в возрасте до 18 лет?
   1. 24 календарных дня;
   2. 30 календарных дней;
   3. *31 календарный день.*
4. Назовите виды ответственности должностных лиц за нарушение требований ОТ:
   1. дисциплинарная и административная;
   2. административная и уголовная;
   3. *дисциплинарная и административная, материальная и уголовная.*
5. Штраф относится к административному взысканию или к уголовному наказанию?
   1. *к административному взысканию;*
   2. к уголовному наказанию;
   3. штраф может налагаться как в судебном, так и в административном порядке.
6. Назовите отличие дисциплинарной ответственности от административной:
   1. дисциплинарная ответственность налагается органами гос. надзора, а административная – руководителем организации;
   2. *дисциплинарная ответственность налагается руководителем организации, а административная – органами гос. надзора;*
   3. дисциплинарная ответственность предусматривает наложение штрафа, а административная – выговор.
7. Может ли устанавливаться испытательный срок во время трудоустройства на работу?
   1. нет, не может;
   2. может, но не более чем на 2 месяца;
   3. *может, но не более чем на 3 месяца.*
8. Допускается ли расторжение трудового договора с беременными женщинами или женщинами, находящимися в отпуске по уходу за ребенком?
   1. да, допускается по усмотрению работодателя;
   2. нет, не допускается;
   3. *допускается только в случае ликвидации организации.*
9. Может ли работник отказаться от выполнения работы в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья вследствие нарушения требований охраны труда?
   1. не может;
   2. *может отказаться от работы до устранения опасности;*
   3. только по решению руководителя работ.
10. Назовите виды дисциплинарных взысканий:
11. замечание, предупреждение и выговор;
12. замечание, выговор и увольнение с работы;
13. *замечание, выговор, строгий выговор и увольнение с работы.*
14. Срочный трудовой договор заключается на:
15. неопределенный срок;
16. определенный срок, но не более чем 3 года;
17. *определенный срок, но не более чем 5 лет.*
18. Сохраняется ли за женщиной, находящейся в отпуске по уходу за ребенком место работы и занимаемая должность?
19. *сохраняется место и должность до достижения ребенком трехлетнего возраста;*
20. сохраняется до достижения ребенком двухлетнего возраста;
21. сохраняется до достижения ребенком трехлетнего возраста место работы, но должность может измениться;
22. К категории молодых рабочих относятся лица в возрасте:
23. от 14 до 16 лет;
24. от 12 до 18 лет;
25. *от 14 до 18 лет.*

**Тесты по теме «Гражданско-правовой договор»**

*ВАРИАНТ - 1*

1. [**Купля-продажа. Мена**](http://bargu.by/352-kuplya-prodazha-mena.html)

**Выберите правильный ответ:**

1. Определите правовую природу договора купли-продажи:

а) реальный, односторонний, возмездный;

*б) консенсуальный, возмездный, двусторонний;*

в) консенсуальный, односторонний, возмездный;

г)  реальный, двусторонний, возмездный;

д) в пользу третьего лица.

1. По договору купли-продажи продавец обязуется передать покупателю имущество:

*а) в собственность;*

б) в пользование;

в) во временное владение;

г) во временное владение и пользование;

д) для доставки в пункт назначения.

1. Риск случайной гибели или повреждения предмета договора купли-продажи переходит на покупателя с момента:

а) исполнения покупателем обязанности по оплате товара;

б) перехода к покупателю права собственности на товар;

*в) исполнения продавцом обязанности по передаче товара покупателю;*

г) заключения договора купли-продажи;

д) использования товара покупателем.

1. В случае продажи товара ненадлежащего качества покупатель вправе требовать от продавца:

а) расторжения договора и возврата уплаченной за товар денежной суммы;

б) соразмерного уменьшения покупной цены;

в) безвозмездного устранения недостатков товара в разумный срок;

г) замены товара ненадлежащего качества на товар, соответствующий договору;

*д) совершения одного из перечисленных действий по выбору покупателя.*

1. По договору розничной купли-продажи товар передается покупателю для:

а) государственных нужд;

б) использования в предпринимательской деятельности;

в) последующей продажи;

*г) личного, домашнего, семейного или иного использования, не связанного с предпринимательской деятельностью;*

д) использования в иных целях, не связанных с личным, домашним, семейным и иным подобным использованием.

1. Предложение о заключении договора розничной купли-продажи, содержащееся в каталогах, рекламе, описаниях товаров, обращенное к неопределенному кругу лиц, признается:

а) коносаментом;

б) индоссаментом;

*в) публичной офертой;*

г) цессией;

д) дисконтом.

1. Непродовольственный товар надлежащего качества в месте его покупки покупатель вправе обменять с момента передачи ему товара в течение:

*а) четырнадцати дней;*

б) тридцати дней;

в) шести месяцев;

г) одного года;

д) ни один из перечисленных вариантов.

1. Укажите непродовольственные товары надлежащего качества, не подлежащие обмену:

а) посуда;

б) чулочно-носочные изделия;

в) косметика;

г) перчаточно-рукавичные изделия;

*д) все указанные варианты.*

*ВАРИАНТ – 2*

1. [**Купля-продажа. Мена**](http://bargu.by/352-kuplya-prodazha-mena.html)

**Выберите правильный ответ:**

1. Договор купли-продажи недвижимости считается заключенным с момента:

а) подписания договора сторонами;

б) передачи покупателю имущества, предусмотренного договором;

в) оплаты стоимости передаваемого имущества;

г) нотариального удостоверения договора;

*д) государственной регистрации перехода права собственности.*

1. Для отчуждения жилого помещения, в котором проживают несовершеннолетние члены семьи собственника такого помещения, требуется:

а) согласие самих несовершеннолетних членов семьи;

*б) согласие органа опеки и попечительства;*

в) согласие органов, регистрирующих переход права собственности;

г) согласие нотариуса;

д) не требуется чьего-либо согласия.

1. Товары, на которые не установлены гарантийные сроки, в случае обнаружения в них недостатков могут быть возвращены покупателем продавцу в течение:

а) 7 дней;

б) 10 дней;

*в) 14 дней, не считая дня покупки;*

г) 14 дней, считая день покупки;

д) 30 дней.

1. Перечень групп (видов) товаров и соотношение по отдельным признакам внутри группы (вида) является в договоре купли-продажи:

а) комплектностью;

*б) ассортиментом;*

в) спецификацией;

г) каталогом;

д) прайсом.

1. Право собственности на предприятие переходит к покупателю с момента:

а) подписания сторонами договора;

б) подписания сторонами передаточного акта;

в) регистрации договора;

г) государственной регистрации указанного права;

д) оплаты стоимости предприятия.

1. По договору продажи предприятия, как правило, не подлежат передаче покупателю:

а) долги предприятия;

б) право на фирменное наименование;

в) право на товарный знак, знак обслуживания;

г) материальные и нематериальные активы предприятия;

*д) права продавца, полученные им на основании разрешения (лицензии) на занятие соответствующим видом деятельности.*

1. Состав и стоимость продаваемого предприятия определяются в договоре продажи предприятия на основе:

*а) инвентаризации предприятия;*

б) аудиторской проверки предприятия;

в) передаточного акта;

г) размера уставного фонда предприятия;

д) имущественного комплекса предприятия.

1. Цена в договоре мены определяется:

а) в денежном выражении;

б) исходя из соотношения обмениваемых товаров;

в) в размере расходов на передачу и принятие товаров;

*г) в стоимостном выражении;*

д) соглашением сторон.

**Тесты по теме «Трудовой договор»**

*ВАРИАНТ -1*

**Выберите правильный ответ:**

1. Срок регистрации трудового договора физ. лица работодателем:

*А. 7 дней*

Б. 3 дня

В. 10 дней с момента заключения

Г. 1 месяц

2. Когда трудовой договор не обязателен в письменной форме:

А. если это особая форма договора - контракт.

Б. трудовой договор с несовершеннолетним работником.

В. организованный набор работников.

*Г. трудовой договор с молодым специалистом.*

3. Где регистрируется трудовой договор, который заключается с физическим лицом-предприятием?

А. В Министерстве юстиции

Б. В пенсионном фонде

В. В налоговой службе

*Г. В государственном фонде занятости.*

4. Кем разрабатывается и принимается Коллективный договор:

А. на референдуме.

Б. на сессии государственной думы.

В. на собрании руководителей предприятия, фирмы, организации.

*Г. на общем собрании трудового коллектива.*

5.Сторонами заключения коллективного договора являются:

А. работодатель (физическое лицо) и работник.

Б. председатель профсоюзного комитета и работники.

*В. собственник или лицо, им уполномоченное и трудовой коллектив.*

Г. комитет по трудовым спорам и работник

6. Моментом начала действия трудового договора считается:

А. через 5 дней после подписания.

Б. с момента заключения.

*В. после государственной регистрации.*

Г. с момента провозглашения трудового договора.

7. Испытания при приеме на работу не применимо к:

А. Лицам пенсионного возраста

Б. Военнообязанным

В. Инвалидам

*Г. Работникам до 18 лет.*

8.Действие коллективного договора предприятия распространяется на:

А. только на администрацию.

Б. на всех субъектов (членов) предприятия, кроме руководителей этого предприятия.

В. только на временных рабочих.

*Г. На всех членов (субъектов) предприятия.*

9. Не является гарантией обеспечения прав граждан на труд:

А. равенство трудовых прав граждан.

Б. свободный выбор вида деятельности.

В. компенсации материальных расходов, в связи с направлением в другую местность.

*Г. расовая принадлежность.*

10.Виды трудового договора по срокам действия:

*А. срочный, бессрочный, на время определенной работы.*

Б. Срочный, бессрочный, долгосрочный.

В. Краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы.

Г. Краткосрочный, сезонный, долгосрочный.

11. При приеме на работу не требуется документ:

А. паспорт

*Б. свидетельство о рождении*

В. трудовая книжка

Г. Диплом

12. В случае реорганизации собственности коллективный договор продолжает действовать в течение срока

*А. срок, на который он заключен.*

Б. 10 дней с момента реорганизации.

В. продолжает действовать неограниченный промежуток времени.

Г. прекращает свое действие сразу после завершения реорганизации.

13.По общему правилу срок испытания при принятии на работу не может превышать:

А. 20 дней.

Б. Две недели.

В. В зависимости от сферы деятельности 1-3 месяца.

*Г. 3 месяца.*

*ВАРИАНТ -2*

**Выберите правильный ответ:**

1.Необоснованный отказ в принятии на работу запрещается в случаях:

А. Лицо, устраивающееся на работу было ранее судимо.

Б. Лицо прописано в другой области страны.

*В. Ни в коем случае.*

Г. Предусмотренных законодательством

2.Трудовой договор может прекратится по инициативе:

*А. Собственника, работника, профсоюза.*

Б. Собственника, работника, сотрудников милиции.

В. Работника, членов его семьи.

Г. Профсоюзного органа, начальника отдела кадров

3. Перевод работника на другое предприятие, или перевод на другую должность возможно при:

*А. Согласии работника.*

Б. Необходимости рабочего процесса.

В. Требовании руководства

Г. Строго по решению трудового коллектива.

4. Лицо может самостоятельно заключать трудовой договор в возрасте:

А. с 14 лет

Б. с 21 лет

*В. с 16 лет*

Г. с 18 лет

5. Срок действия дисциплинарного взыскания:

*А. 1 год*

Б. 3 года

В. 6 месяцев

Г. 2 недели

6. Определите, обязан ли работодатель, в случае увольнения работника по инициативе работодателя, выдавать работнику копию приказа:

А. Обязан, при любых обстоятельствах

Б. Не обязан.

*В. Обязан, если требует работник*

Г. Обязан, лишь с разрешения начальника отдела кадров

7. Прогулом считается:

А. Отсутствие на рабочем месте свыше 3х часов

*Б. Отсутствие на работе свыше 3х часов*

В. Отсутствие на рабочем месте в течение дня

Г. Неявка на работу более 2х дней

8. При 6-дневной рабочей неделе продолжительность работы не может превышать:

*А. 7 часов*

Б. 8 часов

В. 6 часов

Г. 5 часов

9. Начало и окончание рабочего дня предусматривается:

А. В ТК РФ

*Б. Правилами внутреннего трудового распорядка и графиками сменности*

В. В уставе предприятия

Г. В постановлении Кабинета Министров

10. Ночным считается рабочее время с:

А. с 20.00 до 8.00

Б. с 18.00 до 6.00

*В. с 22.00 до 6.00*

Г. с 23.00 до 7.00

11. Для каких работников установлена сокращенная продолжительность рабочего времени и составляет 34 часа в неделю:

А. для учащихся, работающих в летние каникулы в возрасте 14-15 лет

Б. для пенсионеров

В. для инвалидов

*Г. для работников в возрасте с 16-18 лет*

12. Какой документ является единственным свидетельством о трудовой деятельности работника.

А. Трудовой договор

*Б. Трудовая книжка*

В. Приказ о приеме на работу

Г. Все выше указанные варианты

15. К источникам трудового права относятся:

А. Только нормативно - правовые акты, которые составляют систему законодательства о труде

*Б. Какие - либо нормативно-правовые акты, которые содержат нормы, направленные на регулирование трудовых отношений.*

В. Все нормативно - правовые акты, которые содержат нормы поведения работника

Г. Все нормативно-правовые акты, которые регулируют оплату труда.

**Тесты по теме "Трудовой договор, виды, заключение, изменение, расторжение"**

**Выберите правильный ответ:**

1.Трудовой договор - это...(закончите фразу)

*а) правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения*

*между работниками и работодателями;*

б) соглашение между работодателем и работником, в соответствии с

которым он обязуется предоставить работнику работу, обеспечить

условия труда и т. д;

в) правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в

организации

2.Какие документы необходимы при заключении трудового договора (укажите правильный ответ)?

а) паспорт, домовая книга, свидетельство о рождении, трудовая

книжка, документ об образовании;

б) документ воинского учета, документ об

образовании, трудовая книжка, пенсионное удостоверение;

*в) паспорт, трудовая книжка, страховое свидетельство*

*гос. пенсионного страхования, документы воинского учета,*

*документ об образовании*

3.Продолжительность перевода на другую работу для замещения отсутствующего работника не должен превышать...(укажите правильный ответ)

а) 2 недели;

*б) 1 месяц в течение календарного года;*

в) 40 дней

4.В Какой срок работник обязан предупредить работодателя о расторжении трудового договора (укажите правильный ответ)?

а)10 дней;

б)1 месяц;

*в) 2 недели.*

5.По какой причине может быть прекращен трудовой договор, по независящим от воли сторон обстоятельствам (укажите правильный ответ)?

а) призыв работника на военную службу;

б) осуждение работника к наказанию в соответствии с приговором суда;

в) смерть работника или работодателя;

*г) все вышеперечисленные варианты*

6.В течение какого срока работодатель обязан объявить приказ о приеме на работу работника (укажите правильный ответ)?

а) в течение 5 дней со дня подписания трудового договора;

б) в течение 1 недели со дня подписания трудового договора;

*в) в течение 3 дней со дня подписания трудового договора.*

7.Предварительному медицинскому освидетельствованию при заключении трудового договора подлежат лица…(укажите правильный ответ)

*а) не достигшие 18 лет;*

б) достигшие 18 лет;

в) достигшие 16 лет.

8.Срок испытания при приеме на работу не может превышать…(укажите правильный ответ)

а)2 месяцев;

б)1 месяца;

*в)3 месяцев;*

9.Может ли работодатель уволить работника по своей инициативе (укажите правильный ответ)?

а)может;

б)не может;

*в)может в случае ликвидации организации.*

10.Является ли смена собственника имущества организации основанием для расторжения трудового договора с работником по инициативе работодателя (укажите правильный ответ)?

а)является;

*б)не является;*

в)трудовой договор может быть расторгнут в течение 3 месяцев.

11.Вносятся ли взыскания в трудовую книжку (укажите правильный ответ)?

а)не вносятся;

б)вносятся;

*в)не вносятся за исключением случаев , когда дисциплинарное*

*взыскание является увольнением.*

12.Как осуществляется перевод на постоянную работу в другую организацию (укажите правильный ответ)?

*а)с письменного согласия работника;*

б)приказом работодателя без согласия работника;

в)с устного согласия работника.

13.На какой срок не может заключаться трудовой договор (укажите правильный ответ)?

а)на неопределенный срок;

*б)на срок не более 10 лет;*

в)на неопределенный срок не более 5 лет (срочный трудовой договор),

14.В каких случаях работодатель не обязан отстранить от работы работника?

а) если работник появился на работе в алкогольном, наркотическом

или токсическом опьянении;

б) не прошедшего в установленном порядке обязательный,

предварительный или периодический медицинский осмотр;

*в) если работник – беременная женщина.*

**Тестовое задание по теме «Рабочее время и время отдыха»**

*ВАРИАНТ-1*

**Выберите правильный ответ:**

1. Время, в течение которого работник свободен от выполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению — это...

а) рабочее время;

*б) время отдыха;*

в) время обучения.

2. Какие из перечисленных пунктов являются видами времени отдыха?

а) перерыв в течение рабочего дня;

б) праздничные нерабочие дни;

*в) все варианты верны.*

3. Какая привилегия предоставляется для работников, работающих в холодное время года?

*а) специальный перерыв для обогрева и отдыха;*

б) дополнительный отпуск;

в) повышение заработной платы.

4. Какова нормальная продолжительность рабочего времени?

а) 36 часов в неделю;

б) 38 часов в неделю;

*в) 40 часов в неделю.*

5. Нормальная продолжительность рабочего времени для работников в возрасте до 16 лет сокращается на:

*а) 16 часов в неделю;*

б) 5 часов в неделю;

в) 4 часа в неделю.

6. При работе на условиях неполного рабочего времени оплата труда работника производится:

а) без изменений;

*б) пропорционально отработанному им времени;*

в) все ответы неверны.

7. Продолжительность ежедневной работы для работников в возрасте от 15 до 16 лет не может превышать:

а) 7 часов;

б) 6 часов;

*в) 5 часов.*

8. Продолжительность ежедневной работы в 7 часов устанавливается для работников в возрасте:

а) от 14 до 15 лет;

б) от 15 до 16 лет;

*в) от 16 до 18 лет.*

9. Какова максимальная продолжительность времени работы для работников, занятых на работе с вредными условиями труда при 30 часовой рабочей неделе?

а) 8 часов;

б) 7 часов;

*в) 6 часов.*

10. К работе в ночное время не допускаются:

*а) беременные женщины;*

б) женщины, имеющие детей в возрасте до 12 лет;

в) все варианты верны.

11. Работа по совместительству не может превышать в день:

а) 2 часов;

б) 3 часов;

*в) 4 часов.*

12. Какой орган власти вправе переносить выходные дни на другие дни?

*а) Правительство Российской Федерации;*

б) профсоюзный орган;

в) руководителем организации

13. Продолжительность ежегодного основного оплачиваемого отпуска составляет…

*а) 28 дней;*

б) 30 дней;

в) 25 дней.

14. Отпуск без сохранения заработной платы работникам в случаях рождения ребенка, регистрации брака предоставляется на срок…

*а) 5 дней;*

б) 2 дня;

в) 3 дня.

15. В каких случаях ежегодный оплачиваемый отпуск может быть разделен на части?

*а) по соглашению между работником и работодателем;*

б) по решению работодателя;

в) по решению профсоюзного органа.

16. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск предоставляется следующим категориям работников:

*а) работникам, имеющим особый характер работы;*

б) работникам, работающим при сменной работе;

в) работникам, работающим на сверхурочных работах.

17. Привлечение к сверхурочным работам производится работодателем с письменного согласия работника в следующих случаях:

а) при производстве работ, необходимых для устранения производственной аварии;

б) при производстве работ, необходимых для обороны страны;

*в) все ответы верны.*

18. При восстановлении механизмов, когда неисправность их может вызвать прекращение работ для значительного числа работников, применяется:

*а) сверхурочная работа;*

б) работа в ночное время;

в) работа по совместительству.

*ВАРИАНТ-2*

**Выберите правильный ответ:**

1. В каком возрасте допускается привлечение к сверхурочным работам работников?

*а) в 18 лет;*

б) в 16 лет;

в) в 14 лет.

2. Сверхурочные работы не должны превышать для каждого работника в течение двух дней подряд:

а) 7 часов;

б) 5 часов;

*в) 4 часа.*

3. Привлечение инвалидов к сверхурочным работам допускается:

а) не допускается вообще;

*б) с письменного согласия лечащего врача;*

в) с письменного согласия самого инвалида.

4. Как компенсируется работа работникам, работающим в режиме ненормированного рабочего дня, если невозможно предоставить отпуск?

а) компенсируется, как работа на вредной работе;

*б) компенсируется, как сверхурочная работа;*

в) компенсируется, как работа в ночное время.

5. Какое время учитывается в стаж работы для исчисления ежегодного оплачиваемого отпуска за работу во вредных условиях?

*а) фактически отработанное время;*

б) фактически отработанное время с учетом выходных дней;

в) фактически отработанное время с перерывом в рабочее время.

6. По истечении, какого периода времени появляется право у работника на ежегодный оплачиваемый отпуск?

а) по истечении 7 месяцев;

*б) по истечении 6 месяцев;*

в) по истечении 8 месяцев.

7. Какой документ должен отражать продолжительность и очередность отпусков?

*а) график отпусков;*

б) учетный лист отпусков;

в) карта учета отпусков.

8. Каким документом пользуются при переводе отпуска на другой срок?

*а) соглашением сторон;*

б) Трудовым кодексом Российской Федерации;

в) Уставом организации.

9. Ежегодный дополнительный отпуск предоставляется:

а) всем работникам;

б) беременным женщинам;

*в) работникам, имеющим особый характер работы.*

10. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск работникам с ненормированным рабочим днем должен быть:

а) не более 3-х календарных дней;

*б) не менее 3-х календарных дней;*

в) не менее 7-ми календарных дней.

11. До истечения 6 месяцев непрерывной работы оплачиваемый отпуск по заявлению работника может быть предоставлен:

а) работникам в возрасте до 18 лет;

б) работникам, усыновившим ребенка до 3-х месяцев;

*в) все варианты верны.*

12. Денежная компенсация за все неиспользованные отпуска выплачивается в случае:

*а) увольнения работника;*

б) его письменного согласия;

в) распоряжением руководителя.

13. Режим рабочего времени должен предусматривать:

а) оплату труда;

б) предоставление льгот работнику;

*в) продолжительности рабочей недели.*

14. Особенности режима рабочего времени определяются в порядке, устанавливаемом:

*а) Правительством Российской Федерации;*

б) Государственной Думой;

в) Министерством труда.

15. Дайте определение ненормированного рабочего дня:

а) особый вид работы;

*б) особый режим работы;*

в) все ответы верны.

16. Перечень должностей работников с ненормированным рабочим днем устанавливается:

*а) коллективным договором;*

б) руководителем организации;

в) распоряжением Министерства труда.

17. При составлении графиков сменности работодатель учитывает мнение:

*а) представительного органа работников;*

б) совета директоров предприятия;

в) все ответы верны.

18. Графики сменности доводятся до сведения работников не позднее чем:

*а) за 1 месяц до введения их в действие;*

б) за 2 месяца до введения их в действие;

в) за 3 месяца до введения их в действие.

19. Порядок введения суммированного учета рабочего времени устанавливается правилами:

а) коллективного договора;

*б) трудового договора;*

в) внутреннего трудового распорядка организации.

20. Учетный период не может превышать:

а) 6 месяцев;

*б) 12 месяцев;*

в) 18 месяцев.

21. Разделение рабочего дня на части происходит с учетом мнения:

а) акционеров организации;

б) совета директоров организации;

*в) выборного профсоюзного органа данной организации.*

**Тестовое задание по теме «Дисциплина труда»**

**Выберите правильный ответ:**

1.Дисциплина труда - это:

*а) обязательное для всех работников подчинение трудовому распорядку;*

б) обязательное для всех работников соблюдение Трудового кодекса Российской Федерации;

в) обязательное для всех работников, кроме руководителя организации, соблюдение правил трудового распорядка;

2. Трудовой распорядок определяется:

а) работодателем;

б) Правительством Российской Федерации;

*в) утверждается работодателем с учетом мнения профсоюзного органа организации*

3. Укажите, какое из поощрений за труд не входит в компетенцию работодателя?

а) объявление благодарности;

б) выдача премии;

в) награждение ценными подарками;

*г) присвоение государственной премии;*

д) представление к званию лучшего по профессии;

4. Укажите вид дисциплинированного взыскания, не закрепленного в Трудовом кодексе Российской Федерации:

а) замечание;

*б) лишение премии;*

в) выговор;

г) увольнение;

5. До применения дисциплинарного взыскания работодатель должен потребовать от работника:

*а) объяснение в письменной форме;*

б) документы, оправдывающие дисциплинарный проступок;

в) устное объяснение причин совершения дисциплинарного проступка;

6. Дисциплинарное взыскание применяется со дня обнаружения:

а) не позднее 3 месяцев;

б) не позднее 6 месяцев;

*в) не позднее 1 года;*

7. За 1 дисциплинарный проступок применяется:

*а) 1дисциплинарное взыскание;*

б) выговор и лишение премии;

в) замечание и привлечение к сверхурочным работам;

8. Может ли привлекаться к дисциплинарному взысканию руководитель организации?

а) на основании заявления работника;

*б) на основании заявления представительного органа работников;*

в) на основании заявления заместителя руководителя;

9. С учетом мнения, какого органа работодатель устанавливает правила внутреннего распорядка?

а) Правительства Российской федерации;

б) трехсторонней комиссии;

*в) представительного органа работников;*

10. Для отдельных категорий работников действуют уставы и положения о дисциплине, утверждаемые:

а) Государственной думой;

*б) Правительством Российской Федерации;*

в) Советом Федерации;

11. Как может быть поощрен работник за особые заслуги перед государством?

а) автомобилем;

б) государственной наградой;

в) похвальной грамотой;

12. В течение какого времени должен быть объявлен приказ работодателя о применении дисциплинарного взыскания работнику?

а) 9 дней;

б) 6 дней;

*в) 3дня;*

13. Какие наказания применяются при дисциплинарном проступке?

*а) выговор;*

б) снижение заработной платы;

в) уменьшение отпуска;

г) все варианты верны;

14. Какие виды поощрений существуют? Выберите все возможные варианты.

*а) премия;*

б) дополнительные выходные;

*в) почетные грамоты;*

*г) благодарность;*

д) снижение продолжительности рабочего дня;

**Тесты по теме "Материальная ответственность сторон трудового договора"**

**Выберите правильный ответ:**

1. В каком случае работодатель обязан возместить работнику не полученный им заработок?

а) порчи средств индивидуальной защиты по его вине;

б) отстранения от работы за несоблюдение требований охраны труда;

*б) отстранения работника от работы по причине непредставления работодателем средств индивидуальной защиты.*

2. Работодатель, причинивший ущерб имуществу работника, возмещает этот ущерб:

*а) в полном объеме;*

б) в частичном объеме;

в) в половинном объеме.

3. В какой срок работодатель обязан рассмотреть заявление работника о возмещении ему ущерба?

а) в пятидневный срок;

б) в трехдневный срок;

*в) в десятидневный срок.*

4. Что должен указать или предоставить член коллектива для освобождения от материальной ответственности?

*а) отсутствие своей вины;*

б) справку о медицинском осмотре;

в) средний заработок.

5. Материальная ответственность может конкретизироваться:

а) коллективным договором;

б) трудовым договором;

*в) нормативно-правовыми актами.*

6. При взыскании ущерба в судебном порядке степень вины каждого члена коллектива определяется:

а) руководителем организации

б) правительством РФ;

*в) судом.*

7. Расторжение трудового договора после причинения ущерба не несет за собой освобождения от:

*а) материальной ответственности;*

б) выплаты заработной платы;

в) предоставления отпуска.

8. За причинный ущерб работник несет материальную ответственность в пределах своего:

*а) среднемесячного заработка;*

б) среднедневного заработка;

в) среднегодового заработка.

9. Работник в возрасте до 18 лет несет полную материальную ответственность за:

а) неумышленное причинение ущерба;

б) ущерб, причиненный в рабочем порядке по вине работодателя;

*в) ущерб, причиненный в состоянии алкогольного опьянения.*

10. Подлежат ли взысканию неполученные доходы?

а) частично;

*б) нет;*

в) да.

11. Подлежит ли взысканию с работника упущенная выгода?

а) подлежит взысканию;

б) подлежит в отдельных организациях;

*в) нет, не подлежит.*

12. В каких случаях возлагается на работника материальная ответственность в полном размере?

а) умышленного причинения ущерба;

б) недостачи ценностей;

в) разглашения сведений;

*г) во всех перечисленных случаях.*

13. Письменные договоры о полной индивидуальности или коллективной материальной ответственности заключаются с работниками, достигшими возраста:

а) 16 лет;

*б) 18 лет;*

в) 20 лет.

14. Материальная ответственность сторон трудового договора наступает за:

а) вознаграждение;

б) труд;

*в) ущерб.*

15.За ущерб на производстве работники несут:

а) гражданскую ответственность;

*б) материальную ответственность;*

в) уголовную ответственность.

16. При добровольном возмещении ущерба степень вины каждого определяется:

а) соглашением;

б) уставом;

*в) трудовым договором.*

17. Трудовым договором или письменным соглашениям может конкретизироваться:

а) уголовная ответственность;

*б) материальная ответственность;*

в) административная ответственность.

18. Материальная ответственность возмещается:

а) в ограниченном размере;

б) в полном размере;

*в) оба варианта верны*

19. Увольнение работника, причинившего ущерб, влечет за собой освобождение от материальной ответственности:

*а) нет;*

б) указывается в договоре;

в) да.

20. Как исчисляется размер ущерба?

а) по курсу доллара;

б) по рыночным ценам;

*в) по курсу рубля.*

21. Кому направляется заявление работника о возмещении ущерба?

*а) директору;*

б) работодателю;

в) губернатору.

**Тесты по теме «Административное право»**

**Выберите правильный ответ:**

1. Дисквалификация, как административное наказание заключается в…

А) лишении физического лица орденов и наград, льгот и почестей;

Б) лишении физического лица права занимать руководящие посты в государственных и муниципальных органах власти;

*В) лишении физического лица права занимать руководящие должности в исполнительном органе управления юридического лица, входить в совет директоров, осуществлять предпринимательскую деятельность по управлению юридическим лицом, а также осуществлять управление юридическим лицом.*

2. В чем введенье находится административное право в РФ?

А) в введенье Федерации;

Б) в введенье субъекта РФ;

*В) в совместном введенье.*

3. Обязано ли лицо, привлекаемое к административной ответственности, доказывать свою невиновность?

А) Да;

*Б) Нет.*

4. Возможно ли принудительное административное выдворение за пределы Российской Федерации иностранного гражданина или лица без гражданства?

*А) да;*

Б) нет.

5. Срок лишение специального права не может быть более…

*А) 2 лет;*

Б) 1 года;

В) 6 месяцев.

6. Административный арест заключается в содержании нарушителя в условиях изоляции от общества и устанавливается на срок…

*А) до пятнадцати суток, а за нарушение требований режима чрезвычайного положения или режима в зоне проведения контртеррористической операции до тридцати суток;*

Б) до тридцати суток, а за нарушение требований режима чрезвычайного положения или режима в зоне проведения контртеррористической операции до девяноста суток;

В) до пятнадцати суток, а за нарушение требований режима чрезвычайного положения или режима в зоне проведения контртеррористической операции до девяноста суток.

7. Включается ли срок административного задержания в срок административного ареста?

*А) да;*

Б) нет.

8. По общему правилу, лицо, совершившее административное правонарушение, подлежит ответственности на основании закона…

*А) действовавшего во время и по месту совершения административного правонарушения;*

Б) действовавшего во время и по месту момента совершения правосудия.

9. Административной ответственности подлежит лицо, достигшее к моменту совершения административного правонарушения возраста…

А) четырнадцати лет;

*Б) шестнадцати лет;*

В) восемнадцати лет.

10. Привлечение к административной или уголовной ответственности физического лица…

А) освобождает от административной ответственности за данное правонарушение юридическое лицо;

*Б) не освобождает от административной ответственности за данное правонарушение юридическое лицо.*

В) не знаю.

11. Административным правонарушением признается…

А) виновное действие (бездействие) физического лица, за которое законодательством об административных правонарушениях установлена административная ответственность;

*Б) противоправное, виновное действие (бездействие) физического или юридического лица, за которое законодательством об административных правонарушениях установлена административная ответственность.*

12. Размер административного штрафа по действующему законодательству не может быть менее.

А) 1/3 минимального размера оплаты труда;

*Б) 1/10 минимального размера оплаты труда;*

В) 1 минимального размера оплаты труда.

13. Предусмотрена ли КоАП РФ денежное возмещение за конфискацию орудия совершения или предмета административного правонарушения?

А) да;

*Б) нет.*

14. Иностранные граждане, лица без гражданства и иностранные юридические лица, совершившие на территории Российской Федерации административные правонарушения…

А) не подлежат административной ответственности;

Б) подлежат административной ответственности в рамках специальных международных актов;

*В) подлежат административной ответственности на общих основаниях.*

15. Административный арест назначается…

А) полномочным административным органом;

Б) должностным лицом;

*В) судом.*

1. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях принят…

А) 30 декабря 2002 г.;

*Б) 30 декабря 2001 г.;*

В) 30 декабря 1999 г.

17. Дисквалификация устанавливается на срок…

А) от года до десяти лет;

Б) до десяти лет;

*В) от шести месяцев до трех лет.*

18. Подлежат ли административной ответственности по действующему законодательству юридические лица?

*А) Да;*

Б) Нет;

В) Только частные предприниматели.

1. Юридическое лицо признается виновным в совершении административного правонарушения, если будет установлено…

А) что руководством юридического лица не были приняты все зависящие от него меры по соблюдению норм административного законодательства;

Б) что у него имелась обязанность по соблюдению правил и норм, которые были нарушены, но данным лицом не были приняты все зависящие от него меры по их соблюдению;

В) что у него имелась возможность для соблюдения правил и норм, за нарушение предусмотрена административная ответственность, но данным лицом не были приняты все зависящие от него меры по их соблюдению.

1. Какие виды административных наказаний предусмотрены действующим административным законодательством:

*А) всего девять: предупреждение; административный штраф; возмездное изъятие орудия; конфискация орудия; лишение специального права; административный арест; административное выдворение; дисквалификация, административное приостановление деятельности;*

Б) всего восемь: предупреждение; административный штраф; возмездное изъятие орудия; конфискация орудия; лишение специального права; административный арест; административное выдворение; дисквалификация;

В) всего шесть: предупреждение; административный штраф; возмездное изъятие орудия; конфискация орудия; лишение специального права; административный арест.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **2** | | **4** |
|  |
| **Содержание учебного материала** | |  |
| 1. Понятие экономики и права.Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| 1. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития.  **Источники информации**  Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости»,  Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru | |  |
| **Содержание учебного материала** | |  |
| **1.** Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **2.** Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическое занятие 1.** Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"  Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»  **Источники информации**  1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).  2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г)  **Интернет-ресурсы**: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru | |  |
|  |
| **Содержание учебного материала** | |  |
| 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическое занятие 2.** Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практическое занятие 3.** Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи.  **Источники информации**  Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям). | |  |
| **Содержание учебного материала** | |  |
| **1.** Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **2.**Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **3**.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | |  |
| **Практическое занятие 4.** Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда | | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
|  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г.
11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г.
12. Яковлев А.И.Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2016 г.
13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
14. Журнал « Современный ресторан»

**3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.garant>. ru
3. <http://www>. economi. gov.ru
4. <http://www.bibliotekar>. ru
5. <http://www.consultant.ru>

**3.2.3.Дополнительные источники (печатные издания):**

На усмотрение образовательной организации.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| -принципы рыночной экономики;  -организационно-правовые формы организаций;  -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  - способы ресурсосбережения в организации;  -понятие, виды предпринимательства;  -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;  -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  -формы и системы оплаты труда;  -механизм формирования заработной платы;  -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 07. Эффективное поведение на рынке труда**

2020 г.

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

Программа учебной дисциплины ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования

**Для профессий: 43.01.09.** Повар, кондитер

на основе:

- рекомендаций «Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования» (утверждены 27.08.2009г. директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации И. М. Реморенко);

- письма «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» (№12–696 от 20.10.2010г. ФГУ «ФИРО», одобрено Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», протокол № 1 от 03.02.2011г. «Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования»).

***Организация-разработчик:*** ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс»

***Разработчики:***

Кузнецова И.В., к. пс. наук, директор ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс»;

Филина С.В., к. пс. наук, педагог-психолог ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс»;

Сергиенко Г.В., старший преподаватель кафедры естественно-математических дисциплин.

ГОАУ ЯО «Институт развития образования».

***При участии и содействии***:

Выборнова В.Ю., заместителя директора Департамента образования Ярославской области;

Сатариной Г.Г., руководителя Центра профессионального образования ГОАУ ЯО «Институт развития образования»;

Семеновой И.И., старшего методиста Центра профессионального образования ГОАУ ЯО «Институт развития образования»;

Беляковой О.П., ведущего специалиста ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс»;

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| 1. **условия реализации программы учебной дисциплины** | 15 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 17 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

**1.1. Область применения программы**

программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС **Для профессий:**

**43.01.09 Повар,кондитер**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен у*меть/владеть:***

* владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства;
* владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда; готовность к поиску работы;
* владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей;
* владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства;
* владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо;
* владеть способами поиска работы, умением работать с «Дневником поиска работы»;
* владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения;
* владеть способами проведения собеседования при приеме на работу;
* владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу;
* уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско- правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок;
* уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав;
* владеть приемами саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях;
* владеть способами планирования профессионального развития; создания индивидуального плана профессионального развития.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать:***

* основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
* структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;
* составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда, способы повышения конкурентоспособности;
* преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей;
* структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;
* целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендация;
* пути и способы поиска работы, их возможности; возможные затруднения, связанные с поиском работы, и способы их преодоления;
* структуру и этапы делового общения, вербальные и невербальные компоненты и средства общения; трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействии) и основные способы их преодоления;
* требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;
* основные формы испытаний, используемых при приеме на работу;
* документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформления трудового правоотношения работника и работодателя; документы, необходимые работнику при приеме на работу; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении;
* нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору;
* виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; типичные трудности адаптации и способы их разрешения;
* приемы саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях;
* возможные типы карьеры и этапы ее развития.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, *в том числе:*

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося в объеме 32 час;
* самостоятельной работы обучающихся 16 час.;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 48 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 32 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 16 |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 16 |
| **Итоговая аттестация в форме зачета 1** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда»**

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уро-вень осво-ения** |
|  | **Раздел 1. Рынок труда и возможности трудоустройства выпускников** | **5** |  |
| **Тема 1. Рынок труда и профессий: современные тенденции** | **Содержание учебного материала.**  Общая характеристика рынка труда и рынка профессий. Основные понятия, значимые для темы. Структура рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Занятые и безработные. Современное состояние и тенденции российского и регионального рынка труда, рынка профессий. Источники и носители информации о рынке труда, рынке профессий.  **Практическое занятие по теме 1.**  Задание 1. Изучаем основные понятия рынка труда.  Задание 2. Знакомимся с отраслевой структурой занятого населения.  Задание 3. Изучаем спрос и предложение на рынке труда.  Задание 4. Изучаем спрос и предложение рабочей силы в профессионально-квалификационном разрезе на региональном рынке труда.  **Внеаудиторная самостоятельная работа** **обучающихся по теме 1.**  Задание 1. Анализируем состояние современного рынка труда и рынка профессий.  Задание 2. Обобщаем знания по теме. | 3 | 2 |
| **1.** . Структура рынка труда | 1 | 2 |
| **2.** Источники и носители информации о рынке труда, рынке профессий | 1 | 2 |
| **3. Практическое занятие по теме 1.** | 1 | 2 |
| **Тема 2. Конкурентоспо-собность выпускников профессиональ-ных учебных заведений** | **Содержание учебного материала.**  Конкурентно-способность как основное требование к работнику на рынке труда*.*  Формирование представлений о составляющих конкурентоспособности работника на рынке труда и требованиях работодателей к уровню подготовки выпускников. Основные понятия, значимые для данной темы. Освоение способов анализа составляющих конкурентоспособности выпускников по осваиваемой профессии: сущность и социальная значимость профессии; преимущества получаемого образования; общие и профессиональные компетенции по профессии. Освоение способов анализа каждым выпускником своей конкурентоспособности. Формирование представлений о возможных способах повышения конкурентоспособности выпускника.  **Практическое занятие по теме 2.**  Задание 1. Составляем «Портрет успешного человека» на рынке труда.  Задание 2. Проводим мини-дебаты «Молодой специалист: за и против».  Задание 3. Заполняем тест: «Насколько активна ваша позиция на рынке труда?»  **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 2**.  Задание 1. Определяем свои преимущества как работника (анализ своей конкурентоспособности). | 2 | 2 |
| **4.** Конкурентно-способность | 1 | 2 |
| **5. Практическое занятие по теме 2.** | 1 | 2 |
|  | **Раздел 2. Поиск работы** | **18** | **2** |
| **Тема 3. Определение целей поиска работы** | **Содержание учебного материала.**  Обсуждение преимуществ целенаправленного поведения, анализа профессиональных ценностей, постановки целей поиска работы. Построение образа желаемого будущего, составление карты  ожиданий от будущей работы: оценка значимости профессиональных ожиданий, определение критериев предпочтительности при поиске работы, формулирование целей поиска работы, выстраивание временной перспективы, проверка сформулированных целей на жизнеспособность. Определение ценностных и целевых ориентиров при поиске работы. Составление списка возможных вариантов поиска работы и трудоустройства.  **Практическое занятие по теме 3.**  Задание 1. Строим образ желаемого будущего.  Задание 2. Составляем карту  ожиданий от будущей работы*.*  Задание 3. Оцениваем значимость профессиональных ожиданий*.*  Задание 4. Определяем критерии предпочтительности при поиске работы.  Задание 5. Формулируем цели поиска работы.  Задание 6. Выстраиваем временную перспективу.  Задание 7. Проверяем сформулированные цели на жизнеспособность.  **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 3.**  Задание 1. Определяем свои ожидания от будущей работы  Задание 2. Ищем возможные для себя варианты трудоустройства. | 2 | 3 |
| **6. Поиск работы** | 1 | 3 |
| **7. Практическое занятие по теме 3.** | 1 | 3 |
| **Тема 4. Возможности и ограничения при поиске работы. Профессионально-психологический портрет** | **Содержание учебного материала.**  Самопознание и формирование позитивного «Я» при поиске работы.  Составление профессионально-психологического портрета: образование, возраст, личные качества, достижения в разных сферах. Формирование представления о структуре, правилах и способах формирования собственного портфолио (мой портрет, достижения, коллектор и др.). Подготовка и проведение само-презентации для ситуации трудоустройства.  **Практическое занятие по теме 4.**  Задание 1. Определяем свои сильные стороны и преимущества как работника.  Задание 2. Расширяем сильные стороны и преимущества.  Задание 3. Составляем профессионально-психологический портрет.  Задание 4. Разрабатываем структуру собственного портфолио.  Задание 5. Готовим текст само-презентации.  **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 4.**  Задание 1. Рисуем свой профессионально-психологический портрет.  Задание 2. Готовимся к само-презентации.  Задание 3. Составляем свое портфолио. | 3 | 3 |
|  | **8**. Составление профессионально-психологического портрета | 1 | 3 |
| **9**.Самопрезентация | 1 | 3 |
| **10**. **Практическое занятие по теме 4.** | 1 | 3 |
| **Тема 5.**  **Подготовка презентационных документов и материалов** | **Содержание учебного материала.**  Основные понятия темы. Презентационные документы соискателей, востребованные на рынке труда сегодня: профессиональное резюме, автобиография, CV (курикулум витэ), мини-резюме, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо. Их целевое назначение, виды, структура, требования к подготовке, преимущества и функциональные ограничения. Состав пакета презентационных документов. Подготовка пакета документов обучающимися. Экспертиза и доработка (корректировка) документов.  **Практическое занятие по теме 5.**  Задание 1. Осваиваем подготовку основных презентационных документов.  Задание 2. Осваиваем подготовку сопутствующих презентационных документов.  **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 5.**  Задание 1. Анализируем требования работодателей к своей специальности.  Задание 2. Готовим пакет своих презентационных документов. | 4 | 3 |
| **11.** Презентационные документы соискателей | 1 | 2 |
| **12.** Профессиональное резюме. | 1 | 2 |
| **13.** Состав пакета презентационных документов | 1 | 2 |
| **14. Практическое занятие по теме 5.** | 1 | 2 |
| **Тема 6.**  **Стратегия и тактика поиска работы** | **Содержание учебного материала.**  Основные понятия темы. Подготовка к поиску работы. Пути и способы поиска работы. Способы пассивного и активного поиска работы. Их характеристика, возможности и ограничения. Освоение конкретных способов поиска работы. Телефонные звонки при поиске работы, звонки по вакансиям и поисковые. Оптимальный алгоритм телефонного звонка. Возможные затруднения при поиске работы и способы их преодоления. Формирование представлений о возможных видах мошенничества при трудоустройстве. Оценка готовности к поиску работы. Работа с Дневником поиска.  **Практическое занятие по теме 6.**  Задание 1. Составляем «Дневник поиска работы».  Задание 2. Настраиваемся на поиск работы.  Задание 3. Анализируем объявление о вакансии.  Задание 4. Сопоставляем требования вакансии с возможностями выпускника.  Задание 5. Осваиваем способы активного поиска работы.  Задание 6. Делаем звонок работодателю.  Задание 7. Заполняем тест «Умеете ли вы говорить по телефону».  Задание 8. Заполняем тест «Оцените свою готовность к поиску работы».  **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 6.**  Задание 1. Разрабатываем свой «План поиска работы». | 2 | 3 |
| **15.** . Пути и способы поиска работы | 1 | 3 |
| **16 Практическое занятие по теме 6.** | 1 | 3 |
| **Тема 7. Деловое общение в ситуации поиска работы и трудоустройства** | **Содержание учебного материала.**  Основные понятия темы. Структура, этапы делового общения. Способы взаимодействия в процессе общения. Вербальные и невербальные компоненты общения. Способы структурного анализа делового общения. Этапы делового общения. Способы процессуального анализа делового общения. Способы ролевого анализа делового общения на основе теории Э. Берна. Трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции) и пути их преодоления.  **Практическое занятие по теме 7.**  Задание 1. Анализируем структурные элементы деловой беседы.  Задание 2. Осваиваем значения жестов людей.  Задание 3. Учимся понимать мимику и жесты.  Задание 4. Учимся моделировать голос и тон.  Задание 5. Учимся проводить процессуальный анализ делового общения.  Задание 6. Определяем ролевые позиции.  Задание 7. Отрабатываем ролевые позиции в ситуации делового общения.  Задание 8. Проводим самооценку «Насколько приятным человеком в общении я являюсь?»  Задание 9. Отрабатываем вежливые формы обращения.  Задание 10. Подбираем способы преодоления типичных манипуляций в общении.  **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 7.**  Задание 1. Оцениваем готовность к деловой беседе.  Задание 2.Учимся по позам и жестам «немого кино» понимать героев.  Задание 3.Учимся убеждать. | 2 | 3 |
|  | **17.** Способы взаимодействия в процессе общения. | 1 | 2 |
| **18. Практическое занятие по теме 7.** | 1 | 2 |
| **Тема 8.**  **Подготовка и прохождение собеседования при поиске работы и трудоустройстве** | **Содержание учебного материала.**  Структура и назначение собеседования при приеме на работу. Подготовка к собеседованию. Типичные вопросы работодателей. Отработка навыков проведения собеседования, формирование готовности ответить на типичные вопросы, возникающие в процессе собеседования. Освоение способов преодоления возможных трудностей во время подготовки и прохождения собеседования при приеме на работу.  **Практическое занятие по теме 8.**  Задание 1. Актуализируем собственные представления по теме «Собеседование».  Задание 2. Тренируемся в ходе мини-игры «Подготовка к собеседованию».  Задание 3. Готовим в мини-группах выступления: о правилах поведения на собеседовании; о причинах, по которым работодатель отказывает претендентам при приеме на работу; о том, как «провалить» собеседование.  Задание 4. Готовимся отвечать на вопросы при приеме на работу в ходе ролевой игре «Ответы и вопросы».  Задание 5. Отрабатываем навыки собеседования в разных модельных ситуациях: собеседование при трудоустройстве; конфликтные или нестандартные ситуации; ситуации с разным типом поведения работодателя и др.  Задание 6. Учимся понимать позицию работодателя «Взгляд работодателя».  **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 8.**  Задание 1. Дополняем личное портфолио материалами, использованными на занятии.  Задание 2. Отрабатываем ответы на типичные вопросы, возникающие в ходе собеседования.  Задание 3. Составляем собственный перечень вопросов для собеседования.  Задание 4.Проводим самооценку готовности к прохождению собеседования. | 3 | 3 |
|  | **19.** Подготовка к собеседованию | 1 |  |
| **20. Практическое занятие по теме 8** Задание 1-2 | 1 |  |
| **21. Практическое занятие по теме 8.** Задание 3-4 | 1 |  |
| **Тема 9.**  **Прохождение испытаний при трудоустройстве.** | **Содержание учебного материала.**  Виды испытаний при приеме на работу: биографический метод, интервьюирование, анкетирование, наблюдение, тестирование, пробная работа и т.д. Их характеристика и направленность. Подготовка к испытаниям при приеме на работу. Приобретение опыта выполнения заданий, используемых для испытания при приеме на работу: пробное тестирование по трем различным тестам, выбранным самостоятельно. Работа Центра оценки при приеме на работу.  **Практическое занятие по теме 9.**  Задание 1. Подбираем испытание для соискателя.  Задание 2. Знакомимся с вариантами тестовых заданий, предлагаемых при приеме на работу.  Задание 3. Составляем памятку «Как подготовиться к испытаниям при приеме на работу».  **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 9.**  Задание 2. Проводим пробное тестирование по трем различным тестам, выбранным самостоятельно (по согласованию с преподавателем) или предложенным преподавателем.  Задание 3.Знакомимся с работой Центра оценки при приеме на работу. | 2 | 2 |
| **22.** Подготовка к испытаниям при приеме на работу | 1 | 2 |
| **23. Практическое занятие по теме 9.** | 1 | 2 |
|  | **Раздел 3.** **Трудоустройство и адаптация на рабочем месте. Оформление трудовых отношений** | **8** |  |
| **Тема 10.**  **Правовые основы трудоустройства** | **Содержание учебного материала.**  Основные понятия темы, и их значение для эффективного трудоустройства выпускников. Правовые основы трудовых отношений: положения, статьи Трудового кодекса, раскрывающие вопросы трудоустройства и содержания трудового правоотношения, процедуру трудоустройства. Формы найма на работу. Документы оформления трудового правоотношения работника и работодателя; документы, необходимые работнику при приеме на работу. работу. Трудовой договор, его сущность, типы, основные разделы, условия. Важность и необходимость трудового договора в современной жизни, гарантии заключения. Нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав. Испытательный срок при приеме на работу.  **Практическое занятие по теме 10.**  Задание 1. . Решаем ситуационные задачи. в фокусе кодекса законов о труде и трудовом кодексе Российской Федерации.  Задание 2. Знакомимся с понятием «испытательный срок при приеме на работу».  Задание 3. Решаем ситуационные задачи.  **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 10.**  Задание 1. Исправляем ошибки в трудовом соглашении.  Задание 2. Готовим «правовую памятку». | 3 | 3 |
| **24.** Правовые основы трудовых отношений: | 1 | 3 |
| **25 Практическое занятие по теме 10.** . Исправляем ошибки в трудовом соглашении | 1 | 3 |
| **26 Практическое занятие по теме 10**. Решаем ситуационные задачи. | 1 | 3 |
| **Тема 11.**  **Трудоустройство и адаптация на рабочем месте.** | **Содержание учебного материала**  Основные понятия темы. Виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации. Задачи работника в период адаптации. Как подготовиться к началу работы и как правильно вести себя в первое время на работе, чтобы ее сохранить? Причины потери работы и действия по их предотвращению. Моббинг. Возможности саморегуляции поведения в сложных (стрессовых) ситуациях.  **Практическое занятие по теме 11.**  Задание 1. Знакомимся с критериями успешной адаптации.  Задание 2. Заполняем тест «Оцените свое состояние по методике САН (самочувствие, активность, настроение)».  Задание 3. Готовимся к первому рабочему дню.  Задание 4. Определяем свои задачи по адаптации.  Задание 5. Учимся правильно вести себя в первые дни и месяцы работы.  Задание 6. Изучаем как влияет начало работы на жизнь человека?  Задание 7. Знакомимся со способами само-регуляции  **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 11.**  Задание 1. Пишем мини-сочинение: «Как я могу влиять на собственное профессиональное будущее? | 3 | 2 |
| **27**. Виды и способы адаптации | 1 | 3 |
| **28. Практическое занятие по теме 11.** . Готовимся к первому рабочему дню. | 1 | 3 |
| **29. Практическое занятие по теме 11.** Способами саморегуляции | 1 | 3 |
| **Тема 12.**  **Планирование профессиональной карьеры.** | **Содержание учебного материала**  Основные понятия темы. Типы карьеры и этапы ее развития. Освоение способов проработки карьеры. Определение вариантов развития карьеры каждым обучающимся: «Моя профессиональная **карьера».** Возможные способы повышения профессионализма для достижения успешной карьеры. Формирование каждым обучающимся плана профессионального развития» на перспективу.  **Практическое занятие по теме 12.**  Задание 1. Знакомимся с «Историями успеха».  Задание 2. Рисуем свой жизненный путь.  Задание 3. Определяем, что значит для меня «профессиональный успех».  Задание 4. Планируем свою профессиональную карьеру.  Задание 5. Определяем шаги своей профессиональной карьеры.  **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 12.**  Задание 1. Заполняем тест «Выбор карьерного пути»  Задание 2. Разрабатываем план профессионального развития «Моя профессиональная карьера». | 1 | 2 |
|  | **30.**  **Практическое занятие по теме 12.** Типы карьеры и этапы ее развития. | **1** |  |
| **31. Практическое занятие по теме 12.** Моя профессиональная карьера». |  |  |
| **32 Заключительное занятие**. Итоговая аттестация в форме зачета | **1** |  |
| **итого** | **32** |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся** |  | **16** |  |
| **Всего:** |  | **48** |  |

**3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место для каждого обучающегося.

- рабочее место преподавателя.

- технические средства обучения: компьютер и мультимедиапроектор, видеокомплекс.

Должен быть обеспечен доступ обучающихся к сети Интернет и электронной почте, к телефону, к компьютеру с принтером, к ксероксу.

**3.2. Информационное обеспечение обучения.**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Аналитическая справка о состоянии и основных тенденциях на рынке труда Ярославской области / Авторы-составители: Т.Н. Базуто, Г.А. Белая, Ю.П. Жукова. Ярославль: Центр «Ресурс», 2016. 66 с.

2. Андрушкевич В.Э. Психология профессионального самоопределения и трудоустройства: учебно-методическое пособие/ В.Э. Андрушкевич, В.Б.Борейша//Томск: STT, 2016. 68 с.

3. Ансимова Н.П., Кузнецова И.В. Профессиональная ориентация, профотбор и профессиональная адаптация молодежи: учебно-методическое пособие. Ярославль: ЯГПУ, 2016 г. 118 с.

4. Бажова М. Живи по своим правилам! Поиск достойной работы. М.: Вильямс, 2016. 288 с.

5. Базанова И.А., Вершинина Н.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Курс лекций: учебное пособие для преподавателей, студентов и учащихся учреждений среднего и начального профессионального образования / Под ред. И.И.Семеновой. Ярославль, 2018.

6. Белая Г.А. и др. Атлас рабочих профессий на рынке образовательных услуг начального профессионального образования г. Ярославля. Ярославль: «Центр «Ресурс», 2009г. 50 с.

7. Князева Ю. А. Как продать себя дороже. Рекомендации экспертов по поиску работы. СПб.: Питер, 2016. 240 с.

8. Комментарии к Трудовому кодексу РФ: с постатейными приложениями материалов / Отв. Ред. С.П.Мааврин, В.А.Сафонов. М.: Проспект, 2016.

9. Конституция РФ.

10. Кузнецова И.В., Бадуркина О.И., Люсина Е.М. Портфолио воспитанника: рабочая тетрадь для воспитанников детских учреждений. 2-е изд., перераб. и доп. Калининград: РГУ им. И. Канта, 2016.

11. Кузнецова И.В., Филина С.В. «Эффективное поведение на рынке труда»: учебное пособие для выпускников профессиональных учебных заведений / Под ред. И.А. Волошиной. Ярославль: Центр «Ресурс», 2016г.120 с.

12. Лоренц М., Роршнайдер. Поиск работы. Как дойти до интервью. М., ОМЕГА-Л, 2016. 144 с.

13. Рыбалкина Л.Г. Планирование профессиональной деятельности и карьеры: учебное пособие / Л.Г. Рыбалкина; под общей ред. д.т.н., профессора Г.В. Галевского. М.: Флинта: Наука, 2016.300 с.

14. Рынок труда Ярославской области. Выпуск 10. Ярославль: Центр «Ресурс», 2016.

15. Трудовой кодекс РФ (в редакции от 30.06.06. с последующими изменениями).

**Дополнительные источники:**

1. Андреева Н. Детектор лжи, или Как обойти «подводные камни» на собеседовании. М.: Вершина, 2016г.
2. Голуб Г.Б., Чуракова О.В.Технология портфолио в системе педагогической диагностики.Методические рекомендации для учителя по работе с портфолио учащихся. Самара: Профи, 2016**.**
3. Джефф Граут и Сара Перрин. Как построить идеальную карьеру. Практическое руководство / Пер. с англ. М.: HIPPO, 2016.
4. Достижение цели / Б. Трейси; пер. с англ. М.: «Попурри», 2016.
5. Даринская В.М., Чаплыгин И.Н. Оценка и развитие персонала методом «Ассессмент-центр». СПб.: Речь, 2016.
6. Купеческий А. и др. Золотые ступени карьеры. Ежегодный общероссийский справочник по карьере и трудоустройству / А. Купеческий и др.М.: Купечество, 2017.
7. Макшанов С.И. Психо гимнастика в тренинге. Каталог. Часть 1. СПб., 1993.
8. Марков И., Маркова Е., Как продавать себя. М., 2016.
9. Мурадова А. Фриланс. Когда сам себе начальник. М.: Альпина Бизнес Бук, 2017.
10. Они тоже начинали с нуля. 100 блестящих карьер: первые шаги / П. Хан, пер. с англ. М.: Эксмо, 2017.
11. Новиков Е.А. Как избежать ошибок, заключая трудовой договор. ж. Трудовое право. 2016, № 2.
12. Путь к профессии: основы активной позиции на рынке труда: учебное пособие для учащихся старших классов школ. 2-е изд., стереотипное / Ж.Н. Безус, И.В. Кузнецова и др. Ярославль: Центр «Ресурс», 2016. 152 с.
13. Рыбалкина Л.Г. и др. Основы планирования профессиональной деятельности: учебное пособие по технологии трудоустройства выпускников вузов / Под ред. д.т.н., проф. Г.В.Галевского. Новокузнецк: СибГИУ. 2016. 143с.
14. Спенсер Л., Спенсер С. Компенсации на работе / Лайл Спенсер, Сайн Спенсер (Пер. с англ. М.: ГИППО, 2016.
15. Технология поиска работы и трудоустройства: учеб.пособие / А.М. Корягин и др. (Серия «Профессиональная ориентация»). М.: Академия, 2016. 112 с.
16. Трейси, Б. Достижение цели (Серия «Успех!»). / Пер. с англ. 2-е изд. М..: «Попурри», 2016.

Интернет -ресурсы

1. <http://humanitar.ru/page/ch5_9>.
2. <http://www.ocoznanie.ru/otnosheniya/konkyrentnieludi.html>.
3. <http://kcst.bmst.ru>

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| Владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 1.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 1.  Результаты тестового задания по теме 1. |
| Владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда; готовности к поиску работы. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 2.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 2.  Результаты тестового задания по теме 2. |
| Владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей. | Результаты выполнения практического занятия по теме 3.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 3.  Результаты тестового задания по теме 3. |
| Владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения  Само-презентации в ситуации поиска работы и трудоустройства. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 4.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 4.  Результаты тестового задания по теме 4. |
| Владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 5.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 5.  Результаты тестового задания по теме 5. |
| Владеть способами поиска работы, умением работать с «Дневником поиска работы». | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 6.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 6.  Результаты тестового задания по теме 6. |
| Владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 7.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 7.  Результаты тестового задания по теме 7. |
| Владеть способами проведения собеседования при приеме на работу. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 8.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 8.  Результаты тестового задания по теме 8. |
| Владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 9.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 9.  Результаты тестового задания по теме 9. |
| Уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско– правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 10.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 10.  Результаты тестового задания по теме 10 |
| Уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав. | Результаты выполнения практического занятия по теме 10. |
| Владеть способами адаптации на рабочем месте: уметь анализировать свое поведение, уметь подготовиться к первому рабочему дню, первым дням и месяцам работы. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 11.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 11.  Результаты тестового задания по теме 11. |
| Владеть приемами само-регуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях. | Результаты выполнения практического занятия по теме 11. |
| Владеть способами планирования планов профессионального развития; создания индивидуального плана профессионального развития. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 12.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 12.  Результаты тестового задания по теме 12. |
| Знать основные понятия, значимые для данной дисциплины и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства. | Результаты тестовых заданий по темам 1- 12. |
| Знать структуру рынка труда; современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий. | Результаты выполнения практического занятия по теме 1.  Результаты тестового задания по теме 1. |
| Знать составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда, способы повышения конкурентоспособности. | Результаты выполнения практического занятия по теме 2.  Результаты тестового задания по теме 2. |
| Знать преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы; способы повышения эффективности постановки целей. | Результаты тестового задания по теме 3.  Результаты выполнения практического занятия по теме 3. |
| Знать структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио. | Результаты тестового задания по теме 4. Результаты выполнения практического занятия по теме 4. |
| Знать целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо. | Результаты выполнения практического занятия по теме 5.  Результаты тестового задания по теме 5. |
| Знать пути и способы поиска работы, их возможности; возможные затруднения, связанные с поиском работы, и способы их преодоления. | Результаты выполнения практического занятия по теме 6.  Результаты тестового задания по теме 6. |
| Знать структуру и этапы делового общения; вербальные и невербальные компоненты и средства общения; трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействии) и основные способы их преодоления. | Результаты выполнения практического занятия по теме 7.  Результаты тестового задания по теме 7. |
| Знать требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу | Результаты выполнения практического занятия по теме 8.  Результаты тестового задания по теме 8. |
| Знать основные формы испытаний, используемых при приеме на работу | Результаты выполнения практического занятия по теме 9.  Результаты тестового задания по теме 9. |
| Знать документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформления трудового правоотношения работника и работодателя; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении | Результаты выполнения практического занятия по теме 10.  Результаты тестового задания по теме 10. |
| Знать нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору. | Результаты выполнения практического занятия по теме 10.  Результаты тестового задания по теме 10. |
| Знать виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; типичные трудности адаптации и способы их разрешения. | Результаты выполнения практического занятия по теме 11.  Результаты тестового задания по теме 11. |
| Знать приемы само-регуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях. | Результаты выполнения практического занятия по теме 11. |
| Знать возможные типы карьеры и этапы ее развития. | Результаты тестового задания по теме 12. |

**Разработчики:**

ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс», директор И.В. Кузнецова

ГУ ЯО «Центр профессиональной ориентации и психологической поддержки «Ресурс», педагог-психолог С.В. Филина

ГОАУ ЯО «Институт развития образования», старший преподаватель Г.В. Сергиенко.

Пилипенко С В преподаватель - преподаватель ГПОАУ ЯО Ростовского колледжа отраслевых технологий.

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**по дисциплине**

**ОП 07. Эффективное поведение на рынке труда»**

2020

**1. паспорт КОС ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

**1.1. Область применения программы**

программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС **Для профессий:**

1. **43.01.09 Повар,кондитер**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен у*меть/владеть:***

* владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства;
* владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда; готовность к поиску работы;
* владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей;
* владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения само-презентации в ситуации поиска работы и трудоустройства;
* владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо;
* владеть способами поиска работы, умением работать с «Дневником поиска работы»;
* владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения;
* владеть способами проведения собеседования при приеме на работу;
* владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу;
* уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок;
* уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав;
* владеть приемами само-регуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях;
* владеть способами планирования профессионального развития; создания индивидуального плана профессионального развития.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать:***

* основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;
* структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;
* составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда, способы повышения конкурентоспособности;
* преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей;
* структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;
* целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендация;
* пути и способы поиска работы, их возможности; возможные затруднения, связанные с поиском работы, и способы их преодоления;
* структуру и этапы делового общения, вербальные и невербальные компоненты и средства общения; трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействии) и основные способы их преодоления;
* требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;
* основные формы испытаний, используемых при приеме на работу;
* документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформления трудового правоотношения работника и работодателя; документы, необходимые работнику при приеме на работу; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении;
* нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору;
* виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; типичные трудности адаптации и способы их разрешения;
* приемы саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях;
* возможные типы карьеры и этапы ее развития.

**Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| Владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 1.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 1.  Результаты тестового задания по теме 1. |
| Владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда; готовности к поиску работы. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 2.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 2.  Результаты тестового задания по теме 2. |
| Владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей. | Результаты выполнения практического занятия по теме 3.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 3.  Результаты тестового задания по теме 3. |
| Владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения  Само-презентации в ситуации поиска работы и трудоустройства. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 4.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 4.  Результаты тестового задания по теме 4. |
| Владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 5.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 5.  Результаты тестового задания по теме 5. |
| Владеть способами поиска работы, умением работать с «Дневником поиска работы». | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 6.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 6.  Результаты тестового задания по теме 6. |
| Владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 7.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 7.  Результаты тестового задания по теме 7. |
| Владеть способами проведения собеседования при приеме на работу. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 8.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 8.  Результаты тестового задания по теме 8. |
| Владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 9.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 9.  Результаты тестового задания по теме 9. |
| Уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 10.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 10.  Результаты тестового задания по теме 10 |
| Уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав. | Результаты выполнения практического занятия по теме 10. |
| Владеть способами адаптации на рабочем месте: уметь анализировать свое поведение, уметь подготовиться к первому рабочему дню, первым дням и месяцам работы. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 11.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 11.  Результаты тестового задания по теме 11. |
| Владеть приемами саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях. | Результаты выполнения практического занятия по теме 11. |
| Владеть способами планирования планов профессионального развития; создания индивидуального плана профессионального развития. | Устный опрос.  Результаты выполнения практического занятия по теме 12.  Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 12.  Результаты тестового задания по теме 12. |
| Знать основные понятия, значимые для данной дисциплины и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства. | Результаты тестовых заданий по темам 1- 12. |
| Знать структуру рынка труда; современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий. | Результаты выполнения практического занятия по теме 1.  Результаты тестового задания по теме 1. |
| Знать составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда, способы повышения конкурентоспособности. | Результаты выполнения практического занятия по теме 2.  Результаты тестового задания по теме 2. |
| Знать преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы; способы повышения эффективности постановки целей. | Результаты тестового задания по теме 3.  Результаты выполнения практического занятия по теме 3. |
| Знать структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио. | Результаты тестового задания по теме 4. Результаты выполнения практического занятия по теме 4. |
| Знать целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо. | Результаты выполнения практического занятия по теме 5.  Результаты тестового задания по теме 5. |
| Знать пути и способы поиска работы, их возможности; возможные затруднения, связанные с поиском работы, и способы их преодоления. | Результаты выполнения практического занятия по теме 6.  Результаты тестового задания по теме 6. |
| Знать структуру и этапы делового общения; вербальные и невербальные компоненты и средства общения; трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействии) и основные способы их преодоления. | Результаты выполнения практического занятия по теме 7.  Результаты тестового задания по теме 7. |
| Знать требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу | Результаты выполнения практического занятия по теме 8.  Результаты тестового задания по теме 8. |
| Знать основные формы испытаний, используемых при приеме на работу | Результаты выполнения практического занятия по теме 9.  Результаты тестового задания по теме 9. |
| Знать документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформления трудового правоотношения работника и работодателя; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении | Результаты выполнения практического занятия по теме 10.  Результаты тестового задания по теме 10. |
| Знать нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору. | Результаты выполнения практического занятия по теме 10.  Результаты тестового задания по теме 10. |
| Знать виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; типичные трудности адаптации и способы их разрешения. | Результаты выполнения практического занятия по теме 11.  Результаты тестового задания по теме 11. |
| Знать приемы само-регуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях. | Результаты выполнения практического занятия по теме 11. |
| Знать возможные типы карьеры и этапы ее развития. | Результаты тестового задания по теме 12. |

**Рабочая программа**

**учебной дисциплины**

**ОП. 08 Охрана труда**

**Для студентов, обучающихся по специальности** **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

(шифр и наименование образовательной программы)

**Форма обучения:**

***очная***

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** |  |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОХРАНА ТРУДА**

* 1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина принадлежит общепрофессиональному циклу.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающиеся

***должны знать:***

основные нормативные правовые и технические нормативные правовые акты по безопасности труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиене;

систему государственного надзора и общественного контроля за охраной труда;

порядок организации работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке;

опасные и вредные производственные факторы, характерные для конкретной отрасли;

порядок проведения расследования несчастных случаев на производстве;

основные требования к производственным помещениям и рабочим местам;

способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов;

электробезопасность

меры пожарной профилактики и технические средства пожаротушения;

***должны уметь:***

организовывать работу по охране труда на предприятии, участке, в цехе;

осуществлять контроль за соблюдением правил охраны труда и пожарной безопасности на участке, в цехе;

использовать безопасные приемы и методы работы и обучать им работающих;

пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты от воздействия вредных и опасных производственных факторов, а также средствами пожаротушения;

проверять исправность технических средств защиты.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Федеральный государственный образовательный стандарт  
среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
(утв. [приказом](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71476300/#0) Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569)

3.1. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 48 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 32 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | 16 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 16 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 1 | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов**  **и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся.***(если предусмотрены)* | | **Количество часов** | | **Уровень освоения** |
| **1** | | **2** | | **3** | | **4** |
| **Раздел 1.Правовое регулирование охраны труда в Российской Федерации** | |  | |  | |  |
| **Тема 1.1.**Правовое регулирование охраны труда в Российской Федерации | | Содержание учебного материала | | *2* | | *1* |
| 1 | Цели и задачи дисциплины «Охрана труда», Основные понятия и определения. Основные принципы государственной политики в области охраны труда. |
| 2 | Основы законодательства об охране труда |
| Самостоятельная работа учащихся | |  | |  |
| 1 | Изучение Конституции РФ, гражданского кодекса, КЗоТ, Федерального закона « Об основах организации охраны труда « | 2 | |  |
| **Раздел 2Государственный надзор и общественный контроль за охраной труда** | |  | |  | |  |
| **Тема 2.1**Государственный надзор и общественный контроль за охраной труда | | Содержание учебного материала | | *2* | | *2* |
| 3 | Надзор и контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов об охране труда |
| 4 | Ответственность за нарушение правил охраны труда |
| Самостоятельная работа учащихся | | *1* | |  |
| 1 | Изучение темы «Производственная экология» |
| **Раздел 3.Организация работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке** | |  | |  | |  |
| **Тема 3.** Организация работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке | | Содержание учебного материала | | *4* | | *2* |
| 5 | Обязанности работников и работодателей по соблюдению и обеспечению требований охраны труда |
| 6 | Обязанности работников и работодателей по соблюдению и обеспечению требований охраны труда |
| 7 | Виды инструктажей, их характеристика, методика проведения и оформления. |
| 8 | Основные требования к производственным помещениям и рабочим местам |
| Самостоятельная работа учащихся | | *2* | |  |
| 1 | Заполнение рабочей тетради по теме «Сигнальные цвета и знаки безопасности» |
| 2 | Подготовка сообщений по теме «Современные безопасные условия труда» |
| **Раздел 4.Опасные и вредные производственные факторы** | |  | |  | |  |
| **Тема 4.1.**Классификация опасных и вредных производственных факторов | | Содержание учебного материала | | *8* | |  |
| 9 | Классификация опасных и вредных производственных факторов. |
| 10 | Порядок и методика проведения аттестации рабочих мест по условиям труда |
| Самостоятельная работа учащихся | | *2* | |  |
| 1 | Заполнение таблицы «Влияние вредных факторов на организм человека» |
| 2 | Изучение порядка аттестации рабочего места |
| **Тема 4.2**Производственная санитария и гигиена | | 11 | Гигиенические критерии оценки условий труда |  | |  |
| 12 | Производственное освещение и микроклимат на рабочем месте |
| 13 | Шум и вибрации |
| 14 | Пыль. Вентиляция и кондиционирование воздуха |
| Самостоятельная работа учащихся | | *2* | |  |
| 1 | Заполнение таблицы « Микроклимат по сезонам» |
| 2 | Выполнение презентаций « Влияние факторов промышленной санитарии на человека» |
| **Тема 4.3** Спецсредства и средства индивидуальной защиты | | 15 | Требования к спецодежде и средствам индивидуальной защиты |  | |  |
| 16 | Правила эксплуатации средств индивидуальной защиты |
| **Раздел 5.Расследование несчастных случаев на производствеи профессиональные заболевания** | |  | |  | |  |
| **Тема 5.1.**Расследование несчастных случаев на производстве | | Содержание учебного материала | | *6* | | *2* |
| 17 | Виды несчастных случаев на производстве |
| 18 | Правила расследования и учета несчастных случаев на производстве |
| 19 | Разработка мероприятий по профилактике производственного травматизма |
| Самостоятельная работа учащихся | | *1* | |  |
| 1 | Изучение актов расследования несчастных случаев |
| **Тема 5.2** Профессиональные заболевания | | 20 | Виды профессиональных заболеваний |  | |  |
| 21 | Медицинское и санитарное обслуживание на предприятиях |
| 22 | Профилактика профессиональных заболеваний |
| **Раздел 6.Электробезопасность** | |  | |  | |  |
| **Тема 6.1**.Электробезопасность | | Содержание учебного материала | | *4* | | *2* |
| 23 | Действие электрического тока на организм человека |
| 24 | Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. |
| 25 | Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. |
| 26 | Мероприятия по обеспечению электробезопасности. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током |
| Самостоятельная работа учащихся | | *2* | |  |
| 1 | Заполнение рабочей тетради по теме «Электробезопасность» |
| 2 | Изучение принципа действия защитного заземления |
| **Раздел 7.Пожарная безопасность** | |  | |  | |  |
| **Тема 7.1.** Пожарная безопасность | | Содержание учебного материала | | *3* | | *2* |
| 27 | Основные понятия. Классификация объектов по пожароопасности |  | |  |
| 28 | Пожарная безопасность объекта |
| 29 | Организационно-технические мероприятия по обеспечению пожарной безопасности |
| Самостоятельная работа учащихся | | *2* | |  |
| 1 | Заполнение рабочей тетради по теме «Пожаробезопасность» |
| 2 | Изучение принципа действия огнетушителя |
| **Раздел 8.Инструкция по охране труда и технике безопасности** | | Содержание учебного материала | |  | |  |
| **Тема 8.1.** Инструкция по охране труда и технике безопасности | | 30 | Инструкции по охране труда по профессии | *2* | | *2* |
|  | | Самостоятельная работа учащихся | | *2* | |  |
| 31 | Изучение инструкции по охране труда по профессии |
|  | 32Дифференцированный зачет | | | *1* |  | |
|  | Итого | | | *48* |  | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

- противогазы гражданские, военные, респираторы, марлевые повязки

- общевойсковые защитные комплекты, индивидуальные средства защиты, противохимические пакеты, медицинские аптечки

- огнетушители порошковые, кислотные, водоимульсионные.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Девисилов В.А. Охрана труда: Учебник.- 4-е изд., испр. и доп.– М: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016.- 496 с.

2. Арустамов Э.А. Охрана труда: Учебник - 10-е изд., 2016-476с.

3. Белов С.В., Ильницкая А.В., Козьяков А.Ф. Охрана труда: Учебник 2017-616с.

4. Куликов О.Н., Ролин Е.И. Охрана труда в строительстве. Учебник. –М.: ПрофОбрИзд, 2016.-288 с.

5.Обливин В.Н.Охрана труда на деревообрабатывающих предприятиях: Учебн. Пособие длят СПО.-2-е изд., стер.- М.; «Академия», 2016.- 256 стр.; ил..

Дополнительные источники:

1. Беляков Г.Н. Охрана труда, М.; Колос, 2016-272с.

2. Электронные ресурс «Охрана труда». Форма доступа: www.ohranatruda.ru ; ru.wikipedia.org .

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ЗНАЮТ основные нормативные правовые и технические нормативные правовые акты по безопасности труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиене;  систему государственного надзора и общественного контроля за охраной труда;  порядок организации работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке;  опасные и вредные производственные факторы, характерные для конкретной отрасли;  порядок проведения расследования несчастных случаев на производстве;  основные требования к производственным помещениям и рабочим местам;  способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов;  электробезопасность  меры пожарной профилактики и технические средства пожаротушения; | Устная проверка: индивидуальный и фронтальный опрос, взаимоопрос в малых группах, выполнение заданий в тестовой форму.  Итоговая аттестация обучающихся – дифференцированный зачет |

Поурочное планирование.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема | Часы |
|  | ***Тема№1*Правовое регулирование охраны труда в Российской Федерации**. | **4** |
| 1. | Цели и задачи дисциплины «Охрана труда», Основные законодательные и нормативные акты. | 1 |
| 2. | Основы законодательства об охране труда. | 1 |
|  | ***Тема№2*Государственный надзор и общественный контроль за охраной труда.** | 3 |
| 3. | Надзор и контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов об охране труда. Организация работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке | 1 |
| 4. | Ответственность за нарушение правил охраны труда. | 1 |
|  | ***Тема№3*Организация работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке** | 2 |
| 5. | Обязанности работников и работодателей по соблюдению и обеспечению требований охраны труда | 1 |
| 6. | Обязанности работников и работодателей по соблюдению и обеспечению требований охраны труда | 1 |
| 7. | Виды инструктажей, их характеристика, методика проведения и оформления. | 1 |
| 8. | Основные требования к производственным помещениям и рабочим местам. | 1 |
|  | ***Тема№4.1*Классификация опасных и вредных производственных факторов** | 2 |
| 9. | Классификация опасных и вредных производственных факторов. | 1 |
| 10. | Порядок и методика проведения аттестации рабочих мест по условиям труда | 1 |
|  | ***Тема№* 4.2Производственная санитария и гигиена *.*** | 3 |
| 11. | Гигиенические критерии оценки условий труда. | 1 |
| 12. | Пр.з Производственное освещение и микроклимат на рабочем месте. | 1 |
| 13. | Пр.з Шум и вибрации. | 1 |
| 14. | Пр.з Пыль. Вентиляция и кондиционирование воздуха. |  |
|  | ***Тема№* 4.3** Спецсредства и средства индивидуальной защиты. | 2 |
| 15. | Пр.з Требования к спецодежде и средствам индивидуальной защиты. | 1 |
| 16. | Пр.з Правила эксплуатации средств индивидуальной защиты. | 1 |
|  | **Тема № 5.1**.**Расследование несчастных случаев на производстве.** |  |
| 17. | Пр.з Виды несчастных случаев на производстве. | 1 |
| 18 | Пр.з Правила расследования и учета несчастных случаев на производстве. | 1 |
| 19. | Пр.з Разработка мероприятий по профилактике производственного травматизма. | 1 |
|  | **Тема№ 5.2Профессиональные заболевания.** | 1 |
| 20. | Пр.з Виды профессиональных заболеваний. | 1 |
| 21. | Пр.з Медицинское и санитарное обслуживание на предприятиях. | 1 |
| 22. | Пр.з Профилактика профессиональных заболеваний. | 1 |
|  | **Тема№ 6 .Электробезопасность.** | 4 |
| 23. | Пр.з Действие электрического тока на организм человека. | 1 |
| 24. | Пр.з Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. | 1 |
| 25. | Пр.з Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. | 1 |
| 26. | Пр.з Мероприятия по обеспечению электробезопасности. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током. | 1 |
|  | **Тема№ 7. Пожарная безопасность.** | 3 |
| 27. | Пр. з Основные понятия. Классификация объектов по  Пожароопасности. | 1 |
| 28. | Пр. з Пожарная безопасность объекта | 1 |
| 29. | Пр. з Организационно-технические мероприятия по обеспечению пожарной безопасности | 1 |
|  | **Тема№ 8.Инструкция по охране труда и технике безопасности** | 3 |
| 30. | Пр.з Инструкции по охране труда по профессии | 1 |
| 31. | Пр.з Изучение инструкции по охране труда по профессии. | 1 |
| 32. | Дифференцированный зачет. | 1 |
|  | Итого: | 32 |

**Комплект контрольно -оценочных средств**

**учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда**

**Для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

(шифр и наименование образовательной программы)

**Форма обучения:**

***очная***

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

1. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2. Вопросы для подготовки текущего контроля

3.Практические работы

4.Задание для проведения дифференцированного зачета

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина принадлежит общепрофессиональному циклу.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающиеся

***должны знать:***

основные нормативные правовые и технические нормативные правовые акты по безопасности труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиене;

систему государственного надзора и общественного контроля за охраной труда;

порядок организации работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке;

опасные и вредные производственные факторы, характерные для конкретной отрасли;

порядок проведения расследования несчастных случаев на производстве;

основные требования к производственным помещениям и рабочим местам;

способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов;

электробезопасность

меры пожарной профилактики и технические средства пожаротушения;

***должны уметь:***

организовывать работу по охране труда на предприятии, участке, в цехе;

осуществлять контроль за соблюдением правил охраны труда и пожарной безопасности на участке, в цехе;

использовать безопасные приемы и методы работы и обучать им работающих;

пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты от воздействия вредных и опасных производственных факторов, а также средствами пожаротушения;

проверять исправность технических средств защиты.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

**2 .Вопросы для подготовки текущего контроля**

1. Что входит в понятие «охрана труда»?
2. Какая ответственность предусмотрена в случаях нарушения по охране труда?
3. Микроклимат.
4. Несчастные случаи и их расследование.
5. Опасные и вредные производственные факторы .
6. Инструктажи .
7. Функции охраны труда.
8. Виды контроля.
9. Электробезопасность.
10. Пожарная безопасность.
11. Освещенность.
12. Аттестация рабочих мест.
13. Классификация вредных факторов.
14. Виды огнетушителей.
15. Мероприятия по защите от воздействия на человека электрического тока.
16. Виды травм от воздействия на человека электрического тока.
17. Производственные травмы.
18. Трехступенчатый контроль за состоянием охраны труда на предприятии.
19. Причины пожаров на предприятии.
20. Как проходит проверка технического состояния автомобилей и агрегатов?

21. Какие требования предъявляются при работе с газобаллонными автомобилями?

22. Какие требования предъявляются при работе с эксплуатационными материалами?

23. Классификация опасных грузов. Требования к перевозке длинномерных грузов.

24. Каким правилом необходимо воспользоваться при оказании первой медицинской помощи при ударе электрическим током?

25.Правила хранения подвижного состава .

26.Кто допускается к управлению подъемно-транспортным оборудованием?

27. Какие правила пожарной безопасности необходимо соблюдать при ТО и ТР автомобилей?

28.Влияние освещенности на безопасность труда.

29.Какие виды вентиляции применяются в производственных помещениях АТП?

30. Классификация вредных факторов. Их воздействие на работающих.

**3. Практические работы**

Практическая работа №1. Составление документов по результатам проведения третьей ступени контроля на предприятии.

Практическая работа №2. Заполнение журнала целевого, повторного и внепланового инструктажей по охране труда. Проведение инструктажа.

Практическая работа №3. Расчёт показателей производственного травматизма на предприятии.

Практическая работа №4. Анализ травмо-опасных и вредных факторов на автомобильном транспорте.

Практическая работа №5. Оформление акта о несчастном случае

Практическая работа №6. Оказание первой (доврачебной) помощи пострадавшему при поражении электрическим током.

**4. Задания для проведения дифференцированного зачёта**

***Дифференцированный зачет***проводится по окончании изучения дисциплины. Время для сдачи дифференцированного зачёта – 80 минут. Контрольно – оценочные средства по охране труда представлены в виде: тестирования

**Оценка теста:**

В работе используются тестовые задания с выбором ответа. В заданиях с выбором ответа все ответы сформулированы, обучающийся должен только выбрать из готовых ответов один правильный. Задания данного типа используются главным образом для проверки знаний обучающихся, понимания изученного материала. Это задания базового уровня, предполагается, что они посильны для абсолютного большинства обучающихся.

**Тест для проверки знаний охраны труда**

**1. Техника безопасности – это:**

а) система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов;

б) аксиома о потенциальной безопасности жизнедеятельности;

в) понятие отменено ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»;

г) состояние защищенности работающих от опасных производственных факторов.

**2. Вредный производственный фактор – это:**

а) фактор, воздействие которого на работающего приводит к травме;

б) фактор, воздействие которого на работающего приводит к профзаболеванию;

в) понятие отменено новым (1999г.) ФЗ «Об основах охраны труда в РФ»;

г) фактор химической и биологической природы.

**3. Опасный производственный фактор – это:**

а) фактор, воздействие которого на работающего приводит к травме;

б) фактор, воздействие которого на работающего приводит к профессиональному заболеванию;

в) понятие отменено новым (1999г.) ФЗ «Об основах охраны труда в РФ»;

г) фактор физической природы.

**4. Микроклимат производственных помещений характеризуется следующими факторами:**

а) температурой, относительной влажностью, скоростью движения воздуха;

б) температурой, освещенностью, наличием загрязненных веществ в воздухе;

в) температурой относительной влажностью, атмосферным давлением;

г) температурой, атмосферным давлением, скоростью движения воздуха.

**5. К какой категории работ относится работа, связанная с ходьбой, переноской тяжестей до 10 кг и сопровождающаяся умеренным физическим напряжением?**

а) к категории легких работ;

б) к категории работ средней тяжести;

в) к категории тяжелых работ.

**6. Какой путь поступлений вредных веществ в организм человека наиболее опасен?**

а) через неповрежденные кожные покровы;

б) через слизистые оболочки;

в) через органы дыхания.

**7. В чем заключается опасность статического электричества на производстве?**

а) в увеличении пожаро- и взрывоопасности;

б) в наэлектризованности одежды;

в) в повышении запыленности рабочего места;

**8. Какое напряжение считается безопасным для переносных светильников и инструментов?**

а) 380 В;

б) 220 В;

в) 36В.

**9. Как называется опасность, связанная с источником ионизирующих излучений?**

а) химическая;

б) радиационная;

в) биологическая.

**10. К физической группе негативных факторов производственной среды относятся:**

а) бактерии и вирусы;

б) вибрация и шум;

в) напряженная обстановка в рабочем коллективе.

**11. В каких единицах измеряется освещенность?**

а) Люкс (Лк);

б) Люмен (Лм);

в) Кандела (Кд).

**12. К каким загрязнениям относятся электромагнитные поля?**

а) химическим;

б) биологическим;

в) физическим;

г) механическим.

**13. Какая наука изучает человека в процессе трудовой деятельности?**

а) экономика;

б) психология;

в) эргономика;

г) физиология.

**14. Каким оборудованием проверяется содержание вредных веществ в отработавших газах карбюраторных двигателей:**

а) цифровой дымомер;

б) газоанализатор;

в) измеритель дымности отработавших газов;

г) измеритель со стрелочным индикатором.

**15. Какой вид транспорта является наиболее значительным источником вибрации в городах?**

а) автомобили;

б) автобусы и троллейбусы;

в) рельсовый транспорт.

**16. Какой форме вибрационной болезни подвержены водители?**

а) локальной;

б) общей;

в) средней.

**17. В каких случаях направляются в рейс два водителя?**

а) при направлении к командировку продолжительностью 2 суток и более;

б) если пребывание водителя в автомобиле предусматривается более 12 часов, при этом автомобиль должен быть оборудован спальным местом для отдыха водителя;

в) при транспортировки опасных грузов.

**18. Пассивные меры тушения пожара – это:**

а) создание автоматической пожарной сигнализации;

б) архитектурно-планировочные решения;

в) снабжение помещений первичными средствами тушения пожара;

**19. Активные меры тушения пожара – это:**

а) зонирование территории;

б) установка систем автоматического пожаротушения;

в) преградители.

**20. При тушении пожаров на электроустановках, находящихся под напряжением можно применять:**

а) жидкостные огнетушители;

б) химические пенные огнетушители;

в) углекислотные огнетушители.

**21. Риск это:**

а) опасный производственный фактор;

б) вредный производственный фактор;

в) количественная характеристика опасности.

**22. Опасность это:**

а) опасный производственный фактор;

б) вредный производственный фактор;

в) свойство среды обитания человека, которое вызывает негативное действие на жизнь человека.

**23. Рабочее место это:**

а) производственная зона;

б) часть рабочей зоны;

в) это пространство высотой до 2,2м над уровнем пола.

**24. Допустимый риск это:**

а) опасность для отдельного индивидуума;

б) риск проявления опасности для коллектива;

в) минимальная величина риска.

**25. Травма это:**

а) повреждение в организме человека;

б) нарушение целостности тканей;

в) психологические потрясения.

**26. Производственная травма это:**

а) травма, полученная в процессе трудовой деятельности на производстве;

б) повреждения в организме человека;

в) повреждения в организме человека не связанные с работой.

**27. Профессиональное заболевание может быть вызвано:**

а) опасным производственным фактором;

б) вредным производственным фактором;

в) несчастным случаем.

**28. Под охраной труда понимают:**

а) меры, направленные на обеспечение санитарии и гигиены;

б) применение технических методов и средств, обеспечивающих безопасность трудовой деятельности;

в) систему различных актов, обеспечивающих охрану труда.

**29. Производственная санитария это:**

а) область медицины;

б) система организационных мероприятий и технических средств, уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов;

в) обеспечение микроклимата на рабочем месте.

**30. Несчастный случай это:**

а) неожиданное событие, сопровождающееся травмой;

б) травма, полученная в процессе трудовой деятельности;

в) повреждения в организме человека, не связанное с работой.

**31. Гигиена труда это:**

а) система организационных мероприятий;

б) область медицины, изучающая трудовую деятельность человека;

в) система лечебно-профилактических мероприятий.

**32. Идентификация опасностей это:**

а) распознавание опасностей;

б) подготовка к действиям в условиях проявления опасностей;

в) разработка организационных мероприятий по обеспечению безопасности труда.

**33. По воздействию на человека ОВПФ подразделяются на:**

а) пять групп;

б) четыре группы;

в) три группы.

**34. Вибрация относится к группе:**

а) физических ОВПФ;

б) химических ОВПФ;

в) психологических ОВПФ.

**35. Инфразвук это:**

а) электромагнитные излучения;

б) акустические колебания;

в) ионизирующие излучения.

**36. Шум это:**

а) вибрация;

б) электромагнитные излучения;

в) акустические колебания.

**37. Ультразвук это:**

а) акустические колебания;

б) ультрафиолетовые излучения;

в) лазерные излучения.

**38. К какой группе ОВПФ относится высота:**

а) физические ОВПФ;

б) психофизиологические ОВПФ;

в) биологические ОВПФ.

**39. Монтаж и демонтаж тяжелого оборудования это:**

а) вредные работы;

б) опасные работы;

в) трудные работы.

**40. Работы на металлургических и химических предприятиях это:**

а) вредные работы;

б) опасные работы;

в) трудные работы.

**41. По способу передачи вибрация делится на:**

а) локальную;

б) вертикальную;

в) постоянную.

**42. По направлению действия вибрация делится на:**

а) локальную;

б) широкополосную;

в) горизонтальную.

**43. По временной характеристике вибрация делится на:**

а) общую;

б) постоянную;

в) узкополосную.

**44. По спектру вибрация делится на:**

а) локальную;

б) вертикальную;

в) широкополосную.

**45. По источнику возникновения вибрация делится на:**

а) транспортную;

б) вертикальную;

в) непостоянную.

**46. Электрический ток оказывает на человека воздействие:**

а) химическое;

б) термическое;

в) психологическое.

**47. Пожар это:**

а) возгорание;

б) воспламенение;

в) неконтролируемое горение.

**48. Возгорание это:**

а) процесс возникновения горения;

б) воспламенение;

в) вспышка.

**49. Способность вещества или материала к горению под воздействием источника зажигания это:**

а) возгорание;

б) воспламенение;

в) горючесть.

**50. Наименьшая температура горючего вещества это:**

а) температура воспламенения;

б) температура вспышки;

в) температура возгорания.

**51. В каких случаях работникам предоставляются специальные перерывы**

**для обогревания и отдыха, которые включаются в рабочее время?**

а) при выполнении работ в холодное время года на открытом воздухе или в

закрытых необогреваемых помещениях, а также грузчикам, занятым на

погрузочно-разгрузочных работах;

б) при работах за пределами нормальной продолжительности рабочего

времени;

в) при разделении рабочего дня на части.

**52. В каких случаях в состав комиссии по расследованию несчастного**

**случая на производстве в обязательном порядке включаются**

**государственный инспектор труда, представители органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации или органа местного самоуправления (по согласованию), представитель территориального объединения профессиональных союзов?**

а) при гибели в результате несчастного случая более двух работников;

б) при расследовании группового несчастного случая на производстве,

тяжелого несчастного случая на производстве, несчастного случая на

производстве со смертельным исходом;

в) при групповом несчастном случае с числом погибших пять человек и более;

г) если пострадало более десяти человек с возможным тяжелым инвалидным

исходом.

**5З. Кто рассматривает разногласия но вопросам расследования и**

**оформления документов о несчастном случае на производстве?**

а) только федеральная инспекция труда;

б) соответствующие органы государственной инспекции труда или суд;

в) только суд.

**54. Кто формирует комиссию по расследованию несчастного случая на**

**производстве, в какие сроки?**

а) работодатель незамедлительно образует комиссию, состоящую из нечетного

числа членов и в количестве не менее трех человек, в т.ч. председателя

комиссии при расследовании легкого несчастного случая;

б) специалист по охране труда (он же председатель) создает комиссию

незамедлительно в количестве не менее трех человек. При групповом, тяжелом

или смертельном несчастном случае в состав комиссии должен входить

государственный инспектор труда;

в) государственный инспектор труда, независимо от тяжести несчастного

случая, в течение суток после получения извещения от организации.

**55. Акт по форме Н-1 оформляется:**

а) в одном экземпляре;

б) в двух экземплярах;

в) в трех экземплярах при страховом случае.

**56. Кто несет ответственность за организацию и своевременность обучения**

**но охране труда и проверку знаний требований охраны труда работников**

**организации?**

а) служба охраны труда;

б) работодатель;

в) отдел по работе с персоналом.

**57. Кто подлежит обучению по охране труда и проверке знания требований**

**охраны труда?**

а) все работники организации, в т.ч. руководитель;

б) только работники, занятые на работах повышенной опасности;

в) только работники службы охраны труда и руководители подразделений.

**58. За счет каких средств работники, занятые на работах, связанных с**

**движением транспорта, проходят обязательные предварительные и**

**периодические медицинские осмотры (обследования)?**

а) за счет средств работодателя;

б) за свой счет;

в) предварительный медосмотр (обследование) работники проходят за свой

счет, периодический - за счет работодателя.

**59. Какова нормальная продолжительность рабочего дня в неделю?**

а) 36 часов;

б) 40 часов;

в) 42 часа.

**60. Каким локальным нормативным актом устанавливается режим**

**рабочего времени в организации?**

а) Правилами внутреннего трудового распорядка организации;

б) распоряжением руководителя подразделения.

**61. О чем работник обязан немедленно известить своего руководителя?**

а) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей;

б) о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве;

в) об ухудшении состояния своего здоровья;

г) о всем перечисленном.

**62. Что входит в обязанности работника в области охраны труда?**

а) обеспечить хранение выданной спецодежды;

б) соблюдать режим труда и отдыха;

в) немедленно принять меры к предотвращению аварийной ситуации на

рабочем месте;

г) проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ.

**63. С учетом заключения какого органа комиссия по расследованию**

**несчастного случая на производстве может установить факт грубой**

**неосторожности пострадавшего?**

а) государственной инспекции труда;

6) Фонда социального страхования;

в) работодателя;

г) выборного органа первичной профсоюзной организации.

**64. В какой срок после окончания расследования несчастного случая**

**пострадавшему выдается акт формы Н-1?**

а) в течение суток;

б) в трехдневный срок;

в) в течение месяца.

**65. Какие органы могут расследовать заявление пострадавшего работника**

**при его несогласии с результатами расследования?**

а) государственная инспекция труда в субъекте Российской Федерации;

б) федеральная инспекция труда;

в) суд;

г) все названные органы.

**66. Какое определение понятия «охрана труда» будет верным?**

а) охрана труда - система сохранения жизни и здоровья работников в процессе

трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-

экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические,

лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия;

б) охрана труда - совокупность факторов производственной среды и трудового

процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье людей;

в) охрана труда - это техника безопасности и гигиена труда.

**67. При какой численности работников у работодателя создается служба**

**охраны труда или вводится должность специалиста по охране труда?**

а) численность работников превышает 100 человек;

б) численность работников превышает 50 человек;

в) работодатель принимает решение о создании службы охраны труда или

введении должности специалиста по охране труда с учетом мнения выборного

органа первичной профсоюзной организации или иного представительного

органа работников.

**68. Ограничены ли сроки расследований несчастных случаев?**

а) групповые несчастные случаи, а также тяжелые или со смертельным

исходом расследуются в течение 15 дней, остальные - в течение 3 дней со дня

происшедшего события;

б) групповые несчастные случаи, а также тяжелые или со смертельным

исходом расследуются в течение 15 календарных дней, остальные - в течение 3 календарных дней со дня издания работодателем приказа об образовании

комиссии по расследованию.

**69. Каковы действия профсоюзного органа по окончании расследования**

**несчастного случая на производстве?**

а) определение на заседании профкома мер по предупреждению несчастных

случаев;

б) участие при рассмотрении работодателем результатов расследования

несчастного случая для принятия предупредительных мер;

в) участие в работе комиссии по расследованию в выработке мероприятий

предупреждения подобных несчастных случаев;

г) все варианты.

**70. За что могут нести персональную ответственность члены комиссии по расследованию несчастного случая на производстве?**

а) неустановление всех причин несчастного случая;

б) составление акта формы Н-1 с нарушением установленного порядка;

в) несоблюдение установленных сроков расследования несчастного случая;

г) необъективная квалификация несчастного случая.

**71. Кто и в какие сроки проводит первичный инструктаж на рабочем месте?**

а) непосредственный руководитель работ, прошедший в установленном

порядке обучение и проверку знаний по охране труда, проводит инструктаж

работникам до начала их самостоятельной работы;

б) специалист по охране труда проводит инструктаж до начала

производственной деятельности работника;

в) лицо, назначенное распоряжением работодателя, проводит инструктаж в

течение месяца после приема работника в организацию.

**72. Сроки проведения специального обучения по охране труда**

**руководителей и специалистов организаций:**

а) не реже одного раза в 5 лет;

б) по мере необходимости;

в) не реже одного раза в 3 года.

**73. Существует ли категория работников, освобождаемых от первичного**

**инструктажа на рабочем месте?**

а) нет такой категории, все работники организации проходят первичный

инструктаж;

б) да, это работники, не связанные с эксплуатацией, обслуживанием,

испытанием, наладкой и ремонтом оборудования, использованием

электрифицированного или иного инструмента. Работодателем утверждается

Перечень профессий и должностей работников, освобожденных от

прохождения первичного инструктажа на рабочем месте;

в) да, это руководители и специалисты, имеющие удостоверения о проверке

знаний требований охраны труда.

**74. В какие сроки проводится повторный инструктаж на рабочем месте?**

а) не реже одного раза в шесть месяцев. Для отдельных отраслей и организаций

сроки проведения регулируются соответствующими отраслевыми и межотраслевыми

нормативными правовыми актами по безопасности и охране труда;

б) для работников, занятых на работах; с повышенной опасностью,

ежеквартально, для остальных - ежегодно;

в) в соответствии с ответами «а» и «б».

**75. В каких случаях проводится внеплановый инструктаж, где он**

**фиксируется?**

а) при приеме на работу с записью в личную карточку;

б) при введении новых правил, инструкций по охране труда, изменении

технологического процесса, перерывах в работе более 2 месяцев, а для работ с вредными и (или) опасными условиями труда - более 30 дней. Фиксируется в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте;

в) при выполнении работ повышенной опасности с записью в наряде-допуске.

**76. Обязан ли работодатель обучать работников оказанию первой помощи**

**пострадавшим?**

а) да, при приеме на работу в соответствии с программой вводного

инструктажа;

б) желательно;

в) работодатель обязан организовать проведение периодического, не реже

одного раза в год, обучения оказанию первой помощи пострадавшим. Вновь

принимаемые на работу лица проходят это обучение не позднее одного месяца

после приема на работу.

**77. Каков порядок проведения первичного инструктажа на рабочем месте?**

а) проводится индивидуально или группой лиц, обслуживающих однотипное

оборудование, или в пределах общего рабочего места с показом безопасных

приемов и методов труда. Завершается устной проверкой приобретенных

знаний и навыков. Регистрируется в журнале;

б) проводится по программам, разработанным и утвержденным в

установленном порядке;

в) проводится в соответствии с ответами «а» и «б».

**78. Как осуществляется допуск к самостоятельной работе лиц,**

**принимаемых на работу, в т. ч. с вредными и (или) опасными условиями**

**труда?**

а) после прохождения обучения и стажировки на рабочем месте (2-14 смен) под

руководством назначенного лица и сдачи экзаменов. Допуск оформляется в журнале

регистрации инструктажа на рабочем месте с подписью инструктируемого и инструктирующего;

б) работодатель устанавливает в соответствии с нормативными правовыми

актами, регулирующими безопасность конкретных работ, порядок, форму,

периодичность и продолжительность обучения по охране труда и проверки

знания требований охраны труда работников рабочих профессий;

в) в соответствии с ответами «а» и «б».

**79. Укажите организации, имеющие право осуществлять предварительные**

**и периодические медицинские осмотры (обследования) работников:**

а) лечебно-профилактические организации, имеющие соответствующую

лицензию и сертификат (вид деятельности – экспертиза трудоспособности, вид

медосмотра – профилактический, периодический);

б) любые лечебно-профилактические организации независимо от формы

собственности;

в) территориальный орган Федеральной службы по надзору в сфере защиты

прав потребителей и благополучия человека.

**80. Кто имеет право проводить обязательные пред рейсовые медицинские**

**осмотры водителей автотранспортных средств?**

а) медицинский персонал по договорам предприятий с учреждениями

здравоохранения;

б) медицинский персонал здравпунктов, организуемых при автопредприятиях и

входящих в состав поликлиник на правах их структурных подразделений;

в) в соответствии с ответами «а» и «б». Медицинский персонал должен иметь

соответствующий сертификат, а медицинское учреждение – лицензию.

**81. Санитарными нормами и правилами установлено, что площадь,**

**приходящаяся на одно рабочее место с персональным компьютером,**

**должна быть:**

а) не менее 4 кв.м;

б) не менее 5 кв.м;

в) не менее 6 кв.м и не менее 4,5 кв.м (для ПЭВМ с ВДТ на базе плоских

дискретных экранов (жидкокристаллические, плазменные).

**82. Эргономика рабочего места с персональным компьютером должна**

**обеспечивать расстояние от экрана монитора до глаз пользователя:**

а) любое, как удобно пользователю;

б) не менее 50 см, нормально 60-70 см;

в) 70-80 см.

**83. При размещении рабочих мест с ПЭВМ расстояния между рабочими**

**столами с видеомониторами (в направлении тыла поверхности одного**

**видеомонитора и экрана другого видеомонитора) и между боковыми**

**поверхностями видеомониторов должны быть:**

а) не менее Зм и 1,5м соответственно;

б) не регламентированы;

в) не менее 2м и 1,2м соответственно.

**84. Какие категории пользователей персональными компьютерами**

**проходят обязательные периодические медицинские осмотры?**

а) все категории пользователей;

б) работающие с персональными компьютерами более 50% рабочего времени -

профессионально связанные с эксплуатацией персональных компьютеров;

в) операторы, программисты, инженеры и техники персональных компьютеров.

**85. Каким категориям работников выдается бесплатно 0,5л молока за**

**смену независимо от ее продолжительности? Допускается ли замена**

**молока витаминными препаратами?**

а) работникам в дни фактической занятости на работах, связанных с наличием

на рабочем месте производственных факторов, предусмотренных Перечнем

вредных производственных факторов, при воздействии которых рекомендуется

употребление молока или других равноценных пищевых продуктов,

утвержденным Минздравом России. Замена молока на витаминные препараты

допускается в соответствии с нормами и условиями, утвержденными

Минтрудом России;

б) работникам, фактически занятым на работах с вредными условиями труда.

Витаминные препараты, имеющие положительное заключение

Минздравсоцразвития России на их применение, выдаются дополнительно.

**86. Кто обеспечивает разработку и утверждение инструкций по охране**

**труда для работников организации?**

а) работодатель с учетом изложенного в письменном виде мнения выборного

профсоюзного или иного уполномоченного работниками органа;

б) руководитель работ;

в) служба охраны труда.

**87. Кто и в какие сроки организует проверку и пересмотр инструкций по**

**охране труда для работников организации?**

а) работодатель - не реже одного раза в 5 лет;

б) служба охраны труда - не реже одного раза в 3 года;

в) руководитель подразделения - ежегодно.

**88. Где хранятся действующие в структурном подразделении инструкции**

**по охране труда для работников, а также перечень этих инструкций?**

а) перечень вывешивается на доступном месте, инструкции хранятся на

соответствующих рабочих местах;

б) каждый работник хранит свою инструкцию; перечень - руководитель

структурного подразделения;

в) перечень хранится у руководителя структурного подразделения, он же

определяет местонахождение действующих в подразделении инструкций с

учетом доступности и удобства ознакомления с ними.

**89. Обеспечение но страхованию от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний осуществляется:**

а) в виде страховых выплат; возмещения утраченного заработка;

единовременного пособия;

б) в виде пособия по временной нетрудоспособности, выплачиваемого за счет

средств на обязательное социальное страхование; единовременной страховой

выплаты и ежемесячных страховых выплат, а также дополнительных расходов

на медицинскую, социальную и профессиональную реабилитацию

пострадавшего.

**90. Обязан ли работник компенсировать денежные средства, потраченные**

**работодателем на приобретение средств индивидуальной зашиты?**

а) да, в соответствии с трудовым договором;

б) нет, работник имеет право на обеспечение средствами индивидуальной

защиты за счет средств работодателя;

в) вопрос решается индивидуально по согласованию между работником и

работодателем.

**91. Можно ли использовать специальную одежду и специальную обувь,**

**возвращенные работниками по истечении сроков носки, но еще годные**

**для дальнейшего применения?**

а) нет;

б) да, но только после стирки, чистки, дезинфекции, дегазации, дезактивации,

обеспыливания, обезжированния и ремонта;

в) не рекомендуется.

**92. Какими нормативными документами предписано применение**

**работающими тех или иных средств индивидуальной защиты (СИЗ)?**

а) нормы выдачи СИЗ для работников всех отраслей экономики установлены

Типовыми отраслевыми нормами бесплатной выдачи специальной одежды,

специальной обуви и других средств индивидуальной защиты и другими

отраслевыми нормативными документами, ГОСТ, ТУ и т.д.;

б) инструкцией по охране труда зарегламентирован перечень СИЗ для каждого

работника организации;

в) руководитель организации издает приказ о применении определенных СИЗ в

организации.

**93. Какие существуют группы по электробезопасности**

**электротехнического (электро-технологического) персонала?**

а) I, II, III, IV, Y;

б)II,III,IY,Y;

в) III, IY, Y.

**94. Как осуществляется подготовка персонала к присвоению I группы по**

**электробезопасности?**

а) в специализированных центрах. При аттестации выдается удостоверение;

б) производственный не электротехнический персонал, выполняющий работы,

при которых может возникнуть опасность поражения электрическим током,

проходит проверку знаний в комиссии организации. Удостоверение не

выдается, результаты оформляются в журнале;

в) группа I по электробезопасности присваивается персоналу ежегодно

методом инструктажа на рабочем месте, который должен завершиться

проверкой знаний устным опросом. Инструктаж проводит лицо из

электротехнического персонала с группой не ниже III. Результаты проверки

оформляются в специальном журнале.

**95. Каков порядок предоставления дополнительного отпуска и**

**сокращенного рабочего дня при работах с вредными условиями труда?**

а) дополнительный отпуск и сокращенный рабочий день предоставляется по

результатам проведения аттестации рабочих мест по условиям труда;

б) дополнительный отпуск и сокращенный рабочий день предоставляется в

соответствии с трудовым договором;

в) дополнительный отпуск и сокращенный рабочий день предоставляется в

соответствии со «Списком производств, цехов, профессий и должностей с

вредными условиями труда, работа в которых дает право на дополнительный

отпуск и сокращенный рабочий день» только по фактически отработанному

времени во вредных условиях труда.

**96. Каков порядок обеспечения безопасности дорожного движения**

**организациями, осуществляющими перевозки пассажиров и грузов и не**

**обладающими необходимой производственно-технической, кадровой и**

**нормативно-методической базой?**

а) организация самостоятельно обязана обеспечить водителей необходимой

оперативной информацией об условиях движения и работы на маршруте;

б) организация обязана обеспечить водителей необходимыми путевыми

документами;

в) организация, не обладающая необходимой производственно-технической,

кадровой и нормативно-методической базой, обеспечивает безопасность

дорожного движения на основе договоров, заключенных с организациями,

обладающими необходимой базой и (или) имеющими лицензию на проведение

соответствующих работ.

**97. Каков срок проведения занятий повышения профессионального**

**мастерства водителей?**

а) в соответствии с коллективным и (или) трудовым договором;

б) в зависимости от стажа работы водителя;

в) осуществляется путем организации занятий, необходимой для обеспечения

безопасности дорожного движения не реже одного раза в год, по

соответствующим учебным планам и программам.

**98. В каких случаях направляются в рейс два водителя?**

а) при направлении в командировку продолжительностью 2 суток и больше;

б) если пребывание водителя в автомобиле предусматривается более 12 часов,

при этом автомобиль должен быть оборудован спальным местом для отдыха

водителя;

в) при транспортировке опасных грузов.

**99. Какова продолжительность ежедневного (междусменного) отдыха**

**водителей при суммированном учете рабочего времени?**

а) не менее 8 часов;

б) не менее 12 часов;

в) не менее 24 часов.

**100. Водителям каких категорий автомобилей может устанавливаться**

**ненормированный рабочий день?**

а) водителям всех категорий автомобилей;

б) водителям автомобилей, осуществляющим междугородные перевозки;

в) водителям легковых автомобилей.

Ответы на тесты по дисциплине «Охрана труда»

1 – а; 2 – б; 3 – а; 4 – а; 5 – б; 6 – в; 7 – б; 8 – в; 9 – б; 10 – б; 11 – а; 12 – в; 13 – в; 14 – б;

15 – в; 16 – б; 17 – б, 18 – б; 19 – б; 20 – в; 21 – в; 22 – в; 23 – б; 24 – в; 25 – а; 26 – а; 27 – б; 28 – в; 29 – б; 30 – а; 31 – б; 32 – а; 33 – б; 34 – а; 35 – б; 36 – в; 37 - а; 38 - а; 39 – б; 40 – а;

41 – а; 42 – в; 43 – б; 44 – в; 45 – а; 46 – б; 47 – в; 48 – а; 49 – в; 50 – б; 51 – а; 52 – б; 53 – б; 54 – а; 55 – в; 56 – б; 57 – а; 58 – а; 59 – б; 60 – а; 61 – г; 62 – г; 63 – г; 64 – б; 65 – г; 66 – а;

67 – б; 68 – б; 69 – б; 70 – в; 71 – а; 72 – в; 73 – б; 74 – а; 75 – б; 76 – в; 77 – а; 78 – в; 79 – а; 80 – в; 81 – в; 82 – б; 83 – в; 84 – б; 85 – а; 86 – а; 87 – а; 88 – в; 89 – б; 90 – б; 91 – б; 92 – а; 93 – б; 94 – в; 95 – в; 96 – в; 97 – в; 98 – б; 99- б; 100 – в.

**4. Критерии формирования оценки по каждому оценочному средству**

* 1. . Практическая работа/рабочая тетрадь

**п/п**

**Оценка**

**Примечания**

1.

«5»(отлично)

- самостоятельно, тщательно и своевременно выполняет практические работы и аккуратно ведет рабочую тетрадь;

- правильно выполняет расчеты, анализы, заполняет журналы, оказывает первую помощь

- при необходимости умело пользуется справочным материалом;

- ошибок в расчетах и анализах не делает, но допускает незначительные неточности.

2.

«4» (хорошо)

- самостоятельно, но с большими затруднениями выполняет практическую работу и сравнительно аккуратно ведет рабочую тетрадь;

- справочным материалом пользуется, но ориентируется в нем с трудом;

- при выполнении расчетов, анализов, заполнение журналов допускает незначительные ошибки, которые исправляет после замечаний преподавателя и устраняет самостоятельно без дополнительных пояснений.

3.

«3» (удовлетворительно)

- расчеты, анализы, заполнения журналов ведет неуверенно, но основные правила оформления соблюдает;

-обязательные работы, предусмотренные программой, выполняет несвоевременно;

- рабочую тетрадь ведет небрежно;

- в процессе практической работы допускает существенные ошибки, которые исправляет с помощью преподавателя.

4.

«2» (неудовлетворительно)

- не выполняет практические работы, не ведет рабочую тетрадь;

- расчеты, анализы и т.д. выполняет только с помощью преподавателя и систематически допускает существенные ошибки

4.2. Тестирование

Шкала оценки образовательных достижений

Количество правильных ответов

Оценка уровня подготовки

балл (отметка)

вербальный аналог

20-17

5

отлично

16-13

4

хорошо

13-10

3

удовлетворительно

Менее 10

2

неудовлетворительно

Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий,

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Девисилов В.А. Охрана труда: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2009

2. Кланица В.С. Охрана труда на автомобильном транспорте. – М.: Академия, 2010

**Электронные ресурсы:**

- [http://www.ohranatruda.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.ohranatruda.ru%2F)

- http://pedsovet.org

- [http://www.firehelp.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.firehelp.ru%2F)

- [http://www.termika.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.termika.ru%2F)

- [http://www.blank.narod.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.blank.narod.ru%2F)

- [http://www.insafety.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.insafety.ru%2F)

Практическая работа

Тема: Расследование, оформление и учет несчастных случаев

Цель работы: - познакомиться с документацией по расследованию несчастных случаев - научиться рассчитывать показатели работы предприятия по охране труда

Ход работы:

1 Изучить теоретический материал

2 Изучить методические рекомендации

3 Ответить на контрольные вопросы

4 Заполнить форму Н-1

5 Рассчитать коэффициенты частоты и тяжести несчастных случаев

Вопросы для защиты работы

: 1 Какие виды инструктажа по безопасности труда проводятся? Периодичность их проведения. 2Какие несчастные случаи подлежат расследованию и учету?

3 Перечислить показатели травматизма.

4 Каков порядок проведения расследования несчастных случаев на производстве и оформления его результатов?

5 Каковы основные показатели эффективности мероприятий по улучшению условий и охране труда?

**Методические указания**

Основной целью управления безопасностью труда является организация работы по обеспечению безопасности, снижению травматизма и аварийности, профессиональных заболеваний, улучшению условий труда на основе комплекса задач по созданию безопасных и безвредных условий труда.

Задачи

• создание системы законодательных и нормативных правовых актов в области охраны труда;

• надзор и контроль за соблюдением законодательных и нормативно правовых актов;

23 • оценка и анализ условий и безопасности труда, заключающийся в аттестации рабочих мест по условиям труда;

• анализ состояния травматизма и заболеваемости, расследование и учет несчастных случаев на производстве;

• обучение и инструктирование работающих правилам и требованиям безопасности; • разработка мероприятий по улучшению условий труда и обеспечению нор и правил безопасности труда. Законодательство РФ о труде и об охране труда Основной спецификой законодательства РФ в области охраны труда является то, что централизованные нормы трудового законодательства устанавливают необходимый минимум правовых мер по охране труда, а в конкретных соглашениях и договорах этот минимум конкретизируется. Перечень видов нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда: 1. Межотраслевые правила по охране труда (ПОТ РМ), межотраслевые типовые инструкции по охране труда (ТИ РМ) - утверждает Минтруд России; 2. Отраслевые правила по охране труда (ПОТ РО), типовые инструкции по охране труда (ТИ РО) - утверждаются Федеральными органами исполнительной власти; 3. Правила безопасности (ПБ), правила безопасной эксплуатации (ПУБЭ), инструкции по безопасности (ИБ) - утверждаются Ростехнадзором России; 4. Государственные стандарты и системы стандартов безопасности труда (ГОСТ Р ССБТ)- утверждаются Госстандартом России, Госстроем России; 5. Строительные нормы и правила (СНиП), своды правил по проектированию и строительству (СП) - утверждаются Госстроем России; 6. Санитарные правила (СП), гигиенические нормативы (ГН), санитарные правила и нормы (СанПиН), санитарные нормы (СН) - утверждаются (ранее Минздравом) России. Инструктаж работников по охране труда Для всех поступающих на работу лиц, а так же лиц, переводимых на другую работу, работодатель (или уполномоченное лицо) обязан проводить инструктаж по охране труда, организовывать обучение безопасным методам и приёмам выполнения работ и оказания первой помощи пострадавшим. Основополагающим нормативным правовым актом по организации и проведению инструктажа по охране труда является ГОСТ 12.0.004-90. Инструктаж по охране труда преследует цель дать работникам необходимый объём знаний, умений и навыков по правильному и безопасному выполнению работ на порученном участке. 24 Перед допуском работника к самостоятельной работе работодатель обязан обеспечить проведение с ним всех необходимых инструктажей по охране труда. По характеру и времени проведения инструктажи подразделяются на: • Вводный; • Первичный на рабочем месте; • Повторный; • Внеплановый; • Целевой. Обучение охране труда и проверка знаний требований охраны труда Наличие квалифицированного персонала на предприятии - одно из важнейших условий безопасности труда на производстве. Поэтому на предприятиях должна создаваться специальная система обучения работников по охране труда. Согласно статей законодательства Российской Федерации об охране труда работодатель обязан обеспечить обучение, инструктаж работников и проверку знаний работниками норм, правил и инструкций по охране труда. Работа по обучению руководителей и специалистов регулируется Типовым положением о порядке обучения и проверки знаний по охране труда руководителей и специалистов предприятий, учреждений и организаций. Обучение и проверка знаний по охране труда рабочих проводятся в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90 "ССБТ. Организация обучения по безопасности труда. Общие положения". Обучению и проверке знаний в порядке, установленном Типовым положением, подлежат: - руководители и специалисты предприятий, а также лица, занимающиеся предпринимательской деятельностью, связанные с организацией, руководством и проведением работы непосредственно на рабочих местах и производственных участках, с осуществлением надзора и технического контроля за проведением работ; - инженерные и педагогические работники профессиональных образовательных учреждений. Для учета несчастных случаев на предприятии рассчитывают коэффициенты частоты (Кч) и тяжести (Кт) несчастных случаев. Кч = Т Р × 100% Кт = Д Р × 100% где Т – число несчастных случаев за отчетный период; Д – общее число дней не трудоспособности за отчетный период; 25 Р – среднесписочное число работающих Исходные данные Вариант Т Д Р 1 2 50 52 2 4 32 108 3 3 52 67 4 7 86 1000 5 9 109 685 6 6 87 309 7 5 79 234 8 8 108 897 9 12 84 2070 10 21 153 1578 11 6 32 35 12 5 52 67 13 8 86 89 14 14 32 94 15 2 52 87 16 2 86 450 17 4 108 145 18 3 32 567 19 7 32 856 20 9 52 978 21 2 86 1457 22 11 129 98 23 8 34 3456 24 13 53 786 25 6 87 297

**Задания для подготовки докладов и сообщений:**

Подготовить информацию:

1. Профессиональные заболевания и травматизм. Их причины.

2. Проведение инструктажей по безопасности труда.

3. Пожарная безопасность и взрывоопасность.

**2.1. Задание для проведения дифференцированного зачета**

**Текст задания: тесты по дисциплине Охрана труда**

**Задание 1**

**Уровень А**

1.Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:

а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;

в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

2.Кто осуществляет управление охраной труда:

а) государство;

б) работодатель;

в) профсоюзы

3.Обязан ли работодатель обеспечивать требования законодательства об охране труда на каждом рабочем месте:

а) да;

б) нет;

в) только на государственном предприятии

4.Кто несет ответственность за состояние условий труда на предприятии:

а) работодатель;

б) главный инженер;

в) инженер по охране труда

5.Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда:

а) Федеральная инспекция труда;

б) органы Госгортехнадзора;

в) органы Госсанэпидемнадзора.

6.Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:

а) не допускаются;

б) допускаются;

в) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

7.Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) установлена для женщин:

а) 20 кг;

б) 10 кг;

в) 7 кг

8. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин:

а) 25 кг

б) 15 кг

в) 7 кг

9.На каких работах запрещается применение труда женщин:

а) на работах с вредными или опасными условиями труда;

б) на тяжелых работах;

в) на всех вышеперечисленных

10.Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению вручную груза постоянно в течение рабочей смены ( для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:

а) 20 кг

б) 10 кг

в) 4 кг

11.Сколько времени могут находиться на рабочих местах в течение дня обучающиеся среднего профессионального образования во время прохождения ими производственной практики или проведения работ по договору:

а) не более 3 ч. в течение рабочего дня;

б) не более 4 ч. в течение рабочего дня;

в) не более 6 ч. в течение рабочего дня;

12.Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:

а) профсоюзы;

б) трудовой коллектив;

в) работодатель

13.На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих:

а) средства защиты от падения с высоты;

б) средства защиты от поражения электрическим током;

в) средства коллективной и индивидуальной защиты.

14. Кто проводит вводный инструктаж:

а) заведующая производством

б) бригадир

в) инженер по охране труда.

15. С кем проводится вводный инструктаж:

а) со всеми вновь поступающими работниками;

б) только с рабочими

в) с контингентом вновь поступающих, определенным приказом по предприятию и согласованным с профсоюзным комитетом или иными уполномоченными работниками органом.

16. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:

а) заведующая производством;

б) бригадир (мастер производственного обучения);

в) инженер по охране труда.

17.В каком случае проводится внеплановый инструктаж:

а) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий;

б) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда;

в) по требованию инженера по охране труда.

18.В каком случае проводится первичный инструктаж на рабочем месте:

А) при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями;

Б) при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск;

В) со всеми принятыми на работу, переводимыми из одного подразделения в другое.

19.В течении какого периода проводится повторный инструктаж:

а) один раз в год;

б) один раз в три месяца;

в) два раза в год.

20.С какой целью проводится повторный инструктаж:

а) проверка и повышение уровня знаний при нарушении работниками требований безопасности труда;

б) проверка и повышение уровня знаний правил и инструкций по охране труда;

в) проверка и повышение уровня знаний при переводе работника с одного цеха в другой

21.Какие производственные факторы являются опасными:

а) которые приводят к заболеваниям

б) которые приводят к травмам

в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

22.Какие производственные факторы являются вредными:

а) которые приводят к заболеваниям

б) которые приводят к травмам

в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

23. Кто должен организовывать расследование учет несчастных случаев, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?

а) инженер по охране труда

б) руководитель предприятия

в) начальник участка

24. В какой срок с момента окончания расследования работодатель должен выдать потерпевшему или другому заинтересованному лицу один экземпляр акта расследования несчастного случая, профессионального заболевания или аварии?

а) в трехдневный срок

б) по требованию

в) на следующий день с момента окончания расследования

25. Специальное расследование группового несчастного случая проводится в течении не больше:

а) трех дней

б) 15 дней

в) по требованию

**Уровень В**

**1.Метеорологические условия в рабочей зоне и микроклимат производственных помещениях определяется:**

а) Температурой воздуха;

б) Скоростью движения воздуха;

в) Относительной влажностью;

г) Атмосферным давлением;

д) Сейсмичностью.

**2. Высокая температура оказывает неблагоприятное влияние на жизнедеятельность человека (что может привести к производственной травме):**

а) Вызывает нарушение нормального функционирования сердечно-сосудистой системы;

б) Нервной системы;

в) Вызывает нарушение нормального функционирования органов пищеварения;

г) Вызывает ослабление и снижение внимания;

д) Повышает аппетит.

**3. Переохлаждение организма работников возникает при:**

а) Выполнении работ вне помещений;

б) Повышенной влажности;

в) Повышенном движении воздуха;

г) Пониженном давлении воздуха.

**4.Основными признаками переохлаждения являются:**

а) Бледность кожи;

б) Ощущения холода;

в) Замедление частоты пульса и дыхания;

г) Повышение кровяного давления;

д) Понижение кровяного давления.

**5. Влажность воздуха непосредственно влияет на терморегуляцию организма человека:**

а) При низких температурах высокое содержание водяных паров в воздухе вызывает усиленное отведение теплоты;

б) При высоких температурах происходит перегрев;

в) При низких температурах вызывает сонливость.

**6. Как влияет на жизнедеятельность человека быстрое снижение атмосферного давления по отношению к его нормальной величине (745мм рт. ст.)**

а) Вызывает болезненные ощущения;

б) Вызывает диарею;

в) Вызывает тошноту.

**7. Характер воздействия пыли на организм человека зависит от:**

а) Её химического состава;

б) Физического состава;

в) Биологического состава.

**Ключи**

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:**

(правильных ответов)

Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений

Балл (отметка)

Вербальный аналог

30-35 баллов (89-90 %)

25-30 баллов (78 - 88%)

20-25 баллов (67 - 77%)

Менее 20 баллов ( 66 %)

5

4

3

2

отлично

хорошо

удовлетворительно

неудовлетворительно

**Задание 2**

**Уровень А**

**1.Охрана труда включает в себя:**

а) Вопросы трудового законодательства;

б) Вопросы уголовного законодательства;

в) Вопросы техники безопасности;

г) Вопросы пожарной безопасности;

д) Вопросы производственной санитарии и гигиены труда.

**2. Что является основными законодательными актами в области охраны труда?**

а) Федеральный закон от 17.07.1999.№181ФЗ об основах охраны труда в РФ;

б) Трудовой кодекс РФ (ТК РФ);

в) Уголовный кодекс.

**3. Что устанавливает трудовой кодекс РФ (ТК РФ)**

а) Правовые основы регулирования отношений в области охраны труда;

б) Уголовные основы регулирования отношений;

в) Деловые основы регулирования отношений в области охраны труда.

**4. На что направлен трудовой кодекс РФ?**

а) На создание условий труда, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

б) На создание условий отдыха, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

в) На создание условий сна соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.

**5. Законодательство об охране труда содержит:**

а) Положения об организации управления охраной труда, трудового процесса;

б) Положения о требованиях безопасности;

в) Положения об ответственности за состояние условий труда;

г) Положения о нормировании труда;

д) Положения о спортивных соревнованиях.

**6. На кого распространяется действие законодательства РФ?**

а) На работодателей;   
б) Работников, состоящих с работодателями в трудовых отношениях;   
в) Членов кооперативов, участвующих в совместной производственной и мной хозяйственной деятельности, основанной на их личном трудовом участии;  
г) Военнослужащих;   
д) На безработных;   
е) На всех граждан РФ.

**7. Законодательство об охране труда содержит:**

а) Положения об организации управления охраны труда, трудового процесса;

б) Положения о требованиях безопасности;

в) Положения об ответственности за состояние условий труда;

г) Положения о нормировании труда;

д) Положения о спортивных соревнованиях.

**8.Ответственность за состояние условий и охраны труда на предприятии возлагается:**

а) На работодателя (руководитель предприятия);

б) На работника предприятия;

в) На инспектора по О.Т.

**9.Ответственность за состояние условий и охраны труда в подразделения предприятия несут:**

а) Руководитель подразделения;

б) Руководитель предприятия;

в) Инспектор по О. Т.

**10. К какой ответственности привлекаются руководители предприятий**

**автомобильного транспорта, их заместители, главные специалисты предприятий, а так же начальники цехов, их заместители, начальники производственных участков и мастера, за нарушение об охране труда?**

а) К дисциплинарной ответственности;

б) К административной ответственности;

в) К уголовной ответственности.

**11. Случай на производстве в результате которого на работающего произошло воздействие опасного производственного фактора, называется:**

а) Профессиональным заболеванием;

б) Несчастным случаем на производстве.

**12. Несчастные случаи в зависимости от места, причин и характера их возникновения делятся:**

а) На произошедшие на производстве (производственные);

б) Произошедшие вне производства, но связанные с работой;

в) Произошедшие вне производства, не связанные с производством

г) Бытовые.

**13. Травма, полученная работающим на производстве и вызванная не соблюдением требований безопасности труда называется:**

а) Несчастным случаем;

б) Производственной травмой;

в) Профессиональным заболеванием.

**14. К несчастным случаям, произошедшим вне производства, но связанные с работой относятся те случаи, которые произошли с работником:**

а) Во время следования на работу (с работы) на личном или общественном транспорте;

б) При исполнении гражданского долга (по заданию государственных или общественных организаций, по спасению человеческой жизни, охране правопорядка) ;

в) При выполнении трудовых обязанностей и иных действий в интересах производства хотя бы и без поручения администрации (работодателя) ;

г) Вблизи предприятия, учреждения или иного места работы в течение рабочего времени, если нахождение работника там не противоречило требованиям правил внутреннего распорядка, а так же во время установленных перерывов на отдых;

д) Бытовые.

**15. Расследованию и учёту как несчастные случаи подлежат травмы, в том числе полученные в результате нанесения тяжких телесных повреждений другим лицом**

а) Острое отравление;

б) Тепловой удар;

в) Ожог;

г) Обморожение;

д) Утопление;

е) Поражение электрическим током;

ж) Молнией или модернизирующим излучением;

з) Укусы насекомых и пресмыкающихся;

и) Телесные повреждения, нанесенные животными;

к) Повреждения в результате взрывов, аварий;

л) Разрушения зданий сооружений и других конструкций, стихийных бедствий и других чрезвычайных ситуаций повлекшие за собой необходимость перевода работника на другую работу, временно или стойко утраты и трудоспособности либо его смерть и происшедшие с работникам при выполнение своих трудовых обязанностей на территории организации или вне её , а также во время следования к месту работы или с работы на транспорте, представлены организации;

м) Нанесение тяжких повреждений в период трудового отпуска в результате ссоры;

н) Нанесение тяжких повреждений во время выходного дня.

**16. При возникновении несчастного случая работодатель или им уполномоченное лицо обязан:**

а) Обеспечить незамедлительное оказание помощи пострадавшему;

б) Обеспечить незамедлительное оказание пострадавшему первой помощи, а при необходимости доставку его в учреждение скорой медицинской помощи или любое иное лечебно-профилактическое учреждение;

в) Принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации и воздействие травмирующих факторов на других лиц;

г) Обеспечить сохранение до начала расследования обстоятельств и причин несчастного случая, обстановки на рабочем месте и оборудования такими, какими они были на момент происшествия;

д) Организовать формирование комиссии по расследованию несчастного случая;

е) Сообщать в течение суток по установленной форме о каждом групповом или тяжелом несчастном случае, а также несчастном случает со смертельным исходом в вышестоящие органы.

**17. Какая запись о проведение вводного инструктажа должна быть в журнале?**

а) Ф.И.О инструктируемого;

б) Профессия инструктажа;

в) Разряд для рабочих;

г) Возраст и дату рождения инструктируемого;

е) Краткое содержание и дату инструктажа;

ж) Ставят подписи проводящий и получивший инструктаж.

**18. Первичный инструктаж на рабочем месте:**

а) Проводит мастер или другое ответственное лицо индивидуально с каждым принятым на работу;

б) Показывает на практике безопасные приемы и методы труда в соответствии с инструкциями по охране труда руководитель предприятия;

в) Показывает на практике безопасные приемы, повышающие производительность труда работник

**19. В программу первичного инструктажа на рабочем месте входит ознакомление:**

а) С технологическим процессом на данном участке, конструкцией оборудования, приспособлений, оградительных и защитных устройств;

б) С порядком подготовки к работе (проверкой исправности оборудования, пусковых приборов, заземляющих устройств, приспособлений и инструментов);

в) С требованиями надлежащего содержания рабочего места;

г) С основными правилами безопасности при индивидуальном или совместном с другими рабочими выполнении работ;

д) С перерывами для отдыха на рабочем месте.

**20. Повторный инструктаж проходят:**

а) Все работающие независимо от их квалификации, образования и стажа работы не реже 1 раза в 3 месяца.

б) Лица, для которых не проводится первичный инструктаж на рабочем месте

**21. Внеплановый инструктаж проводится в случаях:**

а) При изменении правил охраны труда;

б) Изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования , приспособлений , инструментов , исходного сырья , материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;

в) Нарушения работающими требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии взрыву или пожару, отравлению;

г) Перерывах в работе на 30 календарных дней или более для работ, к которым предъявляются дополнительные (повышенные) требования безопасности труда; для остальных работ – до 60 дней и более.

д) Перерывах в работе на 15 календарных дней и менее для работ, к которым предъявляются дополнительный (повышенные) требования безопасности труда.

**22.Результаты обучений и проверки знаний вводного и других инструктажей регистрируются:**

а) В личной карточке (храниться в личном деле работников в отделе кадров);

б) В журнале учёта рабочего времени.

**23. Оформление первичного повторного и внепланового инструктажа ведется:**

а) В журнале с обязательными подписями инструктируемого и инструктирующего

( храниться у руководителя работ, после заполнения сдаются в отдел охраны труда);

б) В журнале учёта рабочего времени.

**24. Целевой инструктаж проводиться:**

а) При выполнении разовых работ, связанных с прямыми обязанностями по специальности;

б) При ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф;

в) При производстве работ, на которые оформляются наряд - допуск, разрешение или другие документы;

г) При проведении экскурсий на предприятии;

д) При организации массовых мероприятий с учащимися.

**Ключи**

**Уровень В**

**1. Как влияет пыль на организм человека?**

а) Вызывает пневмокониоз;

б) Вызывает силикоз, антракоз, сидероз;

в) Вызывает бронхит;

г) Конъюнктивит;

д) Дерматит;

е) Экзему;

ж) Образует в организме человека ядовитые вещества;

з) Вызывает повышенное давление.

**2. В зависимости от химического состава пыль подразделяют на:**

а) Раздражающую;

б) Засоряющую;

в) Токсическую.

**3. Мерами борьбы с производственной пылью являются:**

а) Устранения источников пыли;

б) Локализация источников пыли;

в) Замена «пыльных технологий» чистыми;

г) Механизация и автоматизация производственных процессов;

д) Снижения влажности в производственных помещениях.

**4. Какие очистные устройства и средства индивидуальной защиты вы знаете?**

а) Пылеуловители, фильтры;

б) Респираторы, противогазы;

в) Марлевые повязки;

г) Спецодежда;

д) Аэрозоли.

**5. Назовите процесс удаления загрязнённого или нагретого воздуха из помещения и подачи чистого воздуха, для осуществления которого используется комплекс специальных устройств:**

а) Вентиляция;

б) Концентрация.

**6. Обмен воздуха внутри помещения (проветривание), происходящий за счёт разности температур воздуха в помещении и вне его, действия ветра и диффузии газов называется:**

а) Принудительной вентиляцией;

б) Естественной вентиляцией.

**7. Вентиляция, которая создает обмен воздуха посредством специальных воздуховодных механизмов и приспособлений (вентиляторов, эжекторов) называется:**

а) Искусственной вентиляцией;

б) Механической вентиляцией;

в) Естественной вентиляцией.

**Ключи Задание 1,2 Вариант В**

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:**

(правильных ответов)

Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений

Балл (отметка)

Вербальный аналог

30-32 баллов (89-90 %)

25-30 баллов (78 - 88%)

20-25 баллов (67 - 77%)

Менее 20 баллов ( 66 %)

5

4

3

2

отлично

хорошо

удовлетворительно

неудовлетворительно

Приложение II. 5

***к ПООП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

***ОП 09 Основы калькуляции и учета***

***2020г.***Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.2-1.4,  ПК 2.2-2.8,  ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5,  ПК 5.2-5.5 | -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;  -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам. | -виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  -предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации бухгалтерского учета  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;  - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.  - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  -правила документального оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары;  -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,  реализованных и отпущенных това­ров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  - порядок оформления и учета доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | | **60** |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | | 30 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | | 27 |
| самостоятельная работа | | - |
| **Промежуточная аттестация** | **3** | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1.  Общая характеристика бухгалтерского учета | Содержание учебного материала | 3 |  |
| Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | ПК  1.2-1.5  2.2-2.5  3.2-3.5  4.2-4.5  5.2-5.5  ОК1-5, 9, 10 |
| Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности |
| Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера***.*** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  ИзучениеФедерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция)  **Источники информации**  Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/> | ***-*** |  |
| ***Тема 2.***  ***Ценообразование в общественном питании*** | ***Содержание учебного материала*** | ***26*** |  |
| Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания  Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства | ***ПК***  ***1.2-1.5***  ***2.2-2.5***  ***3.2-3.5***  ***4.2-4.5***  ***5.2-5.5***  ***ОК1-5, 9, 10*** |
| Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета  План-меню, его назначение, виды, порядок составления |
| Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий как основные нормативные докумен­ты для определения потребности в сырье и расхода сырья для приготовления блюд |
| Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные докумен­ты для определения выхода мучных и кондитерских изделий |
| ***Тематика практических занятий*** | ***17*** |  |
| 1. Порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства | ***2*** | ***ПК***  ***1.2-1.5***  ***2.2-2.5***  ***3.2-3.5***  ***4.2-4.5***  ***5.2-5.5***  ***ОК1-5, 9, 10*** |
| 2. План-меню, его назначение, виды, порядок составления | ***2*** |
| 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий как основные нормативные докумен-ты для определения потребности в сырье и расхода сырья для приготовления блюд | ***2*** |
| 4. Работа со Сборником рецептур,:  - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,  - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья | ***2*** |
| 5. Работа со Сборником рецептур,:  - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,  - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья | ***2*** |
| 6. Оформление калькуляционных карточек. | ***4*** |
| 7. Оформление калькуляционных карточек. | ***3*** |
| 5 Дифференцированный зачет | ***1*** |
| ***Тема 3.***  ***Материальная ответственность.***  ***Инвентаризация*** | ***Содержание учебного материала*** | ***5*** |  |
| Материальная ответственность, ее документальное оформление. | ***ПК***  ***1.2-1.5***  ***2.2-2.5***  ***3.2-3.5***  ***4.2-4.5***  ***5.2-5.5***  ***ОК1-5, 9, 10*** |
| Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности,  порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц |
| Понятие и задачи проведения инвентаризации, |
| Порядок проведения и документальное оформление инвентаризации |
| ***Тематика практических занятий*** | ***1*** |
| 1. Контроль за товарными запасами. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***  1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)  2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"  **Источники информации**  1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"  <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152>/ | ***-*** |  |
| ***Тема 4.***  ***Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания*** | ***Содержание учебного материала*** | ***7*** |  |
| Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания | ***ПК 1.2-1.5***  ***2.2-2.5***  ***3.2-3.5***  ***4.2-4.5***  ***5.2-5.5***  ***ОК1-5, 9, 10*** |
| . Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков |
| Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. |
| Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***3*** | ***ПК 1.2-1.5***  ***2.2-2.5***  ***3.2-3.5***  ***4.2-4.5***  ***5.2-5.5***  ***ОК1-5, 9, 10*** |
| Товарные потери и порядок их списания. | ***1*** |
| Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | ***2*** |
| ***Тема 5.***  ***Учет продуктов на производстве, отпуск и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания*** | ***Содержание учебного материала*** | ***12*** | ***ПК 1.2-1.5***  ***2.2-2.5***  ***3.2-3.5***  ***4.2-4.5***  ***5.2-5.5***  ***ОК1-ОК5, ОК9, ОК10*** |
| Организация учета на производстве. |
| Документальное оформление поступления сырья на производство |
| Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции |
| Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. |
| Отчет о движении продуктов и тары на производстве. |
| Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***7*** | ***ПК 1.2-1.5***  ***2.2-2.5***  ***3.2-3.5***  ***4.2-4.5***  ***5.2-5.5***  ***ОК1-5, 9, 10*** |
| Состав товарооборота общественного питания | ***1*** |
| Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | ***5*** |
| Дифференцированный зачет | ***1*** |
| ***Тема 6.***  ***Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций*** | ***Содержание учебного материала*** | ***7*** | ***ПК 1.2-1.5***  ***2.2-2.5***  ***3.2-3.5***  ***4.2-4.5***  ***5.2-5.5***  ***ОК1-5, 9, 10*** |
| Правила торговли. Виды оплаты по платежам |
| Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. |
| Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. |
| Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче |
| Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассир |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***1*** |  |
| Дифференцированный зачет | ***1*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кас­совых машин при осуществлении денежных расчетов с населени­ем», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  **Источники информации**  Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>  "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/>  *Правила розничной торговли**текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.*[*http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli*](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli)*/* | ***-*** |  |
| ***Всего:*** | | ***60*** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *«*Социально-экономических дисциплин*»*,

*наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания*:***

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016.-176с.
    * 1. **Электронные издания:**
12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/>
13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
14. <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>
15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
16. <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/>
17. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"[*http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_7152*](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152)*/*
18. *Правила продажи отдельных видов товаров  (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.*[*http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli/*](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/)
19. *Правила розничной торговли**текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.*[*http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli/*](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/)
20. <http://economy.gov.ru>
21. <http://www.consultant.ru>

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| -виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  -предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации бухгалтерского учета  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;  - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.  - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  -правила документального оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары;  -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,  реализованных и отпущенных това­ров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;  - порядок оформления и учета доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления кассовых операций;  - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,  -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;  -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять безналичные платежи;  -составлять отчеты по платежам | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность расчетов*  *-Соответствие требованиям НД*  *и т.д.* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:*  *презентаций*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене* |

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

**«*Основы калькуляции и учета*»**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2020

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| **1.** | **ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** | 4 |
|  | 1.1. Область применения | 4 |
|  | 1.2. Система контроля и оценки результатов освоения программы учебной дисциплины | 6 |
| **2.** | **КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ для текущего контроля и промежуточной аттестации** |  |
|  | 2.1. Задания для проведения текущего контроля | 6 |
|  | 2.2. Промежуточная аттестация обучающихся | 6 |
|  | 2.3. Критерии оценки | 7 |
|  | **ПРИЛОЖЕНИЕ 1** | 9 |
|  | **ПРИЛОЖЕНИЕ 2** | 12 |

**1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**1.1 Область применения**

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины *основы калькуляции и учета* основной профессиональной образовательной программы по специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (базовой подготовки)и оценки общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

В результате изучения студент должен:

***знать:***

-виды учета, требования, предъявляемые к учету;

* задачи бухгалтерского учета;

-предмет и метод бухгалтерского учета;

-элементы бухгалтерского учета;

-принципы и формы организации бухгалтерского учета

* особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
* основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
* формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
* требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
* права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
* понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
* понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
* сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

-правила документального оформления движения материальных ценностей;

* источники поступления продуктов и тары;

-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,

реализованных и отпущенных товаров;

-методику осуществления контроля за товарными запасами;

-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

* + понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
  + порядок оформления и учета доверенностей;
  + ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
  + правила торговли;
  + виды оплаты по платежам;
  + виды и правила осуществления кассовых операций;
  + правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
  + правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

**уметь:**

* + оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

-составлять товарный отчет за день;

-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

* + составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами;

-принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.

**Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Умения:** |  |
| Называть и характеризовать химические элементы | Устный и письменный опрос |
| Определять валентность хим. Элементов | Устный и письменный опрос |
| Выполнять химические эксперименты | Лабораторные работы |
| Решать химические задачи и уравнения | письменная работа |
| **Знания:** |  |
| важнейшие химические понятия | Устный и письменный опрос |
| основные законы химии | Устный и письменный опрос |
| основные теории химии | Устный опрос |
| важнейшие вещества и материалы | Устный опрос |

**1.2. Система контроля и оценки результатов освоения программы учебной дисциплины**

Система контроля и оценки освоения учебной дисциплины соответствует «Положению о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов» и учебному плану.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения *текущего контроля* и *промежуточной аттестации* и проводится с целью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

**2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

**для текущего контроля и промежуточной аттестации**

**2.1. Задания для проведения текущего контроля (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)**

Текущий контрольосуществляется в следующих формах:

* устный опрос;
* выполнение домашних заданий;
* письменный опрос, в том числе тестирование

**2.2. Промежуточная аттестация обучающихся**

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Условиями допуска к дифференцированному зачету являются положительные результаты текущего контроля по всем разделам учебной дисциплины и выполненные лабораторные работы,

Комплект материалов для оценки сформированности умений и знаний представлен в виде перечня вопросов для устного ответа и практических заданий для дифференцированного зачета.

**2.2.1. Задания для проведения дифференцированного зачета (ПРИЛОЖЕНИЕ 2)**

**2.3. Критерии оценки**

Освоение образовательной программы по математике в соответствии с требованиями ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается обязательным итоговым контролем учебных достижений обучающихся, проводимым в рамках промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по дисциплине "Основы калькуляции и учета" является основной формой контроля учебной работы студентов, оценивает результаты учебной деятельности студента и проводится в форме дифференцированного зачёта. **Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения:**

* соответствия уровня и качества подготовки по Основам калькуляции и учета требованиям ОПОП СПО;
* полноты и прочности теоретических знаний;
* сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач.

Материалы для дифференцированного зачёта составлены на основе рабочей программы по дисциплине "основы калькуляции и учета" и охватывают ее наиболее актуальные вопросы и разделы. Практические задания, включенные в материалы длядифференцированного зачёта, разработаны преподавателем техникума и обсуждены на заседании цикловой предметной комиссии. Разработанные материалы утверждены заместителем директора техникума по учебно производственной работе. Составлен перечень вопросов и практических задач по разделам и темам, выносимым на дифференцированный зачёт, который объявлен студентам и рекомендован для подготовки к дифференцированному зачёту..

В период подготовки к дифференцированному зачёту для студентов будут проведены консультации по зачётным материалам. К дифференцированному зачёту подготовлены зачётные задания, наглядные пособия, справочные материалы.

Для оценивания выполненной экзаменационной работы разработаны **критерии**, которые предусматривают определение:

* уровня освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по основам калькуляции и учета;
* умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
* обоснованность, четкость, грамотность, полноту изложенного ответа. Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Критерии оценки при проведении дифференцированного зачета по вопросам

Оценка «5» (отлично) выставляется за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала. Студент владеет понятийным аппаратом и умеет: высказывать и обосновывать свои суждения, грамотно и логично излагать ответ (как в устной, так и в письменной форме).

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если студент в полном объеме освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно и логично излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий. Не умеет доказательно обосновать свои суждения.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**Задания для проведения текущего контроля**

**по учебной дисциплине**

**«Основы калькуляции и учета»**

**Текущий контроль проводится в формах:**

Устный опрос по всем разделам дисциплины

письменный опрос, в том числе тестирование

***Вопросы для устного опроса по темам дисциплины:***

**Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета**

1. Виды учета в организации питания
2. Требования предъявляемые к учету
3. Задачи бухгалтерского учета
4. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в организациях общественного питания
5. Понятие документооборота.
6. Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация
7. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.
8. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.

**Тема 2. Ценообразование в общественном питании**

1. Понятие цены
2. Элементы цены
3. Виды цен
4. Ценовая политика организация питания
5. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства
6. Понятие товарооборота предприятий питания
7. Виды товарооборота и методы расчета
8. План-меню, его назначение
9. Виды плана-меню, порядок его составления
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

**Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация**

1. Понятие материальной ответственности
2. Документальное оформление материальной ответственности
3. Полная индивидуальная материальная ответственность
4. Порядок оформления и учета доверенностей
5. Отчетность материально ответственных лиц
6. Контроль за товарными запасами
7. Понятие инвентаризации
8. Порядок проведения инвентаризации
9. Документальное оформление инвентаризации

**Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания**

1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания
2. Источники поступления продуктов и тары на предприятия питания
3. Документальное оформление поступления сырья и товаров от
4. Порядок ведения товарной книги
5. Товарные потери и порядок их и порядок их списания
6. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой

**Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиям общественного питания**

1. Организация учета на производстве
2. Состав товарооборота общественного питания
3. Документальное оформление поступления сырья
4. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни
5. Особенности учета сырья

**Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций**

1. Правила торговли.
2. Виды оплаты по платежам
3. Порядок и правила расчетов с потребителями
4. Учет кассовых операций и порядок их ведения
5. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу
6. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира
7. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации по дисциплине "Основы калькуляции и учета" в форме дифференцированного зачёта**

**Часть А**

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП

1. после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
2. с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
3. с момента распределения товара на складе
4. с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя

2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.

1. 184,00 кг.
2. 73,75 кг.
3. 176,25 кг.
4. 66,00 кг.

3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания

1. рубли, доллары, евро
2. товарные запасы, финансовые показатели,
3. оперативные, статистические, бухгалтерские
4. натуральные, трудовые, денежные

4. Какое количество горбуши потрошеной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?

1. 6,1 кг.
2. 10,2 кг.
3. 7,35 кг.
4. 8,1 кг.

5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте

1. корректурным способом
2. корректурным способом и заверяются подписью МОЛ
3. корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера
4. корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ

6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце

1. 37,5 кг.
2. 35 кг.
3. 30 кг.
4. 20 кг.

7. Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство

1. кассовые чеки
2. приходная накладная
3. закупочный акт
4. расходные накладные

8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.

1. 1,8 кг.
2. 1,35 кг.
3. 5,7 кг.
4. 15,0 кг.

9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды

1. по наличию фактического боя
2. по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию
3. по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя
4. по акту на бой, лом и порчу

10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.

1. 1,25 кг.
2. 14,28 кг.
3. 12,51 кг.
4. 7,5 кг.

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г.– 50 руб., сахар 1 кг.- 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)

1. 340 руб. 00 коп.
2. 34 руб. 00 коп.
3. 6 руб. 80 коп.
4. 15 руб. 00 коп.

**Вариант 2**

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов

1. тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически
2. в тот же день по форме, по существу и арифметически
3. в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически
4. до следующего дня отчёта по форме, по существу и арифметически

2. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг. сельди крупной солёной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ

1. 3,59 кг.
2. 3,13 кг.
3. 4,6 кг
4. 3,1 кг.

3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности

1. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы
2. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами
3. с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями.
4. Сколько экземпляров товарного отчета составляется?
5. ힶ1 экземпляр
6. 2 экземпляра
7. 3 экземпляра
8. 5 экземпляров

5. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы

1. 68 порц.
2. 35 порц.
3. 56 порций
4. 146 порц.

6. Укажите основные этапы инвентаризации:

1. проверка фактического наличия товара.
2. проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.
3. проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.
4. проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

7. Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.

1. 0,060 кг.
2. 0,045 кг.
3. 0,09 кг.
4. 0,062 кг.

8. Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г. – 45 руб., сметана за 1 кг. - 130 руб., сахар за 1 кг. - 40 руб.)

1. 1138 руб. 50 коп.
2. 11 руб. 39 коп.
3. 3204 руб.
4. 32руб. 04 коп.

**Рабочая программа**

**ОП.011 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА**

**Для студентов, обучающихся по специальности** **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

(шифр и наименование образовательной программы)

**Форма обучения:**

***очная***

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **2.СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| **3.условия реализации учебной дисциплины** | 9 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Деловая культура**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии с ФГОС по профессиям **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и профессиональной подготовке по профессии «Повар»).

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный

цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

|  |
| --- |
| * + - * **уметь:**       * осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета пользоваться простыми приемами само-регуляции поведения в процессе межличностного общения;       * передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;       * принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;       * поддерживать деловую репутацию;       * создавать и соблюдать имидж делового человека;       * организовывать рабочее место;   **знать:**   * + - * правила делового общения;       * этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;       * основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;       * формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;       * составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска, макияж ,аксессуары и др.       * правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения. |

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 1-7, 9,10 | проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;  ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;  -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;  применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;  применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | принципы рыночной экономики;  организационно-правовые формы организаций;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  способы ресурсосбережения в организации;  понятие, виды предпринимательства;  виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;  нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;  основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  формы и системы оплаты труда;  механизм формирования заработной платы;  виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |
| ОК 11 | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  Оформлять бизнес-план  Рассчитывать размеры выплат по кредитам | Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Виды кредитных банковских продуктов |

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**5.2.** Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**5.2.1. Пошив швейных изделий по индивидуальным заказам.**

ПК 1.1. Проверять наличие деталей кроя в соответствии с эскизом.

ПК 1.2. Определять свойства и качество материалов для изделий различных ассортиментных групп.

ПК 1.3. Обслуживать швейное оборудование и оборудование для влажно-тепловой обработки узлов и изделий.

ПК 1.4. Выполнять поэтапную обработку швейных изделий различного ассортимента на машинах или вручную с разделением труда и индивидуально.

ПК 1.5. Формировать объемную форму полуфабриката изделия с использованием оборудованием для влажно-тепловой обработки

ПК 1.6. Соблюдать правила безопасности труда.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 48 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 32 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 14 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 16 |
| в том числе: |  |
| тематика самостоятельной внеаудиторной работы | 16 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 1 | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  **Деловая культура**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** | | | |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** | | | |
| **Раздел 1.**  **Этика общения в сфере обслуживания** |  | | | | **17** |  | | | |
| **Тема 1.1.**  **. Культура общения в профессиональ**  **ной деятельности** | **Содержание учебного материала:** | | | | **10** |  | | | |
| 1 | Понятие о деловом общении. | | | 1 | 2 | | | |
| 2 | Правила обслуживания на предприятиях сферы услуг. Культура обслуживания. | | | 1 | 2 | | | |
| 3 | Этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; | | | 1 | 2 | | | |
| 4 | Формы обращения. | | | 1 | 2 | | | |
| 5 | Изложение просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях; | | | 1 | 2 | | | |
| 6 | Основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования | | | 1 | 2 | | | |
| 7 | Межличностное общение, вербальное общение. | | | 1 | 2 | | | |
| 8 | Культура речи. Основные техники и приемы общения: правила слушания, ведение беседы, убеждения, консультирования. | | | 1 | 2 | | | |
| **Тема 1.2**  **Эстетическая культура** | 9 | . Составляющие внешнего облика делового человека | | | 1 | 2 | | | |
| 10 | Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения. | | | 1 | 2 | | | |
|  | **Практические занятия раздел 1:** | | | | **7** | 3 | | | |
| 11 | | | Профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета. | 1 | | 2 | | | |
| 12 | | | Саморегуляция поведения в процессе межличностного общения. Способы и приемы саморегуляции. | 1 | | 2 | | | |
| 3 | | | Анализ профессиональных компетенций повара. | 1 | | 2 | | | |
| 4 | | | Критерии успешной профессиональной деятельности повара.. Поддержка деловой репутации. | 1 | | 2 | | | |
| 5 | | | Диагностика навыков общения передача информации устно ,письменно с соблюдением требований культуры речи. | 1 | | 2 | | | |
| 6 | | | Работа над внешним обликом создание и соблюдение имиджа делового человека | 1 | | 2 | | | |
| 7 | | | Тренинг навыков межличностного общения | 1 | | 2 | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  - влияние культуры речи на эффективное профессиональное общение  - профессиограмма «Повар»;  - коллаж «Положительный имидж а повара». | | | | 8 | | |  | |
| **Раздел 2.**  **Психологические аспекты делового общения.** | **СОДЕРЖАНИЕ** | | | | **16** | | | | 3 |
| **Тема 2.1**  **Психологические основы общения.** | 1 | | Психология человека. Память. Мышление. Внимание. Распределение внимания .. | | 1 | | | | 2 |
| 2 | | Психические процессы, свойства. | | 1 | | | | 2 |
| 3 | | Способности –важное условие успеха в профессиональной деятельности | |  | | | | 2 |
| 4 | | Психология личности. | | 1 | | | | 2 |
| 5 | | Объём внимания | | 1 | | | | 2 |
| 6 | | Характер личности. | | 1 | | | | 2 |
| 7 | | Расширение спектра стратегий поведения в конфликте. | | 1 | | | | 2 |
| 8 | | Эмоциональное реагирование и саморегулирование в конфликтах. | | 1 | | | | 2 |
| 9 | | Стили поведения в конфликтной ситуации | | 1 | | | | 2 |
|  | | **Практические занятия раздел 2 :** | | 7 | | | | 3 |
| 1 | | Стресс в конфликтной ситуации. Волевые качества. | | 1 | | | | 3 |
| 2 | | Само-регуляция поведения . Само-рефлексия | | 1 | | | | 3 |
| 3 | | Психологическая защита в конфликте. | | 1 | | | | 3 |
| 4 | | Психологический контакт. | | 1 | | | | 3 |
| 5 | | Развитие навыка извлечения всех позитивных моментов из конфликта. | | 1 | | | | 3 |
| 6 | | Психологические этапы обслуживание клиента. | | 1 | | | | 3 |
| 7 | | Выработка внутренней позиции отношения к конфликту как к ресурсной ситуации. | | 1 | | | | 3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  - эмоциональное реагирование в конфликтах;  - навыки эмоциональной, физической саморегуляции;  - упражнения по различным видам психотехники. | | | | 9 | | | |  |
| **Дифференцированный зачет**  **итого** | | | | | **1**  **32** | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** | | | |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** | | | |
| **Раздел 1.**  **Этика общения в сфере обслуживания** |  | | | | **17** |  | | | |
| **Тема 1.1.**  **. Культура общения в профессиональной деятельности** | **Содержание учебного материала:** | | | |  |  | | | |
| 1 | Понятие о деловом общении. | | 1 | | | 2 | |
| 2 | Правила обслуживания на предприятиях сферы услуг. Культура обслуживания. | | 1 | | | 2 | |
| 3 | Этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; | | 1 | | | 2 | |
| 4 | Формы обращения. | | 1 | | | 2 | |
| 5 | Изложение просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях; | | 1 | | | 2 | |
| 6 | Основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования | | 1 | | | 2 | |
| 7 | Межличностное общение, вербальное общение. | | 1 | | | 2 | |
| 8 | Культура речи. Основные техники и приемы общения: правила слушания, ведение беседы, убеждения, консультирования. | | 1 | | | 2 | |
| **Тема 1.2**  **Эстетическая культура** | 9 | . Составляющие внешнего облика делового человека | | 1 | | | 2 | |
| 10 | Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения. | | 1 | | | 2 | |
|  | **Практические занятия раздел 1:** | | | | **7** | 3 | | | |
| 11 | Профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета. | | | 1 | 2 | | | | | |
| 12 | Само-регуляция поведения в процессе межличностного общения. Способы и приемы само-регуляции. | | | 1 | 2 | | | | | |
| 13 | Анализ профессиональных компетенций повара | | | 1 | 2 | | | | | |
| 14 | Критерии успешной профессиональной деятельности повара. Поддержка деловой репутации. | | | 1 | 2 | | | | | |
| 15 | Диагностика навыков общения передача информации устно ,письменно с соблюдением требований культуры речи. | | | 1 | 2 | | | | | |
| 16 | Работа над внешним обликом создание и соблюдение имиджа делового человека | | | 1 | 2 | | | | | |
| 17 | Тренинг навыков межличностного общения | | | 1 | 2 | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  - влияние культуры речи на эффективное профессиональное общение  - профессиограмма «Повара»;  - коллаж «Положительный имидж а повара». | | | | 8 |  | |
| **Раздел 2.**  **Психологические аспекты делового общения.** | **СОДЕРЖАНИЕ** | | | | **16** | 3 | |
| **Тема 2.1**  **Психологические основы общения.** | 18 | | Психология человека. Память. Мышление. Внимание. Распределение внимания .. | | 1 | 2 | | | | |
| 19 | | Психические процессы, свойства. | | 1 | 2 | | | | |
| 20 | | Способности –важное условие успеха в профессиональной деятельности | |  | 2 | | | | |
| 21 | | Психология личности. | | 1 | 2 | | | | |
| 22 | | Объём внимания | | 1 | 2 | | | | |
| 23 | | Характер личности. | | 1 | 2 | | | | |
| 24 | | Расширение спектра стратегий поведения в конфликте. | | 1 | 2 | | | | |
| 25 | | Эмоциональное реагирование и саморегулирование в конфликтах. | | 1 | 2 | | | | |
| 26 | | Стили поведения в конфликтной ситуации | | 1 | 2 | | | | |
|  | | **Практические занятия раздел 2 :** | | **7** | 3 | | | | |
| 27 | | Стресс в конфликтной ситуации. Волевые качества. | | 1 | 3 | | | | |
| 28 | | Само-регуляция поведения . Само-рефлексия | | 1 | 3 | | | | |
| 29 | | Психологическая защита в конфликте. Психологический контакт. | | 1 | 3 | | | | |
| 30 | | Развитие навыка извлечения всех позитивных моментов из конфликта. | | 1 | 3 | | | | |
| 31 | | Психологические этапы обслуживание клиента. | | 1 | 3 | | | | |
| 32 | | **Дифференцированный зачет** | | 1 | 3 | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  - эмоциональное реагирование в конфликтах;  - навыки эмоциональной, физической само-регуляции;  - упражнения по различным видам психотехники.  выработка внутренней позиции отношения к конфликту как к ресурсной ситуации. | | | | 9 |  | | | |
| **итого** | | | | | **32** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | | | | | **32** |  | | | |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | | | | | **48** |  | | | |

**3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета общепрофессиональных дисциплин.

Оборудование кабинета общепрофессиональных дисциплин:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

-компьютер и мультимедиапроектор;

-видеомагнитофон, DVD-плеер, телевизор

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Учеб. Пособие.- М.: ИЦ «Академия», 2017-192 с.
2. Шеламова Г.М. Деловая культура взаимодействия: Учеб. Пособие.-М: ИЦ «Академия», 2018. – 64с.

**Дополнительные источники:**

1. Анцупов А.Я., Шипилов А.И. Конфликтология: Учебник для вузов.-2-е изд., перераб.и доп.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2016.
2. Батаршев А.В. Лукьянова А.О. Психология управления персоналом – М.: Изд-во Института психотерапии, 2017.
3. 2007. Резник С.Д. Организационное поведение: Учебник.-2-е изд., перераб. и доп.-М.: ИНФРА-М, 2016.

4. Розанова В.А. Психология управления. М.: ЗАО « Бизнес-школа» «Интел-Синтез» - 2016

5 Ратников В.П. Голубь В.Ф. Лукашова Г.С. и др. Конфликтология: Учебник для вузов. Под ред. Проф. Ратникова В.П.-М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2016

6. Столяренко Л.Д. Психология и этика деловых отношений. Изд. 2е доп. и перер. Ростов н/д: ''Феникс'' . 2016.

**Интернет- ресурсы:**

* + 1. <http://www.ipk-resurs.narod.ru>
    2. http:// [www.pedlib.ru](http://www.pedlib.ru)
    3. http:// [www.conflictologiy.narod.ru](http://www.conflictologiy.narod.ru)
    4. http:// [www.i-e.ru](http://www.i-e.ru)
    5. http:// [www.dvo.sut.ru](http://www.dvo.sut.ru)
    6. http:// [www.psyfactor.org](http://www.psyfactor.org)

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| 1 | 2 |
|  |  |
| Осуществляют профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; | тренинг c элементами рефлексии  практические занятия |
| Пользуются  простыми приемами само-регуляции поведения в процессе межличностного общения; | тренинг c элементами рефлексии |
| передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи | тренинг c элементами рефлексии  тестирование |
| Поддерживать деловую репутацию; создавать и соблюдать имидж делового человека | практическое занятие |
| Принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме | практическое занятие |
| Организовывают своё рабочее место | контрольная работа |
| Знают правила делового общения | фронтальный опрос на занятие  дифференцированный зачет |
| Знают этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами. | Дифференцированный зачет  фронтальный опрос на занятие |
| Знают эстетику внешнего облика портного | Презентация, внеаудиторная самостоятельная работа дифференцированный зачет |
| Знают механизмы взаимопонимания в общении; | тренинг c элементами рефлексии,  тестирование, дифференцированный зачет |
| Знают технику и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; консультирования | тренинг c элементами рефлексии,  тестирование, дифференцированный зачет |
| Формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях; | Контрольная работа |
| Составляющие внешнего облика делового человека: костюм, причёска, макияж аксессуары и др. | Контрольная работа |
| Знают правила организации рабочего места | Контрольная работа |
| Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы | Контрольная работа |

**Комплект контрольно- оценочных средств**

**учебной дисциплины ОП.02 ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА**

**Для студентов, обучающихся по специальности** **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

(шифр и наименование образовательной программы)

**Форма обучения:**

***очная***

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

**1.1. Область применения программы**

КОС является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по **профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

|  |
| --- |
| * + - * **уметь:**       * осуществлять профессиональное общение с   соблюдением норм и правил делового этикета  пользоваться  простыми приемами само-регуляции поведения в  процессе межличностного общения;   * + - * передавать информацию устно и письменно с   соблюдением требований культуры речи;   * + - * принимать решения и аргументировано отстаивать   свою точку зрения в корректной форме;   * + - * поддерживать деловую репутацию;       * создавать и соблюдать имидж делового человека;       * организовывать рабочее место;   **знать:**   * + - * правила делового общения;       * этические нормы взаимоотношений с коллегами,   партнерами, клиентами;   * + - * основные техники и приемы общения: правила   слушания, ведения беседы, убеждения,  Консультирования;   * + - * формы обращения, изложения просьб, выражения   признательности, способы аргументации в  производственных ситуациях;   * + - * составляющие внешнего облика делового человека:   костюм, причёска, макияж ,аксессуары и др. |

* + - * правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

**Типовые задания:**

**Карточка – задание к изучению раздела «Этика и культура поведения»**

1.  Хорошее владение интонацией – это

2.  Укажите недостаток дикции:

3. Сколько существует видов управленческих документов

4. Этично ли использовать в переписке фразу: «Всегда к вашим услугам?»

**Карточка – задание**

1. Функция переговоров, связанна с налаживанием новых связей и отношений:

2. Документ, представляющий собой обращение лица (организации), желающего заключить сделку (покупателя к продавцу, импортера к экспортеру), с просьбой дать подробную информацию о товаре (услугах и т.д.) и (или) направить предложение на поставку товара (обращение продавца к покупателю):

3. Следует соблюдать пропорции речи. Вступление плюс заключение должны составлять \_\_\_\_ всего выступления.

4. Нужно ли ставить точку после заголовка «Автобиография»?

**Карточка – задание**

1.Что не является ошибкой оратора:

2. При подписании документа несколькими должностными лицами их подписи располагают:

3. Что более важно в телефонном разговоре:

4. Выделите фразы телефонного разговора, которые стоит заменить на другие

**Карточка – задание**

1. Сколько адресатов может содержать документ:

2. Вид деловой бумаги, в которой кратко излагаются необходимые для нанимателя сведения.

3. Какой специфический компонент рекламы может содержать метафору?

4. .  Обязательными реквизитами приказа являются:

**Карточка – задание**

1. Документ, адресованный руководству, в котором излагается какой-либо вопрос с выводами и предложениями составителя:

2. Выберите верное утверждение:

3. Функция рекламы: «Формирует предпочтение к марке, стремится переключить внимание потребителя с марки конкурентов на свою. Она изменяет восприятие потребителем свойств товара, стремится побудить его совершить покупку не откладывая»

4. При первом восприятии оратора внимание слушателей сосредоточено на вопросе

**Карточка – задание**

1. Какая фраза необходима, чтобы доверенность стала документом:

2. Укажите, к какому общему требованию к документу относится следующее высказывание: «Документ должен быть убедительным».

3. .  Укажите, к какому общему требованию к документу относится следующее высказывание: «Документ должен содержать достаточную для принятия обоснованного решения информацию. Но в то же время быть написанным по существу».

4. Тактика ведения деловых переговоров путем выдвижения предложения, которое воспринималось бы как совместное, называется:

**Карточка – задание**

1. Этично ли использовать в переписке фразу: «Прошу Вас ответить до конца недели»?

2. Заявление шеф – повара о желании заключить сделку с указанием ее конкретных условий:

3. Что дает возможность владеть ситуацией при деловой беседе:

4. Качества практицизма и прагматизма необходимо учитывать при деловых переговорах с ...

**Карточка – задание**

1. Что пропущено в следующем резюме: «Иванова Мария Ивановна. Замужем. Гражданка РФ. Родилась 1 апреля 1978 г. Закончила в 2000 году курс секретарей-референтов (ведение переговоров, делопроизводство, ПК, машинопись). С 2002 года по настоящее время работаю В ООО Дизайн Салон: индивидуальные консультации; Составление договоров и предложение нового продукта/услуг клиентам; принятие и улаживание жалоб и предложений клиентов; прямые и опосредствованные продажи, ведение переговоров, проведение презентаций, маркетинговые исследования. Очень хороший английский и свободный французский языки; опытный пользователь ПК. (Word, Excel, Internet, CorelDraw, PowerPoint). Способна работать автономно и в коллективе, ответственна, организованна, легко обучаема, коммуникабельна. Увлекаюсь путешествиями и игровыми видами спорта. 10 июля 2010 г.»

2. Что не относится к обязательным реквизитам документа:

3. Оцените рекламу: «Бесконечные возможности нашего компьютера, только у нас можно…»

4. Дата документа является реквизитом

**Тема: «Деловой этикет и его принципы»**

**Самостоятельная работа**

**Отметка «3»**

1. Дайте определение понятия «имидж».
2. Назовите основные составляющие имиджа.
3. Перечислите черты современного делового человека.
4. Дайте характеристику драматическому стилю в одежде.
5. Как вы понимаете словосочетание «корпоративная этика»
6. Нарисуйте словесный портрет, каким должен быть идеальный повар.
7. Назовите типичные ошибки в поведении поваров, барменов.

**Отметка «4»**

1. Докажите, что голос – это тоже часть  имиджа.
2. Как вы понимаете выражение У. Джеймса: «Я есть то, чем признают меня окружающие».

**Отметка «5»**

1. Как вы понимаете следующий текст « У американцев и англичан указательный палец обозначает число 1, а большой палец – число  5. Вопрос – нужно ли человеку знать язык жестов и почему?
2. Назовите основополагающие ценности, на которых формируется корпоративная этика.

**Типовые задания – тесты**

**Тема: «Деловой этикет и его принципы»**

Тест № 1. Этикет делового общения

**1.      Проверьте свои знания правил хорошего тона**

      Из предложенных вариантов ответов выберите правильные ответы.

1.      При представлении необходимо спросить предварительно разрешение на это:

а) у того, кому представляют;

б) у того, кого представляют.

2.      Во время служебного разговора:

а) нельзя перебивать собеседника ни в коем случае;

б) можно, извинившись, перебить собеседника лишь в тех случаях, если он значительно отклонился от темы разговора;

в) извинившись, можно перебить собеседника, если у вас возник вопрос.

3.      Если во время разговора старший по возрасту или положению встал, вы:

а) можете продолжить разговор сидя;

б) должны встать и вести разговор стоя.

4.      Если во время разговора в кабинете у начальника вам захотелось курить, вы:

а) извинившись, попросите у начальника разрешение закурить;

б) воздержитесь от курения до окончания разговора.

5.      Длительность телефонного разговора определяет:

а) позвонивший;

б) тот, кому позвонили.

6.      Если тот, кому позвонили, очень спешит или занят:

а) он должен тем не менее выслушать позвонившего до конца;

б) извинившись и объяснив причину, он может попросить окончить разговор.

7.      Правила приличия требуют приходить в гости:

а) точно в указанное время;

б) за четверть часа до указанного времени;

в) через полчаса после указанного времени.

8.      Принимающий подарок должен:

а) развернуть его, посмотреть, поблагодарить дарящего и показать подарок гостям;

б) развернуть его, посмотреть и поблагодарить дарящего;

в) поблагодарить дарящего и, не разворачивая подарка, отложить его в сторону.

9.      Право делать дорогие подарки имеют:

а) сослуживцы;

б) родственники и близкие люди;

в) любой из приглашенных на торжество.

10.  Надо ли приветствовать человека, которого вы не в первый раз встречаете в течение дня?

а) да;

б) нет.

11.  Кто должен первым протянуть руку для рукопожатия?

а) тот, кого представляют;

б) тот, кому представляют.

12.  Если женщину знакомят с мужчиной почетного возраста и положения, то она:

а) должна встать со стула;

б) может не вставать.

13.  Следует ли стучать в дверь кабинета, прежде чем войти туда, если в нем работают более двух человек?

а) да;

б) нет.

14.  Кто должен вновь набрать номер телефона при механическом отрыве связи, если разговор еще не закончен?

а) тот, кто звонил;

б) тот, кому звонил;

в) тот, кто младше по возрасту или положению.

15.  Можно ли дарить цветы мужчине?

а) да, всегда;

б) да, если мужчина любит цветы;

в) нет, никогда.

16.  При подарке книги, надо ли ее подписывать (укажите неверный ответ)?

а) да, всегда;

б) да, если вы — автор;

в) нет, лучше вложить в нее открытку с пожеланиями.

17.  Мужчине — руководителю организации можно подарить:

а) набор галстуков;

б) набор ножей;

в) набор марочных вин;

г) часы;

д) золотую цепочку;

е) запонки.

ТЕСТ

**Тема: «Разговорный стиль»**

***1.Что является целью разговорного стиля речи? Выберите правильные ответы***:

   1)передавать знания;

   2)давать указания;

   3)организовывать работу;

   4)обобщать информацию;

   5)убеждать людей.

***2.Какая функция речи реализуется в разговорном стиле? Выберите правильный ответ:***

   1) общение;

   2) обобщение;

   3) сообщение;

   4) объяснение;

   5)  убеждение.

***3.Какие типы речи могут быть использованы в разговорном стиле? Выберите правильный ответ:***

   1) монолог;

   2) диалог;

   3) полилог;

   4) монолог, диалог и полилог;

   5) монолог и диалог;

***4.Какие языковые средства из названных характерны для разговорного стиля речи? Выберите правильные ответы:***

   1)слова нейтральные книжные;

   2)слова в переносном значении;

   3)слова с уменьшительно-ласкательными суффиксами;

   4)стандартные выражения;

   5)составные термины;

   6)книжные фразеологизмы;

   7)эмоционально-оценочные слова.

***5.Что такое телефонный разговор? Выберите правильный ответ:***

   1) жанр устной разговорной речи, характеризующийся постоянной адресованностью: один собеседник обращается к другому, тот отвечает ему;

   2) контактное по времени, но дистантное в пространстве и опосредованное специальной аппаратурой общение собеседников;

   3)монолог устной формы разговорного языка;

   4)жанр устной разговорной речи, характеризующийся целенаправленностью;

   5)сообщение о каком-то событии, факте и его анализ с ярко выраженной авторской оценкой.

***6.Что такое беседа? Выберите правильный ответ:***

   1) жанр устной разговорной речи, характеризующийся постоянной адресованностью: один собеседник обращается к другому, тот отвечает ему;

  2.) контактное по времени, но дистантное в пространстве и опосредованное специальной аппаратурой общение собеседников;

  3) монолог устной формы разговорного языка;

  4) жанр устной разговорной речи, характеризующийся целенаправленностью;

  5) сообщение о каком-то событии, факте и его анализ с ярко выраженной авторской оценкой.

***7. Что такое непосредственный разговор? Выберите правильный ответ:***

  1) 1)жанр устной разговорной речи, характеризующийся постоянной адресованностью: один собеседник обращается к другому, тот отвечает ему;

  2.) контактное по времени, но дистантное в пространстве и опосредованное специальной аппаратурой общение собеседников;

  3) монолог устной формы разговорного языка;

  4) жанр устной разговорной речи, характеризующийся целенаправленностью;

  5) сообщение о каком-то событии, факте и его анализ с ярко выраженной авторской оценкой.

***8.Что такое устный рассказ? Выберите правильный ответ:***

  1) жанр устной разговорной речи, характеризующийся целенаправленностью;

  2.) контактное по времени, но дистантное в пространстве и опосредованное специальной аппаратурой общение собеседников;

  3) монолог устной формы разговорного языка;

  4) сообщение о каком-то событии, факте и его анализ с ярко выраженной авторской оценкой.

***9. Выберите стилевые черты разговорного стиля:***

  1) строгость;

  2)бесстрастность;

  3)эмоциональность и свобода в выборе слов;

  4)непринужденность.

***10.Что характерно для деловой беседы?***

  1) не требует специальной подготовки;

  2) выслушивание собеседника и реакция на них;

  3) требует тщательной подготовки;

  4) собеседники могут проявлять агрессивность.

**Тест**

**по теме «Этикет и культура поведения»**

1. Кем был впервые введен термин «этика»:

а)              Цицероном;

б)        Архимедом;

в)        Аристотелем;

г )        Сократом?

1. Из предложенных определений выберите те, которые по смыслу подходят к понятиям:

а)          «этика»; б) «нравственность»;  в)  «мораль».

А. Устоявшиеся в обществе принципы, нормы, правила поведения.

Б. Осмысление ценности не только самого себя, но и других.

В. Наука, изучающая нравственность.

3. Этикет — это:

а)          наука о морали;

б)        манера поведения;

в)         общая культура.

      4.  Нормами этикета являются:  
а)      упорство, настойчивость;

б)        принципиальность, беспрекословность;

в)              вежливость, тактичность.

    5. Предупредительность — это:

а)             галантность по отношению к дамам;

б)        подобострастность;

в)            умение оказать небольшую услугу;

г)              льстивость;

д)        приветливость по отношению к старшему;

е)               умение вовремя сгладить неловкость.

     6.  Укажите правильный ответ.

           Соблюдение чувства меры в разговоре — это:

а)         вежливость;

б)        дипломатичность;

в)         тактичность;

г)             предупредительность;

д)        все ответы верны;

е)              все ответы неверны.

7. Инициатором рукопожатия в большинстве случаев должны быть:

а)         женщины;

б)        мужчины;

в)              младшие по возрасту;

г)      младшие по положению (подчиненный).

     8. Хороший вкус — это:

а)         стиль;

б)        элегантность;

в)        мода.

9. Знакомство с организацией (фирмой) начинается с интерьера помещения. Относится ли *интерьер рабочего помещения*к области делового этикета?

          а) да;

 б) нет

10.  Из приведенных примеров выберите те, которые соответствуют этическим *запретам*

на некоторые ответы и вопросы в процессе телефонного разговора.

а)         «Алло, это кто?»

б)        «Петрова сейчас нет. Чем я могу вам помочь?»

в)         «Иванова нет на месте, не знаю, где он!»

г)         «Лады, договорились. Пока»

д)        «Куда я попала?»

е)         «Иванова сейчас нет. Будет в 14.30. Может быть, ему что-нибудь передать?»

    11. Отличаются ли визитные карточки женщин от визитных карточек мужчин?

          Выберите   правильный ответ:

а)             отличаются по размеру;

б)        не отличаются;

в)             отличаются по цвету;

г)             отличаются за счет «украшательств».

12. Какие «заповеди», сформулированные Дж. Ягер, относятся к *деловому этикету.*

а)         делайте все вовремя;

б)        громко не смейтесь;

в)        сдерживайте свое раздражение;

г)             не болтайте лишнего;

д)        будьте любезны, доброжелательны и приветливы;

е)        думайте о других, а не только о себе;

ж)        не будьте неряшливы;

з)              одевайтесь как положено;

и)      говорите и пишите хорошим языком?

13. Укажите, какие позиции при проведении деловой беседы необходимо учитывать:

а)        этические нормы и правила;

б)        помещение не должно препятствовать установлению атмосферы доверия;

в)        начальная фаза беседы задает тон всей дальнейшей беседы;

г)              все позиции верны;

д)        все позиции неверны.

14. Укажите правильный ответ.

Атмосфера *доброжелательности*во время деловой беседы зависит от:

а)              пунктуальности;

б)        правильного выбора места проведения беседы;

в)              интерьера помещения;

г)          установления контакта с партнером;

д)        первых фраз во время беседы;

е)         использование обращения по имени;

ж)        все ответы верны;

з)      все ответы неверны.

**Тест**

**Этикет и культура поведения**

1.  Дает ли этика ответ на вопрос: «Что мы должны делать, чтобы совершать нравственные    поступки»? Ответ поясните.

а) да; б) нет.

2. Сформулируйте «золотое» правило нравственности и объясните,

        почему его назвали «золотым»?

3. В каких правилах и нормах раскрывается принцип добросовестного отношения к труду?

4. Согласны ли вы с утверждением: «Совесть — моральное осознание человеком своих действий»? Ответ поясните на примере.

а) да; б) нет.

5.  Как можно сформулировать «золотое» правило этики общения в от  
ношении руководителя к подчиненному и наоборот — подчиненного к  
руководителю?

6. Как вы понимаете высказывание М. Сервантеса: «Ничего не стоит так дешево и не ценится так дорого, как вежливость»?

7. Вежливость предполагает приветствие. Как надо поздороваться, оказавшись первый раз в незнакомом коллективе?

8. Из предложенных вариантов выберите правильные. Кто и кого первым должен приветствовать в следующих парах: старший — младший, женщина—мужчина, начальник—подчиненный, пожилой мужчина—девушка?

9. Прокомментируйте высказывание Саади: «Умен ты или глуп, велик ты или мал, не знаем мы, пока ты слова не сказал».

10.  Потребность вести себя нравственно выступает в виде таких понятий, как «долг», «совесть», «честь», «достоинство». Какие понятия проявляются в следующих ситуациях:

а)        коммерсант заботится о своем добром имени, авторитете коллектива, престиже своей профессии;

б)грубость коллеги по работе вызывает у членов коллектива чувство стыда перед клиентами не меньше, чем собственная вина.

11. К профессиональному поведению предъявляются нравственные критерии: «вежливость»,     «тактичность», «деликатность», «доброжелательность».

Какие нравственные критерии проявились в следующих ситуациях:

а)        женщина в возрасте, полной комплекции выбирает себе джинсы  
для отдыха. Продавец осторожно, чтобы не обидеть, порекомендовал ей  
купить красивый спортивный костюм, рассказав о его преимуществах перед  
джинсами. Покупательница согласилась и купила спортивный костюм;

б) в сберегательном банке к «окошку» оплаты за коммунальные услуги подходит очень раздраженный посетитель, не сумевший разобраться в  
заполнении квитанции нового образца. Кассир сберегательного банка говорит: «Не волнуйтесь, сейчас я вам все объясню»?

12.  Какие профессиональные моральные нормы нарушены в следующих примерах:

а)        «Что же вы, дедушка, дожили до старости, а считать не научились?!»

     — сказала кассир сберегательного банка клиенту;

б)        «Я не желаю слушать ваши возражения. Мне нет дела до того, что Вы дома обнаружили

     дефект на рукаве. Была примерка, надо лучше смотреть на готовое изделие, а не собой в

     зеркале любоваться» (из монолога приемщицы трикотажного ателье).

**Раздел 2 Личность и её индивидуальные особенности**

**ТЕСТ 3**

1.  Влияние на первое впечатление о человеке оказывает:

а)  образование;

б)  социальный статус;

в)  внешний вид;

г)  возраст;

д)  манера поведения;

е)  все ответы верны;

ж)  все ответы неверны.

2.  Психологическими механизмами восприятия являются: 1) идентификация; 2) эмпатия; 3) аттракция; 4) рефлексия. Какие характеристики соответствуют по смыслу данным механизмам восприятия.

А-2 Эмоциональный отклик на проблемы партнера; умение представить, что происходит внутри человека, что он переживает, как оценивает события.

Б-3. Представляет форму познания другого человека, основанную на возникновении к нему положительных чувств.

В-1. Отождествление себя с партнером. На основе попытки поставить себя на его место происходит понимание поведения, привычек другого человека.

Г-4 Способность человека представлять то, как он воспринимается партнером по общению. Это не только знание другого, но и знание того, как другой понимает нас.

3.  Что является *высшей формой эмпатии?*Проанализируйте проявление высшей формы эмпатии на примере вашей группы.

4. Какой психологический механизм восприятия «включается», когда мы предлагаем собеседнику влезть в нашу «шкуру» и походить в ней?

5.  Приписывание причин поведения другому человеку в условиях дефицита информации — это:

а)  стереотипизация;

б)

6.  Согласны ли вы с определением:

*Общение —*сложный, многогранный процесс взаимодействия двух и более людей, процесс обмена информацией, взаимного влияния, сопереживания и взаимного понимания.

**а) да;** б) нет.

7.  Из приведенного перечня выпишите «абстрактные типы» собеседников:

 вздорный человек; незнайка; позитивный человек; всезнайка, негативный человек, баламут; болтун; лгунишка; трусишка; хладнокровный, неприступный собеседник; заинтересованный собеседник; важная птица; незаинтересованный собеседник; почемучка; задавака.

8.  Определите, какие типы общения относятся к межличностному общению:

а)  императивное; б)  интерактивное; в)  манипулятивное;  г)  перцептивное;

д) диалогическое; е)  все ответы верны; ж)  все ответы неверны.

9.  К видам общения относятся:

а)  «контакт масок»; б)  вербальное общение; в)  ролевое общение; г)  деловое общение;

д)  невербальное общение; е)  светское общение; ж)  все ответы верны; з)  все ответы неверны.

10.  Из предложенных характеристик выберите те, которые по смыслу соответствуют: 1) общению; 2) деловому общению; 3) ролевому общению; 4) светскому общению.

А.-1 Сложный многогранный процесс взаимодействия, обмена информацией, взаимного влияния, сопереживания, взаимного понимания друг друга.

Б-4. Общение, участники которого являются представителями некоторой социальной категории. Люди говорят не то, что думают, а то, что положено говорить в подобных случаях.

В-3. Общение не предусматривает понимания личности собеседника. Достаточно знать способ поведения, предписанный обществом.

Г-2. Общение, обеспечивающее успех общего дела и создающее условия для сотрудничества людей.

**ТЕСТ 4**

1.  Из предложенных характеристик выберите те, которые по смыслу соответствуют: 1) коммуникативной стороне общения; 2) интерактивной стороне общения; 3) перцептивной стороне общения.

А-2. Общение, заключающееся в организации межличностного взаимодействия.

Б-1. Общение, которое проявляется во взаимном обмене информацией между партнерами, передаче и приеме знаний, мнений, чувств.

В-3. Общение проявляется через восприятие, понимание и оценку людьми друг друга.

2. Успех студента на экзаменах оценивается членами группы как везение — удалось воспользоваться шпаргалкой. В данном примере действует:

а)  внешняя атрибуция;

б)  внутренняя атрибуция;

в)  стимульная атрибуция.

3.   К студентам в аудиторию заходил преподаватель с незнакомым мужчиной и сообщал, что проводится эксперимент по оценке глазомера. Необходимо было на глаз оценить рост этого человека и записать свою оценку на листочке. В одной группе мужчину представили как студента из Кембриджа; в другой — как преподавателя из Кембриджа; в третьей группе — как профессора из Кембриджа.

Результаты оказались поразительными: чем выше социальный статус, тем более высоким казался человек (разница в оценках первой группы и последней составила 12 см).

Какой механизм восприятия «сработал» в данном эксперименте:

а)  идентификация;

б)  аттракция;

в)  стереотипизация;

г)  каузальная атрибуция?

4. Приведите пример *стереотипов,*с которыми вы сталкиваетесь чаще всего?

5.  Э.Берн выделил три способа поведения: 1) родитель; 2) ребенок; 3) взрослый. Какие характеристики соответствуют этим способам поведения?

А-3 Трезво, реально анализирует ситуацию, логически мыслит, не поддается эмоциям. В общении проявляет максимум внимания.

Б-1 Все знает, все понимает, никогда не сомневается, со всех требует, за все отвечает. Интонации обвиняющие. Выражение лица нахмуренное, обеспокоенное. Часто в разговоре использует «указующий перст».

В-2. Эмоциональный, импульсивный, нелогичный, непредсказуемый, спонтанно подвижный.

6. Стремление избежать конфликт, желание понять ситуацию и собеседников; представление о партнере с позиции паритетности. Это:

а)  ориентация на контроль;

б)  ориентация на понимание.

7. Какой тип общения более предпочтителен для «контролера»?

а)  монологическое общение;

б)  диалогическое общение. Ответ поясните.

8.  Форма организации межличностного взаимодействия, характеризующаяся объединением усилий участников для достижения совместной цели при одновременном разделении между ними функций, ролей и обязанностей — это:

а) конкуренция;

б) кооперация.

9. Какой тип взаимодействия предполагает затруднения и препятствия в достижении целей?

а) кооперация;

б) конкуренция.

**Раздел 4**

**Конфликты в деловом общении**

**Тест «Насколько вы конфликтный человек»**

**1. В группе  начался спор на повышенных тонах. Ваша реакция:**

а) не принимаю участия;

б) лишь кратко высказываюсь в защиту той точки зрения, которую считаю правильной;

в) активно вмешиваюсь и «вызываю огонь на себя».

**2. Выступаете ли вы на собраниях (классных часах) с критикой руководства?**

а) нет;

б) только если имею для этого веские основания;

в) критикую всегда и по любому поводу.

**3. Часто ли вы спорите с друзьями?**

а) только в шутку и если это люди необидчивые;

б) лишь по принципиальным вопросам;

в) споры – моя стихия.

**4. Вы стоите в очереди. Как вы реагируете, если кто-то лезет вперед?**

а) возмущаюсь в душе, но молчу: себе дороже;

б) делаю замечание - надо же научить грубияна хорошему тону;

в) споры – моя стихия.

**5. Дома на обед подали несоленый суп. Ваша реакция.**

а) не буду поднимать бучу из-за пустяка;

б) молча возьму солонку;

в) не удержусь от едких замечаний и, быть может, демонстративно откажусь от еды.

**6. На улице или в транспорте вам наступили на ногу...**

а) С возмущением посмотрю на обидчика;

б) сухо, без эмоций сделаю замечание;

в) выскажусь, не стесняясь в выражениях.

**7. Кто-то в семье купил вещь, которая вам не нравится.**

а) промолчу;

б) ограничусь коротким, но тактичным комментарием;

в) выскажу все, что я об этом думаю.

**8. Не повезло, на улице в лотерею вы просадили кучу денег, как вы к этому относитесь?**

а) постараюсь казаться равнодушным, но дам себе слово никогда больше не участвовать в этом безобразии;

б) не скрою досады, но отнесусь к этому с юмором, пообещав взять реванш;

в) проигрыш испортит мне настроение, подумаю, как отомстить лохотронщику.

**Тема 1.1.**

**Деловой этикет и его принципы**

Тест: «Мораль, этика: категории этики, нормы морали, моральные принципы и нормы».

**1 вариант**

**1. Этикет — это:**

а)          наука о морали;

б)        манера поведения;

в)         общая культура.

**2. Предупредительность — это:**

а)             галантность по отношению к дамам;

б)        подобострастность;

в)            умение оказать небольшую услугу;

г)              льстивость;

д)        приветливость по отношению к старшему;

е)               умение вовремя сгладить неловкость.

**3. Инициатором рукопожатия в большинстве случаев должны быть:**

а)         женщины;

б)        мужчины;

в)      младшие по возрасту;

г)      младшие по положению (подчиненный).

**4.** **Знакомство с организацией (фирмой) начинается с интерьера помещения. Относится ли *интерьер рабочего помещения*к области делового этикета?**

          а) да;

          б) нет

**5. Отличаются ли визитные карточки женщин от визитных карточек мужчин?**

          Выберите   правильный ответ:

а)        отличаются по размеру;

б)        не отличаются;

в)        отличаются по цвету;

г)    отличаются за счет «украшательств».

**6. Атмосфера *доброжелательности*во время деловой беседы зависит от:**

Укажите правильный ответ.

а)              пунктуальности;

б)        правильного выбора места проведения беседы;

в)              интерьера помещения;

г)          установления контакта с партнером;

д)        первых фраз во время беседы;

е)         использование обращения по имени;

ж)        все ответы верны;

з)      все ответы неверны.

**7.  Дает ли этика ответ на вопрос: «Что мы должны делать, чтобы совершать нравственные    поступки»?**Ответ поясните.

а) да; б) нет.

**8. Прокомментируйте высказывание Саади: «Умен ты или глуп, велик ты или мал, не знаем мы, пока ты слова не сказал».**

**9. Какие профессиональные моральные нормы нарушены в следующих примерах:**

а)        «Что же вы, дедушка, дожили до старости, а считать не научились?!»

     — сказала кассир сберегательного банка клиенту;

б)        «Я не желаю слушать ваши возражения. Мне нет дела до того, что Вы дома обнаружили

     дефект на рукаве. Была примерка, надо лучше смотреть на готовое изделие, а не собой в

     зеркале любоваться» (из монолога приемщицы трикотажного ателье).

**10. Согласны ли вы с определением:**

*Общение —*сложный, многогранный процесс взаимодействия двух и более людей, процесс обмена информацией, взаимного влияния, сопереживания и взаимного понимания.

а) да; б) нет.

2 вариант

**1. Из предложенных определений выберите те, которые по смыслу подходят к понятиям:**

а)          «этика»; б) «нравственность»;  в)  «мораль».

А. Устоявшиеся в обществе принципы, нормы, правила поведения.

Б. Осмысление ценности не только самого себя, но и других.

В. Наука, изучающая нравственность.

**2. Нормами этикета являются:**  
а)      упорство, настойчивость;

б)        принципиальность, беспрекословность;

в)              вежливость, тактичность.

**3. Укажите правильный ответ.**

           Соблюдение чувства меры в разговоре — это:

а)         вежливость;

б)        дипломатичность;

в)         тактичность;

г)             предупредительность;

д)        все ответы верны;

е)              все ответы неверны.

**4. Хороший вкус — это:**

а)         стиль;

б)        элегантность;

в)        мода.

**5.  Из приведенных примеров выберите те, которые соответствуют этическим *запретам*на некоторые ответы и вопросы в процессе телефонного разговора.**

а)         «Алло, это кто?»

б)        «Петрова сейчас нет. Чем я могу вам помочь?»

в)         «Иванова нет на месте, не знаю, где он!»

г)         «Лады, договорились. Пока»

д)        «Куда я попала?»

е)         «Иванова сейчас нет. Будет в 14.30. Может быть, ему что-нибудь передать?»

**6. Какие «заповеди», сформулированные Дж. Ягер, относятся к *деловому этикету****.*

а)         делайте все вовремя;

б)        громко не смейтесь;

в)        сдерживайте свое раздражение;

г)             не болтайте лишнего;

д)        будьте любезны, доброжелательны и приветливы;

е)        думайте о других, а не только о себе;

ж)        не будьте неряшливы;

з)              одевайтесь как положено;

и)      говорите и пишите хорошим языком?

**7. Согласны ли вы с утверждением: «Совесть — моральное осознание человеком своих действий»? Ответ поясните на примере.**

а) да; б) нет.

**8. Как вы понимаете высказывание М. Сервантеса: «Ничего не стоит так дешево и не ценится так дорого, как вежливость»?**

**9. К профессиональному поведению предъявляются нравственные критерии: «вежливость»,     «тактичность», «деликатность», «доброжелательность».**

Какие нравственные критерии проявились в следующих ситуациях:

а)        женщина в возрасте, полной комплекции выбирает себе джинсы  
для отдыха. Продавец осторожно, чтобы не обидеть, порекомендовал ей  
купить красивый спортивный костюм, рассказав о его преимуществах перед  
джинсами. Покупательница согласилась и купила спортивный костюм;

б) в сберегательном банке к «окошку» оплаты за коммунальные услуги подходит очень раздраженный посетитель, не сумевший разобраться в  
заполнении квитанции нового образца. Кассир сберегательного банка говорит: «Не волнуйтесь, сейчас я вам все объясню»?

**10. Влияние на первое впечатление о человеке оказывает:**

а)  образование;

б)  социальный статус;

в)  внешний вид;

г)  возраст;

д)  манера поведения;

е)  все ответы верны;

ж)  все ответы неверны.

**Общение – основа человеческого бытия**

Контрольная работа

**Тема: «Общение как коммуникация»**

**1 вариант**

*1.  Какая из сторон общения характеризуется следующим определением:* «Общение, которое проявляется во взаимном обмене информацией между партнерами, передаче и приеме знаний, мнений, чувств»:

а)  коммуникативная сторона общения;

б)  интерактивная сторона общения;

в)  перцептивная сторона общения.

*2.  Выберите позиции, от которых зависит понимание получаемой информации:*

а)  от личных особенностей говорящего;

б)  от отношения говорящего к слушающему;

в)  от ситуации, в которой протекает общение;

г)  от отношения слушающего к говорящему;

д)  от личных особенностей слушающего;

е)  все позиции верны;

ж)  все позиции неверны.

*3.  Какой уровень коммуникативного барьера непонимания проявляется в следующей ситуации.* Малыш в ванне пускает кораблик. Мама его спрашивает: «Леша, почему твой кораблик плавает?» И в ответ слышит: «Потому что он красивый!»

а)  семантический барьер;

б)  стилистический барьер;

в)  логический барьер.

*4.  Укажите правильный ответ*. *Количество и качество невербальных сигналов зависит от*:

а)  возраста;

б)  пола;

в)  социального статуса;

г)  типа темперамента;

д)  национальности;

е)  все ответы верны;

ж)  все ответы неверны.

*5.  Кинесика изучает:*

а)  прикосновения в процессе общения;

б)  внешнее проявление человека;

в)  расположение собеседников в пространстве.

*6.  Согласны ли вы с тем, что «читать» следует жесты в их совокупности и трактовать в контексте их проявлений?*

а)  да;

б)  нет.

Ответ поясните на примере.

*7.  Какая улыбка свидетельствует об искренней радости:*

а)  расслабленная улыбка;

б)  смущенная улыбка;

в)  усмешка.

*8. Укажите правильный ответ. «Кривая улыбка» (когда опущены уголки рта) свойственна людям*:

а)  сентиментальным;

б)  скрывающим собственные намерения;

в)  прикрывающимся веселостью при стремлении к отрицанию;

г)  все ответы верны;

д)  все ответы неверны.

*9. Взгляд партнера в процессе делового общения сверху вниз указывает на*:

а)  неуверенность;

б)  превосходство и гордость;

в)  скрытое наблюдение.

*10.   В процессе делового общения взгляд партнера прямой, лицо полностью обращено к собеседнику*. Это:

а) презрение;

б)  интерес к собеседнику и его признание;

в)  проявление подчеркнутого неуважения.

*11.  Рука, поданная для рукопожатия вертикально, означает*:

а)  превосходство;

б)  партнерское отношение;

в)  стремление к подчинению.

*12. Жест закрытости проявляется обычно в позиции*:

а)  руки, скрещенные на груди;

б)  руки на бедрах;

в)  рука, поддерживающая подбородок.

*13. Укажите правильный ответ. Признак открытости — это*:

а)  расстегнутый пиджак;

б)  скрещенные ноги;

в)  открытые ладони рук, развернутые навстречу собеседнику;

г)  неполная посадка на стуле;

д)  все ответы верны;

е)  все ответы неверны.

*14.  Жест, характеризующий желание активных действий, проявляется в позиции*:

а)  скрещенные ноги и руки;

б)  наклон головы;

в)  руки на бедрах.

*15.  Жестом, при котором собеседник оценивает информацию в процессе делового общения, является:*

а)  руки, сведенные за спину, при этом одна рука сжимает другую;

б)  почесывание подбородка;

в)  прикладывание рук к груди.

16. Критическая оценка со стороны собеседника обычно проявляется в жесте:

а)  руки, скрещенные на груди;

б)  указательный палец вытянут вдоль щеки, а остальные располагаются под подбородком;

в)  прикрытие рта ладонью.

*17.  Неполная посадка на стуле, при которой туловище наклонено вперед, руки опираются на колени, а ноги — на пол, так что одна нога выступает чуть-чуть вперед, оставляя другую позади, характеризует позу:*

а)  открытости;

б)  готовности;

в)  защиты.

*18.  Оттягивание плеч назад при поднятом подбородке характеризует состояние партнера по общению как*:

а) боязливого;

б)  уверенного;

в)  покорного.

*19.  Какое состояние собеседника может характеризовать поза: напряженно выпрямленное туловище, ноги плотно стоящие на полу, взгляд отсутствующий*?

а)  отсутствие интереса;

б)  отключение от проблем с демонстрацией внимательного слушания;

в)  недостаток уверенности.

*20. Укажите правильный ответ. Сутулая спина означает*:

а)  смирение, покорность;

б)  страх;

в)  сомнение;

г)  переоценку;

д)  все ответы верны;

е)  все ответы неверны.

*21. Укажите правильный ответ. При удивлении*:

а)  брови подняты;

б)  глаза широко открыты;

в)  рот приоткрыт;

г)  все ответы верны;

д)  все ответы неверны.

*22.  Если партнер по общению сдвинул очки на кончик носа и взгляд устремил поверх очков, отклонился назад и указательный палец вытянул вдоль щеки, при этом остальные пальцы располагаются под подбородком, то это означает*:

а)  желание действовать активно;

б)  критическое оценивание;

в)  задумчивость.

*23.  Если голова собеседника слегка наклонена вбок, он открыто улыбается, удобно сидит на стуле, иногда глаза прикрывает на мгновения с одновременным чуть-чуть заметным кивком головы, то это означает:*

а)  вовлеченность в проблему;

б)  доверительность и согласие;

в)  смущение и неуверенность.

*24.  Определяющим фактором расстояния между общающимися являются*:

а)  культурные различия;

б)  социально-возрастные различия;

в)  половые различия.

**Вариант 2**

1. Аргументы применяют с целью:

а)  защиты своих взглядов и намерений; б)  доказательств своего превосходства;

в)  уговоров партнера что-либо сделать.

2.  Сила (слабость) аргументов в ходе беседы определяется:

а)  с позиции говорящего (аргументирующего); б)  с позиции лица, принимающего решение;

в)  всеми участниками беседы.*Комплимент*и *лесть —*это одно и то же? а) да; б) нет.

3. Сильные аргументы лучше приводить:

а)  только в конце диалога; б)  в середине диалога; в)  в начале диалога;

г)  в начале и конце диалога.

4.  Отметьте позиции, при которых информация лучше запомнится вашим собеседником:

а)  информация, которая находится с края — «эффект края»;

б)  информация, приводящая к двусмысленности;

в)  логически построенная информация, увязанная с хорошо знакомым материалом;

г)  большой объем информации;

д)  текст точный, ясный, исключающий коммуникативные барьеры непонимания;

е)  важная информация сообщается по ходу беседы и приходится на середину диалога.

5. Достичь успеха в общении мешает «ориентация на себя». В каких позициях она выражается:

а) неспособность учитывать индивидуальность восприятия собеседника;

б) четкое выстраивание своих мыслей и постоянное отражение понимания собеседником информации;

в)  небрежность и неточность формулировок; г)  внимание к невербальному поведению партнера;

д) отсутствие внимания к тому, слушает ли собеседник и как реагирует на информацию;

е)  поглощенность собой, своей речью и чувствами.

6. Какая из характеристик по смыслу соответствует понятиям: а) конфликт; б) внутриличностный конфликт; в) межличностный конфликт; г) межгрупповой конфликт; д) конфликт между группой и личностью?

1-в.  Конфликт, возникающий между людьми из-за несовместимости их взглядов, интересов, целей.

2-а Столкновение противоположно направленных целей, позиций, мнений, взглядов партнеров по общению.

3-б.  Состояние неудовлетворенности человека какими-либо обстоятельствами его жизни, связанное с наличием у него противоречащих друг другу интересов, стремлений, потребностей.

4-г Столкновение противоположно направленных интересов различных групп.

5-д Противоречия, возникающие между ожиданиями отдельной личности и сложившимися в группе нормами общения.

7.  Отметьте причины, способствующие возникновению конфликта:

а)  многословие одного из партнеров; б)  коммуникативные барьеры;

в)  личностно-индивидуальные особенности партнера; г)  бестактность;

д)  неконтролируемость эмоционального состояния; е)  все ответы верны;

ж)  все ответы неверны.

8.  Конфликтная ситуация — это:

а)  открытое противостояние взаимоисключающих интересов;

б)  накопившиеся противоречия; в)  стечения обстоятельств.

9.  *Конфликтогены*— это слова, действия (бездействия), которые:

а)  способствуют возникновению конфликта;

б)  препятствуют возникновению конфликта; в)  помогают разрешить конфликт.

10.  Определите, какая ситуация характеризует: а) внутриличностный конфликт; б) межличностный конфликт.

1-а.  Конфликт, возникающий у руководителя организации в результате проявления родственных чувств к одному из подчиненных и служебного долга.

2-б.  Конфликт между руководителем и подчиненным по поводу премирования.

11. «Поиск решения, удовлетворяющий интересы двух сторон» — это:

а)  компромисс; б)  сотрудничество; в)  избегание;

г)  соперничество; д)  приспособление.

12.  Из предложенных характеристик выберите те, которые по смыслу соответствуют: а) сотрудничеству; б) компромиссу; в) избеганию; г) соперничеству; д) приспособлению.

1-г.  Открытая борьба за свои интересы.

2-а  Поиск решения, удовлетворяющий интересы двух сторон.

3-в.  Стремление выйти из конфликта, не решая его.

4-б.  Урегулирование разногласий через взаимные уступки.

5-д.  Тенденция сглаживать противоречия, поступаясь своими интересами.

13. Укажите позиции, которые соответствуют компромиссу.

1. Одна из сторон обладает достаточной властью и авторитетом.

2. Обе стороны обладают одинаковой властью.

3. Обе стороны желают одного и того же, и удовлетворение этого желания имеет большое значение.

4.  Когда иного выбора нет и терять уже нечего.

5. Возможность выработать временное решение, так как на выработку другого нет времени.

6. Одна из сторон считает, что нет серьезных оснований для продолжения контактов.

14.  Какая стратегия поведения позволяет выработать навыки слушания, приобрести опыт совместной работы, навыки аргументации, выработать умения сдерживать свои эмоции:

а)  компромисс;

б)  сотрудничество;

в)  избегание;

г)  приспособление;

д)  соперничество.

15. Укажите позиции, которые соответствуют приспособлению:

а)  правда на вашей стороне;

б)  недостаток власти для решения проблемы желаемым способом;

в)  лучше сохранить добрые отношения с партнером, чем отстаивать свою точку зрения;

г)  открытое обсуждение проблем приведет к ухудшению ситуации;

д)  предмет разногласия неважен и случившееся не особо волнует.

16. Укажите позиции правильного поведения в условиях конфликтной ситуации:

а)  настаивая на своем предложении, не отвергайте предложения партнера, рассматривайте все предложения и оценивайте все «за» и «против»;

б)  демонстрируйте свое превосходство;

в)  не позволяйте себе отвечать агрессией на агрессию;

г)  независимо от результата разрешения конфликта старайтесь не разрушать отношения с партнером;

д)  старайтесь как можно чаще обращать внимание на отрицательное эмоциональное состояние партнера: «Что ты злишься?»; «Не надо так нервничать!»;

е)  предлагайте партнеру включать механизм идентификации: «Если бы вы были на моем месте, какие действия предприняли бы?»

17. Чего нельзя допускать в условиях конфликта:

а)  преувеличивать свои заслуги;

б)  обрушивать на партнера множество претензий;

в)  исходить из добрых намерений партнера;

г)  видеть все только со своей позиции;

д)  учитывать интересы партнера по общению;

е)  критически оценивать партнера. 2. Обе стороны обладают одинаковой властью.

**Итоговая контрольная работа по пройденному материалу**

**1. Какие определения по смыслу соответствуют:**

а) эмоциям; б) настроению; в) страсти; г) аффекту:

 1. сильное, кратковременное эмоциональное состояние, возникающее внезапно ( г);

 2. яркое, сильное, возможно длительное эмоциональное состояние, направленное на удовлетворение потребностей ( а);

 3. длительное эмоциональное состояние, окрашивающее действия, мысли и поведение человека ( в);

4. явления, которые выражаются в переживании человеком своего отношения к окружающей действительности и самому себе ( б).

**2. Эмоции, при которых у человека «все в руках горит», «готов свернуть горы»:**

              1. астенические;

               2. стенические.

**3. Для какого типа темперамента характерно устойчивое и жизнерадостное настроение:**

                 1. холерик;

**2. сангвиник;**

                  3. флегматик;

                  4. меланхолик.

**4. Волевые действия проявляются в умении:**

                  1. контролировать проявление своих эмоций;

**2. сдерживать себя;**

                   3. все ответы верны;

                   4.  все ответы не верны.

**5. Укажите особенности, которые характеризуют холерика:**

**1. энергичность;**

                      2. выдержанность;

**3. переменность настроения;**

                      4. сосредоточенность внимания;

                       5. общительность;

**6. подвижность;**

                       7. порывистость в движениях;

                       8. ровное и спокойное настроение;

**9. возбужденное состояние;**

                     10. невыразительность речи;

                     11. быстрая приспосабливаемость к новой обстановке;

**12. громкая речь.**

**6. Из предложенных определений выберите те, которые по смыслу соответствуют понятиям:**

 а) холерик, б) флегматик, в) сангвиник, г) меланхолик:

 1. склонность к переживанию, не энергичность, застенчивость и робость при общении с незнакомыми людьми, быстрая утомляемость, сдержанность речи и движений ( б);

2. Энергичность, порывистость  движений, неуравновешенность, быстрота смены настроения, работоспособность, склонность к лидерству (а);

3. медлительность, сосредоточенность внимания, терпеливость, слабость внешних проявлений, уравновешенность, пассивность, хорошая работоспособность, вдумчивость (г);

4. Жизнерадостность, уравновешенность, общительность, богатство и выразительность мимики, часто меняющиеся привязанности, легкость переживания  неудач (в).

**7. Когда мы слышим или говорим о человеке: «Мямля», «Человек с характером», то подразумеваем:**

**1. свойства темперамента;**

**2. проявление эмоций;**

                         3. волевые черты характера;

                          4. все ответы верны;

                          5.  все ответы не верны;

**8. Волевое качество человека, направленное на активное, старательное и систематическое исполнение принятых решений – это:**

**1. настойчивость;**

**2. самостоятельность;**

                          3. исполнительность.

9. В течение четырех лет девушка поступала в один и тот же институт, и каждый раз не набирала нужное количество проходных баллов. Но на пятый год поступления ее мечта осуществилась.

Какие основные волевые качества преобладали у девушки? Ответ обоснуйте.

10. Сформулируйте условия необходимые для возникновения и поддержания произвольного и непроизвольного внимания.

11. В чем состоит важное отличие эмоций от чувств?

12. Проанализируйте, какие типы темперамента психологически совместимы и почему?

13. Укажите правильный ответ. Какие позиции соответствуют *эффективному деловому общению*

а)  в процессе делового общения собеседник занят своими мыслями, переживаниями;

***б)  в ходе общения партнеру предоставляется возможность полностью изложить свою точку зрения на решаемую проблему;***

в)  партнер слышит только то, что хочет услышать;

г)  в процессе общения лучшим собеседником является тот, кто умеет хорошо говорить;

д)  лучшим собеседником является тот, кто умеет слушать;

е)  все ответы верны;

ж)  все ответы неверны.

14.  Какие позиции работника сферы обслуживания в процессе беседы с клиентом способствуют эффективному общению:

а)  обдумывает, как бы поэффектнее показать свою начитанность;

б)  делает замечания, комментирует сказанное, перебивает;

**в) внимательно слушает, не перебивает, дает возможность высказаться до конца;**

г)  проявляет искреннюю заинтересованность к словам клиента и его критическим замечаниям;

д)  сосредоточен на своих личных проблемах.

15.  Какие понятия по смыслу соответствуют:

а) «рефлексивному» слушанию;

б) «нерефлексивному» слушанию?

1.-б Умение внимательно слушать, молча, не вмешиваясь в речь собеседника своими комментариями.

2-а.  Слушание, в процессе которого происходит расшифровка смысла сообщения при установлении *активной обратной связи*с говорящим.

16.  В каких случаях может быть эффективно «нерефлексивное» слушание:

а)  у коллеги плохое настроение и нет желания разговаривать;

**б)  другу (подруге) необходимо высказаться о «наболевшем»;**

в)  подчиненный стремится получить активную поддержку со стороны руководителя;

**г)  коллега переполнен эмоциями по поводу предстоящей аттестации и стремится как можно скорее высказать свое отношение к этим событиям.**

17.  Какие понятия по смыслу соответствуют: а) выяснению; б) отражению чувств; в) перефразированию; г) резюмированию?

1-г. Слушание, в процессе которого подытоживаются основные мысли и идеи собеседника

2-б.  Стремление показать собеседнику, что мы понимаем его состояние (чувства, эмоции).

3-а.  Обращение к собеседнику за некоторыми уточнениями.

4-в.  Пересказывание мысли собеседника своими словами для проверки точности понимания.

18.  Какой прием рефлексивного слушания отражается в следующих фразах: «Вашими основными идеями являются...»; «Если подвести итог сказанному, то...»; «Из сказанного можно сделать вывод...»:

а)  выяснение;

б)  перефразирование;

**в)  резюмирование;**

г)  отражение чувств.

19.   В каких ситуациях эффективно использовать *перефразирование:*

а)  в конце телефонного разговора, если собеседник должен что-то сделать сразу же после завершения разговора;

**б)  в процессе переговоров, когда требуется полное понимание желаний партнера;**

**в)  в ситуациях, когда протекает острая дискуссия;**

г)  в ситуациях, когда партнер хочет найти понимание со стороны собеседника.

20.   В каких ситуациях эффективно: а) выяснение; б) отражение чувств; в) перефразирование; г) резюмирование:

1-г.  При коллективном принятии решения, когда рассматриваются различные пути достижения целей и в высказываниях необходимо выделить главное и существенное.

2-в.  При беседе один из партнеров демонстрирует слабое знание обсуждаемой проблемы.

3-б.  В ситуациях острого, эмоционального спора, когда собеседнику показывают, что его чувства понимают.

4-а.  Партнер по общению не «удерживает» главную мысль и перескакивает с одного на другое.

21.   Каким ситуациям соответствует «резюмирование»:

а)   «Вы думаете, что совместная деятельность принесет большую пользу?»;

**б)  «Из сказанного вами можно сделать вывод о том, что результаты работы нашего** отдела вас полностью устраивают и вы готовы на дальнейшее сотрудничество»;

в) «Я хорошо понимаю ваше состояние. Возможно, в подобном случае я испытывал бы такие же чувства»;

**г)  «Главное, что вы хотели бы от меня — это подготовка документации в сжатые сроки».**

22.  К «технике общения» относят прием «золотые слова», т.е. искусство подачи комплиментов. *Комплимент*и *лесть —*это одно и то же?

а) да;

**б) нет.**

23. В результате применения приема «золотые слова»:

а)  возникают положительные эмоции у собеседника;

б)  комплимент приносит пользу тому, кто его получил;

в)  комплимент приносит пользу тому, кто его сказал;

г)  возникает атмосфера уважения;

д)  происходит настрой на доверительную беседу, основанную на сотрудничестве;

**е)  все ответы верны;**

ж)  все ответы неверны.

24.  Комплимент, по-вашему мнению, оценивает:

а)  реальные (объективные) достоинства собеседника;

**б)  незначительное преувеличение достоинств собеседника.**

25.  Терпеливое, внимательное выслушивание проблем клиента — это прием:

а)  «золотые слова»;

б)  «зеркало отношений»;

**в)  «терпеливый слушатель».**

26.  Отметьте позиции, которые способствуют успеху делового общения:

**а)  учитывать интересы собеседника;**

б)  говорить только о себе;

**в)  видеть положительное в собеседнике;**

**г)  ориентироваться на ситуацию и обстановку;**

д)  находить общее с собеседником;

е)  выделять свое «я»;

ж)  проявлять искренность и доброжелательность;

з)  навязывать свою точку зрения;

**и) не забывать о «золотом» правиле нравственности.**

**Критерии оценивания самостоятельных работ (виды, формы контроля, методические рекомендации)**

Виды самостоятельной работы:

- подготовка устных сообщений, докладов;

- написание рефератов, мини-сочинений, конспектов, рефератов;

Формы контроля самостоятельной работы:

     - проверка (защита, отчёт);

Методические рекомендации  к организации самостоятельной работы (требования, правила выполнения и оформления, алгоритм выполнения, срок сдачи, критерии и показатели оценивания)

Общие требования к оформлению письменных работ

Для написания самостоятельной работы лучше использовать листы писчей бумаги стандартного формата А-4. Текст следует писать на одной стороне листа, который должен иметь поля: 3 см с левой стороны, 1 см с правой стороны, а верхнее и нижнее поля по 2 см ( это придает работе аккуратный вид и удобно при сшивании листов). Текст работы может быть написан от руки или отпечатан. Все фотографии, рисунки, схемы, карты ( если они необходимы и дополняют текст) выполняет сам автор.

Не следует использовать при оформлении работы иллюстрации, вырезанные из книг, журналов, открытки, марки и др. Не должно быть украшательств. Это считается признаком «дурного тона» и не допускается в научных работах любого уровня. Работа должна быть сброшюрована или переплетена. Возможно выделение текста более жирным шрифтом. Нумерация идет с цифры 2.

В начале работы должно быть оглавление, в котором указываются  номера страниц по отдельным главам. Каждая глава текста должна начинаться с нового листа, независимо от того, где окончилась предыдущая.

В конце работы обязательно следует привести список информационных ресурсов.

Требования к написанию реферата

1. Требования к оформлению титульного листа.

В верхней части листа указывается название учебного заведения( в правом верхнем углу), в центре – тема реферата, ниже темы справа – Ф.И.О. обучающегося, номер группы, внизу – город

1. Оглавление.

Следующим после титульного листа должно идти оглавление. Реферат следует составлять из четырех основных частей: введения, основной части, заключения и списка литературы.

1. Основные требования к введению.

Введение должно включать в себя краткое обоснование актуальности темы реферата, которая может рассматриваться в связи с невыясненностью вопроса в науке, с его сложностью для изучения. А также в связи с многочисленными вопросами и спорами, которые вокруг него возникают. В этой части необходимо показать. Почему данный вопрос может представлять научный интерес и какое может иметь практическое значение. Введение должно содержать краткий обзор изученной литературы. Объем введения составляет не более 2-3 страниц.

1. Требования к основной части реферата.

Основная часть реферата содержит материал, отобранный для рассмотрения проблемы. Средний объем основной части реферата 10-15 страниц. Материал должен быть распределен на главы или параграфы. Необходимо сформулировать их название и соблюдать логику изложения. Основная часть реферата кроме содержания, выбранного из разных источников, должна включать в себя собственное мнение учащегося и сформулированные самостоятельные выводы, опирающиеся на приведенные факты.

1. Требования к заключению.

Заключение – часть реферата, в котором формулируются выводы по параграфам или главам, обращается внимание на выполнение поставленных во введении задач и целей (или цели). Заключение должно быть четким, кратким, вытекающим из основной части. Объем заключения 2-3 страницы.

1. Основные требования к списку литературы.

Источники должны быть перечислены в алфавитной последовательности (по первым буквам фамилий авторов или по названию сборников). Необходимо указывать место издания, название издательства, год издания.

Реферат должен быть предоставлен на рецензию не позднее, чем за неделю до защиты.

Как составлять конспект или план к тексту учебника.

1. Прочитайте параграф медленно по абзацам или смысловым фрагментам текста.
2. Вычлените в прочитанном существенное, для этого решите, как можно было бы озаглавить текст абзаца.
3. Перескажите существенную часть изложенного в тексте своими словами.
4. Запишите кратко содержание текста. Писать следует четко, аккуратно, применяя общепринятые сокращения и обозначения. В конспект могут быть включены рисунки опытов, приборов с поясняющими записями к ним, заменяющие текст схемы и таблицы. Дополнительные примеры и выводы.
5. Познакомьтесь с заданиями, помещенными в тексте или в конце параграфа, и мысленно решите, готовы ли вы к их выполнению, что нужно еще раз посмотреть в тексте или уточнить у учителя.

Объем конспекта зависит от его вида: сжатый – 1/5 текста, подробный – 1/3 текста. Конспект лучше размещать на развернутом двойном листе тетради, тогда им будет легко пользоваться.

Требования к написанию конспекта.

1. Определи цель составления конспекта.
2. Внимательно ознакомься с произведением.
3. Конспект следует писать от имени составителя.
4. После цитат нужно указывать страницу произведения.
5. Выделяй слова, фразы, абзацы.
6. Не искажай мысль автора.
7. Конспект пиши четко и разборчиво.
8. В конспекте выделяй главное.

Правила конспектирования.

* Сделать в тетради для конспектов широкие поля.
* Написать исходные данные источника, конспект которого будет составляться.
* Прочитать весь текст или его фрагмент – параграф, главу.
* Выделить информативные центры внимательно прочитанного текста.
* Продумать главные положения, сформулировать их своими словами и записать.
* Подтвердить отдельные положения цитатами или примерами из текста.
* Можно выделять фрагменты текста, подчеркивать главную мысль, ключевое слово, используя цвета маркеров.
* Активно использовать поля конспекта: на полях можно записывать цифры, даты, место событий, незнакомые слова, возникающие в ходе чтения вопросы, дополнения из выступлений сокурсников, выводы и дополнения преподавателя. Кроме того, на полях проставляют знаки, позволяющие быстро ориентироваться в тексте, например: ! – важно; etc – и т.д.; ех – например; ? – сомнение, вопрос; NB- важный теоретический материал; PS  - выучит; и– при писка, написанная после; ∆ - ново;  др.
* Вносить в конспект во время семинарских занятий исправления и уточнения.
* Объем конспекта должен превышать одну треть исходного текста.

Правила написания доклада (сообщения)

1. По карточке в библиотеке выбери литературу по теме.
2. Изучи литературу, составь план отдельных разделов.
3. Составь план доклада (систематизация полученных сведений, выводы и обобщения).
4. При оформлении доклада используй рисунки, схемы и др.

Время для зачитывания доклада – 5 минут, для выступления с сообщение – 3 минуты.

Требования к написанию мини-сочинения:

 План

I. Вступление (введение).

II. Основная часть.

III. Заключение.

Содержание мини - сочинения оценивается по следующим критериям:

соответствие работы обучающегося теме и основной мысли;

полнота раскрытия темы;

правильность фактического материала;

последовательность изложения;

самостоятельность суждений.

Темы практических работ

Раздел 1

**Этика и культура поведения.**

Обучающийся должен: **Знать:** общее понятие об этической культуре; сведения о науке этике; основные категории; роль морали в формировании личности, в поведении человека; нравственные принципы; понятие о профессиональной этике; моральные принципы в профессиональной этике, их значение; понятие об этикете; сферы действия этикета; критерии оценки культуры общения; понятие о служебном этикете; общие правила поведенческого этикета, речевого этикета; значение этической культуры личности, понятия «культура речи», «речевой этикет». **Уметь:** взаимосвязывать понятия «мораль» и «этика»; распознавать понятия профессиональный долг, честь, совесть, достоинство; видеть поведение человека, его зависимость от нравственных качеств личности; предъявлять нравственные требования к профессиональному поведению секретаря: доброжелательность, вежливость, тактичность и др.; сравнивать характеристики этикета и морали; проявлять аспекты культуры общения; применять общие требования телефонного диалога в жизни. **( З1, ОК1,ОК6, У1,У2,ПК 1, ПК2)**

Общие сведения об эстетике как науки. Общее понятие об эстетической культуре. Роль эстетической культуры в профессиональной деятельности.

        Профессиональная этика. Деловой этикет.

        Сущность эстетического воспитания, его значение. Эстетические требования к внешнему облику работника торговли. Понятие об эстетическом вкусе.

        Основные составляющие внешнего облика человека.

        Определение понятий: стиль, мода; их влияние на внешний облик человека, на эстетическое и нравственное воспитание личности. Эстетические требования к деловому костюму.

        Общие сведения о прическах, их виды. Основные правила ухода за волосами.

Общие сведения о макияже.

        Культура телефонного общения. Деловая беседа: структура, приемы.

        Интерьер рабочего помещения.

*Практическое занятие №1, 2*

*1. Семинар на тему «Культура речи»*

*2. Практические занятия: Составление рекомендаций по основным требованиям, предъявляемым к внешнему виду работников общественного питания.*

***Контрольное тестирование по теме****: «Мораль, этика: категории этики, нормы морали, моральные принципы и нормы »*

Раздел 2

**Личность и её индивидуальные особенности**

Обучающийся должен: **Знать:** коммуникации и ее особенности, виды, принципы действия коммуникации; содержание и сущность речевого общения; вербальные и невербальные средства общения; организация деловых контактов; культура межличностных контактов; этикет деловых отношений, нормы общения; общий стиль отношений в коллективе, стиль обращения к коллегам. **Уметь:** понимать каналы личной коммуникации; пользоваться невербальными средствами общения; совершенствовать искусство общения; работать над собой; инсценировать различные деловые ситуации.

        Основные сведения о психологических процессах (ощущение, восприятие, воображение, представление, мышление, эмоции, чувства, воля, способности), о психических свойствах (темперамент, характер), о психических состояниях человека (бодрость, усталость, удовлетворенность, активность). **( ОК1, ОК3,ОК5,ПК2, ПК3, У2,У4,У5,З2,З3,З4)**

*Практическое занятие № 3, 4,5,6*

*3. Выявление типа темперамента*

*4. Тренинг по предупреждению и снятию стресса  в процессе делового общения.*

*5. Психологический практикум: определение самооценки (адекватной, завышенной и заниженной).*

*6. Комплекс неполноценности. Влияние самооценки на поведение.*

Раздел 3

**Психологические аспекты делового общения.**

Обучающийся должен:  **Знать:** общие сведения о науке психологии; психологические основы общения; роль психологии в повышении культуры общения; общее понятие о личности; процесс формирования личности; психологическую структуру личности; зависимость профессиональных качеств от психических свойств личности; характеристики процесса делового общения с психологической точки зрения, основные требования к речи; правильное употребление произношение слов; вредность многословия; правила использования иностранных слов; речевой этикет в деловом общении. **Уметь:** различать психологические процессы (ощущение, восприятие, мышление и др.) и психические состояния человека (бодрость, усталость, удовлетворенность, активность); определять темперамент и характер человека по его внешнему виду; понимать профессиональную направленность личности, целесообразность учета и развития профессиональных способностей; понимать уровни общении, контакт в общении. Использовать словари; понимать «лишние» слова в используемых оборотах речи, слова-паразиты; пользоваться элементами речевого этикета в повседневной жизни. **(У3,У4,У5,З2,З3,З4,З5,ОК4,ОК5,ОК6,ПК2, ПК3,ПК4)**

        Основные сведения о науке – психологии. Классификация общения; формы общения, виды общения.

        Роль восприятия в процессе общения. Понимание в процессе общения; психологические механизмы восприятия.

        Общение как взаимодействие; способы поведения, ориентации поведения.

        Общение как коммуникация; вербальное общение, невербальное общение, коммуникативные барьеры, виды невербальных средств общения.

        Успех делового общения; рефлексивное слушание, нерефлексивное слушание, приемы повышения эффективности общения, техника общения.

*Практическое занятие № 7,8,9,10*

*7. Выявление типа темперамента.*

*8. Факторы превосходства, привлекательности.*

*9. Типичные искажения представлений о другом человеке: эффект ореола, эффект проекции, эффект первичности и новизны.*

*10. Тренинг по предупреждению и снятию стресса  в процессе делового общения.*

***Контрольное тестирование***  *по теме «Общение как коммуникация»*

Раздел 4

**Конфликты в деловом общении.**

Обучающийся должен: **Знать:** культура межличностных контактов; виды, источники и причины конфликтов, прямые и косвенные методы гашения конфликта, правила поведения в конфликтах, стиль обращения к коллегам.**Уметь:**находить выходы разрешения конфликтов, совершенствование искусства общения, инсценировать различные деловые ситуации.

Культура межличностных контактов. Межличностный конфликт; конфликт и его структура, виды, источники и причины конфликтов. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях; прямые и косвенные методы гашения конфликта, правила поведения в конфликтах. Совершенствование искусства общения. Работа над собой. **(У3,У4,У5,У6,З2,З3,З4,З5,З6, ОК4,ОК5,ОК6, ОК8, ПК2, ПК3,ПК4, ПК5)**

*Практическое занятие № 11*

*11. Упражнение по разрешению внутриличностного конфликта.*

**Литература:**

Основные источники:

**Для обучающихся**

Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения» 2016 Рекомендовано

ФГУ «ФИРО» № 124 от 28 апреля 2009 г.

12. Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения» 2017 Допущено Министерством образования и науки РФ

13. Г.М. Шеламова «Этикет делового общения» 2017 Допущено  Министерством образования и науки РФ

**Для преподавателей**

Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения» 2016 Рекомендовано

ФГУ «ФИРО» № 124 от 28 апреля 2016 г.

12. Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения» 2017 Допущено Министерством образования и науки РФ

13. Г.М. Шеламова «Этикет делового общения» 2017 Допущено  Министерством образования и науки РФ

**Дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

***Приложение II. 7***

***к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности***

***2020 г.***Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | . |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ |  |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | *Общие умения*  использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  *Диалогическая речь*  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  завершать общение;  *Монологическая речь*  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации;  в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  *Письменная речь*  небольшой рассказ (эссе);  заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  *Аудирование*  понимать:  основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  отделять главную информацию от второстепенной;  выявлять наиболее значимые факты;  определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.  *Чтение*  извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной;  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. | профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;  лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;  имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.  артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.  имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.  наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.  Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.  глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect; |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем**  **в часах** |
| **Объем образовательной программы** | **60** |
| практические занятия | 34 |
| самостоятельная работа |  |
| **Промежуточная аттестация** | **1** |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем в часах*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |  |
| ***Тема 1.***  ***Продукты питания и способы кулинарной обработки*** | ***Содержание учебного материала*** |  |  |
| Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки ).  Грамматический материал:  Местоимения(личные, притяжательные, возвратные).Объектный падеж  неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.  - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);  - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;  - безличные предложения;  - понятие глагола-связки. |  | ***ОК 1-5,9,10*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  составление кроссвордов по теме «Продукты питания».  (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений |  |  |
| ***Тема 2.***  ***Типы предприятий общественного питания и работа персонала*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»  Грамматический материал:  - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Написать сочинение на тему «Работа кухни**»** (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений |  |  |
| ***Тема 3.***  ***Составление меню. Названия блюд*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»  **Г**рамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Составить меню ресторана, кафе. |  |  |
| ***Тема 4.***  ***Кухня.Производственные помещения и оборудование*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование.Производственныепомещения»  **Г**рамматический материал:  Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. |
| ***Тема 5.***  ***Кухонная,сервировочная и барная посуда*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда»  Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  (выполнение заданий на закрепление изученного)по темам № 4 и № 5:освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений |  |  |
| ***Тема 6.***  ***Обслуживание посетителей в ресторане*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей.  Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Составить диалоги по темам: «Заказ столика»,  «Решение конфликтов» |  |  |
| ***Тема 7.***  ***Система закупок и хранения продуктов*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г  Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous |
| ***Тема 8.***  ***Организация работы официанта и бармена*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена »  Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***(выполнение заданий на закрепление изученного)по темам № 7 и № 8:освоение лексического материала по темам, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.  Составить диалоги на тему « обслуживание в баре» |  |  |
| ***Тема 9.***  ***Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***ОК 1-5,9,10*** |
| Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран»  Грамматический материал:Совершенные времена глагола:Present,Past,Future Perfect. |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Подготовить презентации по национальным кухням  (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов |  |  |
|  | **Всего** | 60 |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *«*Иностранного языка*»*,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания**

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н. И. Щербакова , Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.-320с./

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знать:**  профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;  лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;  имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.  артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.  имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.  наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.  глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect. | *Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке*  *Владение лексическим и грамматическим минимумом*  *Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме* | ***Текущий контроль***  ***при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *- диктантов;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:*  *-письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)* |
| *Общие умения*  использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;  *Диалогическая речь*  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  завершать общение;  *Монологическая речь*  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации;  в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  *Письменная речь*  небольшой рассказ (эссе);  заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  *Аудирование*  понимать:  основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  отделять главную информацию от второстепенной;  выявлять наиболее значимые факты;  определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.  *Чтение*  извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной;  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. | *Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума*  *при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд*  *Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)*  *Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.*  *-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.*  *-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.*  *-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.*  *Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.*  *Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.*  *-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.*  *Объём высказывания не менее 7-8 фраз*  *Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.*  *-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.*  *- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности*  *-Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)*  *- Умение выявлять логические связи между частями текста.*  *- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.* |

***Приложение I.1***

***к ОПОП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

***2020г.***

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Процессы приготовления .подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд .кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места;  подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| знания | требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 442

Из них на освоение МДК 178

на практики учебную 108 и производственную 144

на демонстрационный экзамен 12.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем  образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в том числе | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-07, 09 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **70** | **70** | 50 | - | - | - |
| ПК 1.1.-1.4  ОК 01-07, 09,10 | **Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | **108** | **108** | 68 | - | - | - |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | **252** |  |  | **108** | **144** |  |
|  | Демонстрационный экзамен | **12** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **442** | **178** | **118** | **108** | **144** |  |

* 1. ***Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  ***лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | **Объем в часах** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.***  Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | ***70*** |
| ***МДК. 01.01.***  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | | ***70*** |
| ***Тема 1.1.***  *Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | **4** |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. |
| 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). 2. Правила составления заявки на сырье. 3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос |
| ***В том числе практических занятий.*** | **12** |
| ***Практическое занятие 1.*** Составление заявки на сырье | 2 |
|  | ***Практическое занятие 2.*** Изучение типовой инструкции по охране труда для проведения вводного инструктажа (программа вводного инструктажа) | 4 |
|  | ***Практическое занятие 3.*** Изучениенормативно-технической документации, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. | 6 |
| ***Тема 1.2.***  *Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов* | ***Содержание*** | **4** |
| 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов |
| 1. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***10*** |
| ***Практическое занятие 4.*** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | 4 |
| ***Практическое занятие 5.*** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | 4 |
|  | ***Практическая работа 6.*** Тренинг по выявлению возможных последствиях нарушения санитарии и гигиены при обработке овощей и грибов | 2 |
| ***Тема 1.3.***  *Организация и техническое оснащение работ по обработке**рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | ***8*** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. |
| 1. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| ***В том числе практических занятий .*** | ***11*** |
| ***Практическое занятие 7.*** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 4 |
|  | ***Практическое занятие 8.*** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки | 4 |
|  | ***Практическая работа 9.*** Изучение правил снятия остатков на рабочем месте; правила утилизации отходов. | 3 |
| ***Тема 1.4.***  *Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них* | ***Содержание*** | ***4*** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ |
| 1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них |
| 1. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними |
| ***В том числе практических занятий.*** | ***21*** |
| ***Практическое занятие 10.*** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 3 |
| ***Практическое занятие 11.*** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 3 |
| ***Практическое занятие 12.*** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | 3 |
|  | ***Практическая работа 13.*** Оформление заявок на склад; Оформление приема продуктов по количествуи качеству | 4 |
|  | ***Практическая работа 14.*** Составление таблицы ***«***Виды, назначение упаковочных материалов и способы хранения сырья и продуктов». | 2 |
|  | ***Практическая работа 15.*** Составление таблиц, конспекта сообщения на тему: «Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов» | 2 |
|  | ***Дифференцированный зачет*** | ***2*** |
| ***Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1:***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | |  |
| **Раздел модуля 2.**  **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | ***108*** |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | ***108*** |
| **Тема 2.1**  Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | ***Содержание*** | ***10*** |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов |
| 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов |
| 1. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |
| **Лабораторная работа 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | ***2*** |
| **Лабораторная работа 2.** Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | ***4*** |
| **Тема 2.2.**  Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | ***Содержание*** | ***6*** |
| 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья |
| 1. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья |
| 1. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы |
| 1. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения |
| **Тема 2.3**  Приготовление полуфабрикатов из рыбы | ***Содержание*** | ***18*** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. |
| 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. |
| 1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***12*** |
| ***Лабораторная работа 3.*** Обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | ***4*** |
| ***Лабораторная работа 4.***  Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | ***4*** |
| ***Лабораторная работа 5.*** Обработка нерыбного водного сырья | ***4*** |
| **Тема 2.4**  Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | ***Содержание*** | ***8*** |
| 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.* |
| 1. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. |
| 1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. |
| 1. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение |
| **Тема 2.5**  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | ***Содержание*** | ***24*** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. |
| 1. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***18*** |
| ***Лабораторная работа 6.*** Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 7.*** Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса | ***4*** |
| ***Лабораторная работа 8.*** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом | ***4*** |
| ***Лабораторная работа 9.*** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлеба | ***4*** |
| ***Тема 2.6***  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***16*** |
| 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. |
| 1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение*.* |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***12*** |
| ***Лабораторная работа 10***. Обработка и кулинарная разделка домашней птицы | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 11.*** Отработка видов заправки тушек домашней птицы | ***6*** |
| **Тема 2.7**  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***26*** |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика |
| 1. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***20*** |
| ***Лабораторная работа 12*** Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 13*** Приготовление полуфабрикатов из филе птицы | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 14*** Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее | ***6*** |
|  | ***Дифференцированный зачет*** | ***2*** |
|  |  | ***108ч*** |
| ***Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | |  |
| ***Учебная практика ПМ 01***  **Виды работ:**   1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | | ***108*** |
| ***Производственная практика ПМ 01***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | | ***144*** |
| ***Всего*** | | ***442*** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

**Основная литература:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2016– 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: Де Ли принт, 2016.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2016 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2016. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Дополнительная :

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.
4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2016. – 512 с.
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 128 с.
6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 282 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред .проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.
   * 1. **Электронные издания:**
8. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
9. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2016 г. № 27
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
    * 1. **Дополнительные источники:**
14. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

***4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 1.2.**  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  **ПК 1.3**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  **ПК 1.4**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; * оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; * эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**КОМПЛЕКТ**

**контрольно-оценочных средств**

**для оценки результатов освоения профессионального модуля**

**ПМ.01.** **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение начального профессионального образования

Ростов

2020 г.

**Разработчик:**

ГПОАУ ЯО

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ростовский колледж отраслевых технологий |  | Мастер п/о |  | А.Н.Вострова |

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

1. **Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

**Назначение:**

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

по специальности начального профессионального образования  **43.01.09. Повар кондитер**

**Профессиональные компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. |

**Общие компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1. | Выбирать способы решения зада профессионально деятельности,  применительно к различны контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Объекты оценивания[[2]](#footnote-3)** | **Показатели** | **Критерии**  **Форма аттестации**  **(в соответствии с учебным планом)** |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | - оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами | Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания. |
| ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. | -обработка овощей рыбы, основныхполуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием;  -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.  с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой | Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания.  Рубежный контроль: дифференцированный зачет. |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; | Текущий контроль: практическое задание, бракераж. |
| ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. | выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; | Текущий контроль: практическое задание, бракераж.  Рубежный контроль: дифференцированный зачет |

**Формы промежуточной аттестации по освоении**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля, профессиональный модуль** | **Формы промежуточной аттестации** |
| **1** | **2** |
| МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | Дифференцированный зачет |
| МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Дифференцированный зачет |
| УП | Дифференцированный зачет |
| **ПМ** | **Экзамен (квалификационный)** |

**2. Комплект контрольно-оценочных средств**

**2.1. Дифференцированный зачет для МДК 01.01**

**ЗАДАНИЕ 1**

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте.

2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?  
а) в картофеле, *тыкве; 6) в сельдерее, петрушке; в) в свекле, капусте;* г) в спарже, шпинате.

3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?

а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови; в) в репе, редьке, хрене; г) в кабачках, патиссонах.

4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?

а) в свекле, моркови, репчатом луке; б) в тыкве, кабачках; в) в редьке, картофеле; г) в укропе, эстрагоне.

5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?  
 а) в моркови, капусте; б) в помидорах, чесноке; в) в помидорах, щавеле; г) в свекле, репе.

**Задание 2.**

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. Какой корнеплод является самым ранним?  
    а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.
2. Какой корнеплод используется только в сыром виде?  
    а) морковь; б) редис; в) свекла; г) сельдерей.

3. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?

а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) брюква.

4. Какой корнеплод содержит каротин?

а) морковь; б) сельдерей; б) свекла; г) редька.

5. Какой корнеплод содержит бетанин?

а) морковь; б) редис; в) свекла; г) пастернак.

**Задание 3**

Продолжите перечисление групп овощей и овощей, входящих в группы, по образцу:

|  |  |
| --- | --- |
| Группа овощей | Овощи, входящие в группу |
| Клубнеплоды | Картофель, топинамбур, батат |
| Корнеплоды | Морковь, свекла, редис, репа, редька, хрен, пастернак, сельдерей |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Задание 4**

Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид обработки | Цели обработки |
| Сортировка | Способствует рациональному использованию овощей |
| Калибровка |  |
|  | 1.  2.  3. |
|  |  |
|  | 1.  2. 3. |

**Задание 5**

1.Классификация мяса по видам.

Говядина

птица

свинина

баранина

2. Укажите: Мясо содержит много:

Полноценных белков -14,5-23%,

жира - от 2 до 37,

минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).

витами­ны A, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

1. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
2. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

1. Полноценный белок
2. Неполноценный белок

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:

оссеин

эластин

коллаген

6. Предприятия общественного питания по­лучают мясные полуфабрикаты:

грязные,

порционные,

мел­кокусковые,

рубленые,

кусковые

средние.

крупнокусковые.

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

1. сухую корочку,
2. цвет - от бледно-розового до красного,

3.Консистенцию - плотную, эластичную,

4. синий цвет,

5. запах несвежего мяса.

**Задание 6**

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.

**Задание 7**

Допишите предложения.

1.По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию она превосходит мясо.

2.Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_значительно повышает его ценность.

3.Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в питании пожилых людей.

**Задание 8**

Допишите предложения.

1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. К тощим рыбам относят треску,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.2. Дифференцированный зачет МДК 01.02.**

**Задание 1**

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1.Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см):

а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной; б) для блюда «Картофель в молоке»; в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.

2.Брусочки (длина 3...4 см, сечение 1 см):

а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения; б) для супов с макаронными изделиями; в) для жаренья основным способом.

3.Кружочки (толщина 1,5... 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, рассольника; б) для запекания рыбы и мяса; в) для холодных блюд.

4.Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2x0,2 см):

а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья;

б) сырой — для жаренья основным способом; в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

5.Кубики мелкие (сечение 0,3 х0,5 см):

а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;

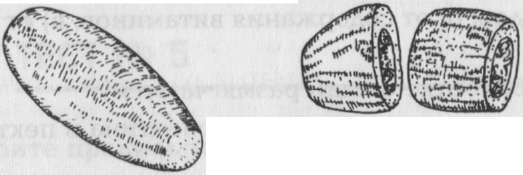
б) для холодных блюд и закусок;

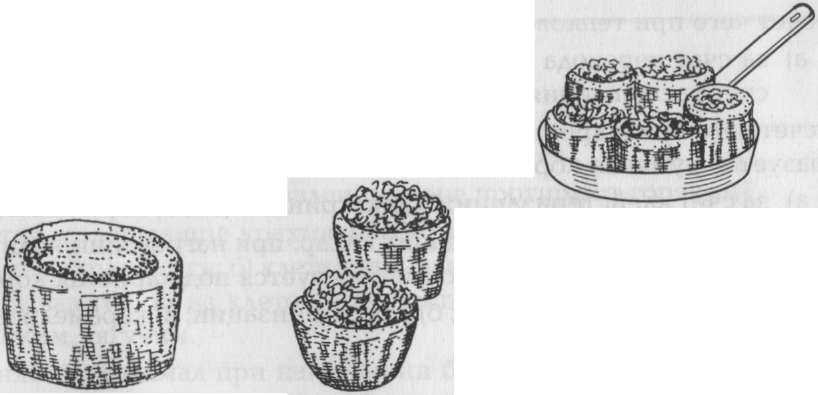
в) для рассольников.

**Задание 2**

Используя рисунок, составьте схему приготовления блюда «Кабачки фаршированные».

Очищенный от кожи кабачок Часть мякоти с семенами вынимается ложкой





**Задание 3**

1. Назовите: Классификация мяса по видам.

Говядина

птица

свинина

баранина

2. Укажите: Мясо содержит много:

Полноценных белков -14,5-23%,

жира - от 2 до 37,

минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).

витами­ны A, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

1. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
2. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

1. Полноценный белок
2. Неполноценный белок

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:

оссеин

эластин

коллаген

6. Предприятия общественного питания по­лучают мясные полуфабрикаты:

порционные,

мел­кокусковые,

рубленые,

кусковые

средние.

крупнокусковые.

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

1. сухую корочку,
2. цвет - от бледно-розового до красного,

3.Консистенцию - плотную, эластичную,

4. синий цвет,

5. запах несвежего мяса.

**Задание 4**

1. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:

размо­раживание,

обмывание,

обсушивание,

кулинарная разделка и обвалка,

зачистка и сортировка мяса,

приготовление полуфабрикатов.

2. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:

деление куски

дуление на части

д е­ление на отруба,

обвалка отрубов,

жиловка и зачистка.

3. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:

отруба,

крупнокусковые части,

мелкокусковые части,

лопаточную часть,

шейную часть,

грудинку,

спинно - реберную часть.

4. Что такое вырезка:

наиболее нежная часть мяса, используется для жарки круп­ными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.

наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

а) 15-18°С. б) 15-23°С. в) 7-8 °С. г) 54-55 °С.

6. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?

1. чтобы во время жарки не выделялось много белка.
2. чтобы во время жарки быстрее была готова.

7. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:

лопаточную часть,

корейку,

грудинку,

шейную часть,

тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

8. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

белки,

минеральные вещества,

жиры,

экстрактивные вещества,

витамины РР, A, D, группы В.

9. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

степная,

боровая,

болотная,

водоплавающая.

**Задание 5**

1. Тушки птицы заправляют:

в три нитки,

"в кармашек",

в одну нит­ку,

в две нитки.

2. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: ( уточнить последовательность)

нарезка (1)

отбивание (2)

подрезание сухожилий (3)

панирование (4)

шпигование (5)

маринование (6)

поедание

выбрасывание

3. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

4. Заполните таблицу: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

|  |
| --- |
| Название П/Ф |
|  |
|  |

5. Укажите бифштекс – это:

1. крупнокусковой п/ф
2. мелкокусковой п/ф
3. порционный п/ф.

6. Ромштекс перед жаркой:

не панируют

панируют

обрезают

7. Размер бифстроганов?

брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,

порционные куски толщиной 1,5-2 см,

брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

**Задание 6**

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

1. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

1. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а) улучшению цвета;

б) повышению калорийности;

в) возбуждению аппетита.

1. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°С все виды филе,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 7**

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ , в воду добавляют

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделывают на филе.

3. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

5. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7 В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 8**

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Как подразделяется рыба по размерам?

------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. Какая рыбаимеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?

---------------------------------------------------------------------------------------------------- 5. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

---------------------------------------------------------------------------------------------------------

6. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом ........... оС, а для жаренья – под углом ............оС.

7. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?

---------------------------------------------------------------------------------------------------------

**2.2 Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи –**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

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

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

***Задание № 1***

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

1.   В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.

2.   Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.

7.   Правила т/б при работе в мясном цехе.

***Задание № 2***

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

1.   В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.

2.   Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.

8.   Правила т/б при работе в мясном цехе.

***Задание № 3***

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша баранины.

1.   В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.

2.   Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.

7.   Правила т/б при работе в мясном цехе.

***Задание № 4***

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины.

1.   В какой последовательности вы будете производить разруб туши.

2.   Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.

8.   Правила т/б при работе в мясном цехе.

***Задание № 5***

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша телятины.

1.   В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.

2.   Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.

8.   Правила т/б при работе в мясном цехе.

***Задание № 6***

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила птица охлажденная.

1.   В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.

2.   Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 2 кг птицы весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.

8.   Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

***Задание № 7***

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила дичь замороженная.

1.   В какой последовательности вы будете производить обработку тушек дичи.

2.   Какие части птицы вы будете использовать для тушения и жарки.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из дичи.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.

8.   Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

***Задание № 8***

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

***Задание № 9***

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы  подготовите  к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

***Задание № 10.***

        При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

***Задание № 11***

        Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

***Задание № 12***

        На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

**Оценка по учебной практике** выставляется на основании оценки выполнения всех видов работ, предусмотренных программой и выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

**Учебная практика**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды работ | Коды проверяемых результатов (ПК, ОК), |
| Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ  органолептическим способом. | ПК1.1  ОК1 – ОК5  ОК6 – ОК11 |
| Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также  соленой рыбы, нерыбного водного сырья | ПК1.1  ОК1 – ОК5  ОК6 – ОК11 |
| Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных  полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, | ПК1.1.-ПК1.3  ОК1 – ОК5  ОК6 – ОК11 |
| Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов  традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации  отходов при обработке сырья.  . | ПК1.1 - ПК 1.4  ОК1 – ОК5  ОК6 – ОК11 |
| Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства,  нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую,. | ПК1.1- ПК 1.3  ОК1 – ОК5  ОК6 – ОК8 |
| Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы | ПК1.2  ОК1 – ОК4  ОК6 – ОК8  ПО1 - ПО3  У1 – У4 |
| Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. | ПК1.2 – ПК 1.4  ОК1 – ОК4  ОК6 – ОК8  ПО1 - ПО3  У1 – У4 |
| Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования | ПК1.1- ПК1.4  ОК1 – ОК5 |

**2.3 Задания для экзамена квалификационного**

Билет № 1

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.

Билет № 2

1. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
2. Разделка бесчешуйчатой рыбы. ( Сом, налим, угорь)

3.Обработка капустных и луковых овощей

Билет № 3

1. Что называется сырьем.
2. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.

3.Требования к повару.

Билет № 4

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Обработка грибов.

3.Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

Билет № 5

1. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
2. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Простые формы нарезки из моркови.

Билет № 6

1. Дать понятия комбинированным способам жарки.
2. Из каких стадий состоит обработка мороженного мяса.
3. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).

Билет № **7**

1. Разделка передней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки картофеля.
3. Техника обработки осетровой рыбы.

Билет № 8

1. Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
2. Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)

Все формы нарезки свеклы.

Билет № **9**

1. Разделка задней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки из моркови.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).

Билет № **1**

1. Обработка субпродуктов первой категории ( печень, почки, язык).
2. Обработка томатных и тыквенных.
3. Характеристика и виды панировок.

Билет № **11**

1. Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
2. Техника подготовки щуки фаршированной.
3. Обработка луковых. Виды нарезки из лука.

Билет № **12**

1. Требования к обвальщику мяса.
2. Особенности обработки судака, маринки.
3. Простые формы нарезки картофеля.

Билет № 13

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).

2. Заправка птицы клювом.

3. Простые формы нарезки из картофеля.

Билет №14

1.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).

2.Порядок оказания услуг.

3.Обработка клубнеплодов.

Билет № 15

1. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)

2. Обработка корнеплодов.

3. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежатина, кабан).

Билет № 16

1.Характеристика мясного сырья.

2. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).

3.Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей

Билет №17

1. Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)

2.Общие требования к производственному персоналу.

3.Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.

Билет № 18

1.Виды рыб семейства карповых и сельдевых.

2.Обработка десертных овощей.

3.Заправка птицы в ножку.

Билет №19

1.Заправка птицы в кармашек.

2.Подготовка овощей к фаршированию.

3.Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по- карски, свинина духовая).

Билет № 20

1.Виды рыб осетровых, лососевых.

2. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)

3.Требования к пекарю.

Билет № 21

1.Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая.

2.Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженной рыбы.

3.Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии

Билет №22

1. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).

2.Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).

3.Порционные полуфабрикаты из говядины ( лангет, антрекот).

Билет № 23

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.

2.Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).

3.Обработка сельскохозяйственной птицы.

Билет №24

1. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).

2.Обработка и характеристика мяса птицы

3.Полуфабрикаты из баранины и свинины крупным куском (для жарки, варки, запекания.)

Билет № 25

1. Полуфабрикаты из птицы.

2. Обработка луковых, все формы нарезки.

3. Общие требования к производственному персоналу.

Билет № 26

1. Требования к заведующему производством.

2. Заправка птицы в одну нитку.

3. Обработка нерыбных морепродуктов ( креветки, морская капуста).

Билет № 27

1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).

2. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.

3. Требования к кулинару мучных изделий.

Билет № 28

1. Разделка и обвалка бараньей туши.

2. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).

3. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.

Билет № 29

1. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.

2. Разделка свиной туши.

3. Требования к кондитеру.

Билет № 30

1. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.

2. Мясо крупным куском, для тушения.

3. Обработка субпродуктов второй категории (головы, ноги, легкие, губы,рубцы).

1. **Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена**

**(квалификационного)**

Задания к экзамену сформированы 2 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ *– выполнение тестовых заданий.*

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

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

**Комплект оценочных средств**

**для проведения промежуточной аттестации в рамках программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09.  Повар, кондитер**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,        кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Паспорт комплекта оценочных средств

1.Область  применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных  средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.01.

               Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий разнообразного ассортимента

    Профессия  43.01.09 Повар, кондитер

1.1 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

     Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Результаты освоения | Основные показатели  оценки результата и их критерии | Тип  задания № задания | Форма  аттестации |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ    - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;   - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;   - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;   - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека   - соответствие правилам                   оформления заявки на сырье, продукты | Тесты  1 В  №1, 2  2 В  №1  1 В  № 3 – 9  20, 24  2В  № 3 – 7  16, 23, 38 | Дифференцированный зачет |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку,   подготовку овощей, грибов,  рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,  кролика | - Подготовка,  обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов,  рыбы,  нерыбного водного сырья,  мяса,  мясных продуктов,  домашней птицы, дичи,  кролика: | Тесты  1 В  1 – 30  Тесты  2В  с 1 - 30 | Дифференцированный зачет |
| ПК 1.3  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;   - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;   - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:        -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы,  правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); |  |  |
| ОК 1.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;   - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;   - оптимальность определения этапов решения задачи;  разработка детального плана действий;   - правильность оценки рисков на каждом шагу; |  | Дифференцированный зачет |
| ОК  2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - эффективный поиск необходимой информации;  анализ инноваций в области профессиональной деятельности;   \_ обзор публикаций в профессиональных изданиях. |  | Дифференцированный зачет |
| ОК  3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;   - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |  | Дифференцированный зачет |
| ОК  4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с   обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:  - соблюдение норм деловой культуры;   - соблюдение этических норм. |  | Дифференцированный зачет |
| ОК  5.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устного и письменного изложения своих       мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  -   толерантность поведения в рабочем коллективе |  | Дифференцированный зачет |
| ОК  6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | -  понимание значимости своей  профессии |  | Дифференцированный зачет |
| ОК  7.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;   -   эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  | Дифференцированный зачет |
| ОК  9  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -   адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |  | Дифференцированный зачет |
| ОК 10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);   - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;   - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);   - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |  |

1.2. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

   подготовки, уборки рабочего места;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых  полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведения расчетов с потребителями

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

       распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию  сырья, продуктов

знать:

        требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления  опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимент, рецептуру,  требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовление полуфабрикатов

2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

2.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:                 - контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях,  по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме  дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, ответов на письменные и   устных в виде подготовки проекта, презентации.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.

 2.2 Комплект оценочных средств  для оценки освоения МДК 01.01.

Раздел модуля 1.

Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК 01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

      Задания для проведения  дифференцированного зачета

Время выполнения задания – 45 минут

А) Письменные ответы на вопросы

Инструкция

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

                                           1 вариант

1.Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?

       2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

 3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

1. вариант

     1.Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.

     2.Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.

    3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

                                                   3 вариант

     1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы.

  Какие виды оборудования при этом используются?

 2. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и     продовольственных продуктов.

3.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

                                                 4 вариант

1 Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого   для обработки овощей

3.Организация  хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

2.3 Комплект оценочных средств  для оценки освоения МДК 01.02

Раздел модуля 2.

Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

МДК 01.02.  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

      Задания для проведения  дифференцированного зачета

Время выполнения задания – 45 минут

А) Тестовая работа

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается  ответить на 30 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

                                                         1 вариант

1.        Отнесите овощи к соответствующей группе:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Корнеплоды  2. Пряные  3. Плодовые  4. Томатные  5. Луковые  6. Капустные  7. Клубнеплоды | а) картофель  б) базилик  в) морковь  г) тыква  д) капуста цветная  е) редис  ж) лук репчатый | з) кабачки  и) капуста белокочанная  к) томат  л) батат  м) чеснок  н) свекла  о) брокколи | п) хрен  р) огурцы  с) баклажаны  т) укроп  у) перец  ф) сельдерей  х) эстрагон |

2.      Зачем капусту кладут в соленую воду?

 3.      Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

4.         Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1.мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

5.         Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

б/ удаляют только корневища

в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву

г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

6.          Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают

б/ очищают, нарезают, проваривают

в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

г/ проваривают в соленой воде

7.           Свежие грибы промывают в воде:

а/ для удаления слизи

б/ для удаления песка, грязи, листьев

в/ для удаления горького привкуса

г/ для набухания

8.          Какого вида нарезки картофеля не существует:

а/брусочки, ломтики

б/дольки, соломка

в/кружочки, чесночки

г/колечки, звенья

9.           Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

а/соломка, кружочки

б/спиральки, чесночки

в/звездочки, цветочки

г/бочоночки, ленточки

10.   Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов

 а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей

 б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС

 в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка

 г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

11.       На какие категории делят рыбу по содержанию  жира:

а/                            б/                                   в/

12.       В каком цехе обрабатывают рыбу?

а/ заготовочный цех

б/ мясорыбный цех

в/ холодный цех

13.       Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а/ приготовление полуфабрикатов

б/ разделка

в/ вымачивание

г/ размораживание

14.     Перечислите способы размораживания рыбы:

а/                            б/                                    в/

15.     Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

а/ удаление жабр

б/ промывание

в/ очистка чешуи

г/ удаление плавников

д/ удаление внутренностей

 16.  Выберите  маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

   а/Р.В.

   б/М.С.

   в/Р.С.

Ответьте на вопросы:

17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

18. Для чего панируют рыбу?

19. Назовите  способы размораживания  мяса:

а/                                           б/

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

|  |  |
| --- | --- |
| а/ обсушивание  б/ обмывание  в/ кулинарная разделка  г/ размораживание | д/ обвалка  е/ сортировка мяса  ж/ приготовление полуфабрикатов |

21. Назовите  отруба (части) при разделки передней четвертины говядины.

а/                            б/                                    в/                               г/

22.Перечислите   порционные полуфабрикаты из говядины

а/           б/             в/             г/       д/           е/           ж/

 23. При разделке баранины выделяют следующие части:

             а/           б/             в/             г/       д/

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

          а/           б/             в/             г/       д/

25. Выберете форму нарезки поджарки

 а/ соломка

 б/ брусочек

 в/ кубик

26.Выберете полуфабрикаты из мясной котлетной массы

а/ бифштекс

б/ зразы

в/ тефтели

г/ фрикадельки

д/ рулет

27.Укажите  последовательность   механической кулинарной  обработки  курицы?

|  |  |
| --- | --- |
| а/ удаление шейки  б/ промывание  в/ опаливание  г/ удаление ножек | д/ приготовление полуфабрикатов  е/ оттаивание  ж/ потрошение  з/ удаление головы |

Ответьте на вопросы:

28.  Назовите  норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

2 вариант

10.   Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов

 а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей

 б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС

 в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка

 г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

11.       На какие категории делят рыбу по содержанию  жира:

а/                            б/                                   в/

12.       В каком цехе обрабатывают рыбу?

а/ заготовочный цех

б/ мясорыбный цех

в/ холодный цех

13.       Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а/ приготовление полуфабрикатов

б/ разделка

в/ вымачивание

г/ размораживание

14.     Перечислите способы размораживания рыбы:

а/                            б/                                    в/

15.     Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

а/ удаление жабр

б/ промывание

в/ очистка чешуи

г/ удаление плавников

д/ удаление внутренностей

 16.  Выберите  маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

   а/Р.В.

   б/М.С.

   в/Р.С.

1.        Отнесите овощи к соответствующей группе:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Корнеплоды  2. Пряные  3. Плодовые  4. Томатные  5. Луковые  6. Капустные  7. Клубнеплоды | а) картофель  б) базилик  в) морковь  г) тыква  д) капуста цветная  е) редис  ж) лук репчатый | з) кабачки  и) капуста белокочанная  к) томат  л) батат  м) чеснок  н) свекла  о) брокколи | п) хрен  р) огурцы  с) баклажаны  т) укроп  у) перец  ф) сельдерей  х) эстрагон |

2.      Зачем капусту кладут в соленую воду?

 3.      Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

4.         Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1.мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

5.         Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

б/ удаляют только корневища

в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву

г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

6.          Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают

б/ очищают, нарезают, проваривают

в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

г/ проваривают в соленой воде

7.           Свежие грибы промывают в воде:

а/ для удаления слизи

б/ для удаления песка, грязи, листьев

в/ для удаления горького привкуса

г/ для набухания

8.          Какого вида нарезки картофеля не существует:

а/брусочки, ломтики

б/дольки, соломка

в/кружочки, чесночки

г/колечки, звенья

9.           Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

а/соломка, кружочки

б/спиральки, чесночки

в/звездочки, цветочки

г/бочоночки, ленточки

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

|  |  |
| --- | --- |
| а/ обсушивание  б/ обмывание  в/ кулинарная разделка  г/ размораживание | д/ обвалка  е/ сортировка мяса  ж/ приготовление полуфабрикатов |

21. Назовите  отруба (части) при разделки передней четвертины говядины.

а/                            б/                                    в/                               г/

22.Перечислите   порционные полуфабрикаты из говядины

а/           б/             в/             г/       д/           е/           ж/

 23. При разделке баранины выделяют следующие части:

             а/           б/             в/             г/       д/

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

          а/           б/             в/             г/       д/

25. Выберете форму нарезки поджарки

 а/ соломка

 б/ брусочек

 в/ кубик

26.Выберете полуфабрикаты из мясной котлетной массы

а/ бифштекс

б/ зразы

в/ тефтели

г/ фрикадельки

д/ рулет

27.Укажите  последовательность   механической кулинарной  обработки  курицы?

|  |  |
| --- | --- |
| а/ удаление шейки  б/ промывание  в/ опаливание  г/ удаление ножек | д/ приготовление полуфабрикатов  е/ оттаивание  ж/ потрошение  з/ удаление головы |

19. Назовите  способы размораживания  мяса:

а/                                           б/

Ответьте на вопросы:

17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

18. Для чего панируют рыбу?

28.  Назовите  норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

                                      2. 4. Пакет экзаменатора

                      Эталон ответов к тестам для освоения теоретического курса профессионального модуля

Раздел модуля 1.

Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК 01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

                                                               1 вариант

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Ответ |
| 1 | Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются? | Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка, При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса. Так, работник, занятый обработкой картофеля, вначале промывает его, затем подвергает механической очистке и далее — доочистке  Для сортировки (калибровки) клубней по качеству и размерам можно использовать калибровочные машины, что позволяет снизить отходы при машинной очистке картофеля и корнеплодов.  Моют картофель и корнеплоды не только в специальных моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях), но и в картофелечистках с гладкими дисками (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Вымытые овощи поступают в очистительные машины, где производится очистка картофеля, а затем его доочистка. |
| 2 | Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. | Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготовляются из материалов, разрешенных органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке.  Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере ого загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением  моющих и дезинфицирующих средств, промываются водой, име- / ющей температуру 40 — 50 °С, и насухо вытираются сухой чистой тканью.  В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную   маркировку. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. |
| 3 | Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах? | Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:  оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи в гардеробной;  перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или  косынку или надевать специальную сеточку для волос;  работать в чистой санитарной одежде, менян, ее по мере загрязнения;  при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;  при выполнении технологических операций по обработке сырья и приготовлению кулинарной продукции снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную одежду булавками;  не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте); |

                                                               2 вариант

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Ответ |
| 1 | Д  Дайте  краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.с полным производственным циклом | На предприятиях общественного питания с законченным (полным) циклом производства технологический процесс обработки мяса организуется по следующей схеме:  размораживание (туш или крупнокусковых полуфабрикатов Для этого туши подвешивают над трапом или опускают в ванну с проточной водой плюсовой)   1.обмывание ( осуществляют в ваннах специальными щетками или с помощью щетки-душа).    2.обсушивание (производят с помощью вентилятора или хлопчатобумажной ткани, салфеток).    3.деление на отруба () производится на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой.)  4.обвалка отрубов ( отделение мяса от костей). Обвалка мяса производится с помощью обвалочных ножей  5.жиловка и зачистка частей   (осуществляются с помощью большого, среднего и малого ножей (поварской тройки).   6.изготовление полуфабрикатов (нарезание, отбивание и панирование порционных полуфабрикатов выполняются на отдельных рабочих местах, где установлены рабочие столы с ящиками для хранения инструментов и решетчатыми полками. На полках размещаются разделочные доски, противни и лотки, а на столе — небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов.  укладка в функциональные емкости  7.охлаждение и кратковременное хранение  8.транспортирование в горячий цех. |
| 2 | П Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции. | Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. На предприятиях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.  Очищенные картофель, корнеплоды и некоторые другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч.   При необходимости хранения обработанного сырья в охлажденном виде его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше 5 "С  При хранении пищи на льду  (обработанная спаржа) ее кладут не непосредственно на лед, а располагают лед под вставленными в функциональные емкости пер форированными вкладышами.   Каждый повар обязан соблюдать последовательность использования хранящегося обработанного сырья в соответствии со сроками его обработки. |
| 3 | Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом | соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;  правильно держать руки и нож при обработке сырья  нож хранить в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука;  передавать нож можно, положив его на поверхность стола черенком в сторону того, кому передают  при переносе ножа по цеху держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз  править нож о мусат следует в стороне от других работников, не опираться на мусат при правке ножа.  Нельзя:  оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;  проверять остроту лезвия ножа рукой; |

                                                               3 вариант

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Ответ |
| 1 | Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы.  Какие виды оборудования при этом используются? | Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде ,(оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавление поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды  Для  очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки  Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М.Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных  досках  Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы  Укладывают рыбу  в функциональные емкости, охлаждают  и кратковременно   хранят, затем транспортируют  в горячий цех |
| 2 | Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и     продовольственных продуктов. | Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.  запрещается принимать:  продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;  овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;  проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин);  несъедобные грибы, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;  пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.  Продукты следует хранить:  Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.  При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах или в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше  I 10 "С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 "С.  Замороженные овощи, плоды и ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.  Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта. |
| 3 | .Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания | При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов и ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;  сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника; |

                                                               4 вариант

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Ответ |
| 1 | Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются? | Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде ,(оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавление поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды  Для  очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки  Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М.Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных  досках  Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы  Укладывают рыбу  в функциональные емкости, охлаждают  и кратковременно   хранят, затем транспортируют  в горячий цех |
| 2 | Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого   для обработки овощей. | В овощном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности:  к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и прошедших специальный инструктаж;  на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по технике безопасности;  работникам цеха, обслуживающим аппараты, запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок;  пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т.п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление; |
| 3 | Организация  хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | .При хранении очищенного картофеля необходимо помнить, что он может потемнеть, поэтому его хранят в котлах, заполненных водой непродолжительное время.  Обсушенную в центрифугах зелень выкладывают в перфориро ванные вкладыши, но не слишком плотно, и хранят в холодильнике накрыв влажным полотенцем. Зелень нельзя хранить под пленкой. Для хранения  обработанных и промытых овощей используют функциональны) емкости с перфорированными вкладышами, чтобы влага не скапливалась на дне и овощи не загнивали.  Для более продолжительного хранения обработанные и нарезанные овощи вакуумируют и хранят на холоде или замораживают и хранят в замороженном виде.  На небольших предприятиях питания чаще используют вакуумные машины камерного типа, принцип работы которых заключается в следующем:  1. Закладывают продукцию в вакуумный пакет,   2. Помещают пакет в вакуумную камеру, швом наружу; закрывают крышку.    3.Вакуумный насос включается автоматически или посредством "вжатия кнопки «Пуск» (в зависимости от конструктивных особенностей машины).    4.Вакуумный насос «высасывает» воздух из камеры, давление  камере понижается. Если необходимо, пакет наполняют (модифицированной атмосферой).     6.Запаивают пакет. Извлекают готовую упаковку. |

2.5.  Эталон ответов к тестам для освоения теоретического курса профессионального модуля

Раздел модуля 2.

Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

МДК 01.02.  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

                                                           1 вариант

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1- в, е, н, п, ф  2- б, т, х  3- г, з, р,  4- к, с, у  5- ж, м  6- д, и, о  7- а, л | Для того чтобы гусеницы  всплыли на поверхность. | Б | г,в,б,а | 3,4,1,5,2 | г | б | г | а | в,г |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| а) тощую – до 2% жира  б)средней жирности  - от 2 до 5 %  в) жирную от 5 до 15 %. | а, б | г , в , б,  а | а) на воздухе     б) в воде  в)комби  нированным | в, г, а,д,б | в | Рыба покрыта слоем слизи,  имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу. | Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась  поджаристая корочка. | А) медленное размораживание  Б) быстрое  размораживании | г,  б,  а, в,  д, е,  ж |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| а)лопаточную часть  б) шейную часть  г) грудинку   д) спинно-реберную часть | а)бифштекс;  б) филе;  в) лангет;  г) антрекот;  д) зразы отбивные;  е) говядина духовая;  ж)ромштекс | а) лопаточная часть;  б) корейка  в) грудинка;  г) шейная часть;  д) тазобедрен  ная часть; | а) шашлык; б) рагу;  в) плов;  г) гуляш;  д)поджарка | б | б,в д | е, в, з а,  ж,  б, д. | на 1 кг. мяса 250г хлеба,  350 воды  20г соли, 1г перца | чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы удобнее было нарезать на порционные куски. |

|  |
| --- |
| 30 |
| Котлета натуральная, котлета панированная, птица по столичному, котлеты по-киевски. |

2 ВАРИАНТ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| в,г | а) тощую – до 2% жира б) средней жирности  - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %. | а,б | г , в , б,  а | а) на воздухе     б) в воде  в)комби  нированным | в, г, а,д,б | в | 1- в, е, н, п, ф  2- б, т, х  3- г, з, р,  4- к, с, у  5- ж, м  6- д, и, о  7- а, л | Для того чтобы гусеницы  всплыли на поверхность. | б |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| г,  в,  б, а | 3,4,1,5,2 | а | б | г | а | г, б,  а, в,  д, е,  ж, | а)лопаточную часть  б) шейную часть  г) грудинку   д) спинно-реберную часть | а)бифштекс; б) филе;  в) лангет;  г) антрекот;  д) зразы отбивные;  е) говядина духовая;  ж)ромштекс | а) лопаточная часть;  б) корейка  в) грудинка;  г) шейная часть;  д) тазобедрен  ная часть; |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| а) шашлык; б) рагу;  в) плов;  г) гуляш;  д)поджарка | б | б,в, д | е в з а  ж  б д. | а) медленное размораживание  б) быстрое  размораживании | Рыба покрыта слоем слизи,  имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу. | Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась  поджаристая корочка. | на 1 кг. мяса 250г хлеба,  350 воды  20г соли, 1г перца | чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы удобнее было нарезать на порционные куски. |

|  |
| --- |
| 30 |
| Котлета натуральная, котлета панированная, птица по столичному, котлеты по-киевски. |

                                                        Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 70 ÷ 90 | 4 | хорошо |
| 50 ÷ 70 | 3 | удовлетворительно |
| менее 50 | 2 | неудовлетворительно |

3.0 Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по  профессиональному модулю

 Оценка по учебной и производственной практике

3.1 Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций; 2)  практического опыта и умений.

3.2.2. Учебная практика

|  |  |
| --- | --- |
| Вид деятельности (ВД  1)  Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО) |
| Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | ПК1.1,  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  ПО |
| Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | ПК 1.2,  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  ПО |
| Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | ПК 1.3,  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,  ОК 09, ОК 10ПО |
| Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | ПК 1.4,  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  ПО |

Задания для дифференцированного зачета по учебной практике

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменующегося:   один

Время выполнения каждого задания: 4 часа (астрономических часов)

Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные ОС,  ножи  кухонные ОС,  сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС.

- оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, электромясорубки, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

Справочная литература:

1. Сборник рецептур кулинарных блюд и кулинарных  изделий:  учебное пособие  для студентов учреждений среднего профессионального образования /Н.Э.Харченко М.:  Издательский центр «Академия» 2017. – 512 с.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести первичную  обработку картофеля. Нарезать картофель соломкой.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (биточек).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку картофеля. Нарезать картофель мелким кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (котлета).
3. Порубить мелкокусковой полуфабрикат  гуляш из свинины

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку картофеля. Нарезать картофель средним кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (рулет).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из свинины

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку картофеля. Нарезать картофель ломтиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной  массы (тельное).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат поджарка из свинины.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, , ОК 09, ОК 10,

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку картофеля. Нарезать картофель крупным кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной         массы (зразы).
3. Нарезать  мелкокуской полуфабрикат  плов из баранины

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку картофеля. Нарезать картофель брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с репчатым).
3. Нарезать  крупнокусковой полуфабрикат   мясо шпигованное.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку картофеля. Нарезать картофель дольками
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с рисом).
3. Нарезать  мясной порционный полуфабрикат бифштекс

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, , ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (фрикадельки).
3. Нарезать  мясной мелкокусковой полуфабрикат лангет.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь соломкой.
2. Приготовить рыбный полуфабрикат для варки с кожей и без костей.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (котлета).

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку морковь. Нарезать морковь ломтиком.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты пластованной рыбы с кожей без костей для

припускания .

  3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (биточек).

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь мелким кубиком.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты порционные куски круглой формы для варки
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной

котлетной массы (зраза).

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь дольками.

2.  Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей.

3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с луком).

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку свеклы. Нарезать свеклу  мелким кубиком.
2. Обработать и подготовить щуку к фаршированию.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (шницель).

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку свеклы. Нарезать свеклу соломкой.
2. Произвести обработку  морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к фаршированию
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с рисом).

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук мелким  кубиком.
2. Произвести обработку  морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к  жарке во фритюре.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (рулет).

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук соломкой.
2. Произвести обработку  морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к  жарке основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень тушеная

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук кольцами.
2. Произвести обработку  камбалы. Подготовить камбалу для жарки в целом виде  основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень по-строгановски.

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук полукольцами.
2. Произвести обработку наваги. Подготовить навагу для жарки в целом виде основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень жареная.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту соломкой.
2. Произвести обработку сельди на чистое филе.
3. Обработать  сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат  рагу.

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту шашками.
2. Произвести подготовку полуфабриката для  варки звеньями.
3. Обработать  сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат  плов.

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы мелким кубиком.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре блюда «рыба в тесте»
3. Обработать  сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат  котлеты натуральные.

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы соломкой.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре «рыба фри».
3. Обработать  сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат шницель по столичному.

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец соломкой.
2. Приготовить полуфабрикат для припуская без кожи и костей (чистое филе).
3. Обработать  сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат  котлета по-киевски.

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец мелким кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат для жарки основным способом без кожи и костей.
3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы. Приготовить полуфабрикат  котлеты.

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

     ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

     ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 09, ОК 10

     ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической  картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

  Текст задания:

1. Произвести  обработку свежих помидор. Нарезать свежий помидор кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат нарезанный из пластованной рыбы с кожей и костями для жарки основным способом
3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы. Приготовить полуфабрикат  зразы.

3.2.3.Задания для дифференцированного зачета по производственной практике

Оценка по  производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Обучающегося (ейся) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                           (код, наименование профессии)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, прошел(ла) производственную практику по

(Ф.И.О. обучающегося (ейся))

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код, наименование профессионального модуля)

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество

выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименования  ПК и ОК | Виды работы | Оценка:  выполнено  (удовл., хор., отл.)        не выполнено (неудовл.) |
| 1 | ПК1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;    - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;   - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;   - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;   - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека   - соответствие правилам                   оформления заявки на сырье, продукты |  |
| 2. | ПК 1.2. Осуществлять обработку,   подготовку овощей, грибов,  рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,  кролика | - Подготовка,  обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов,  рыбы,  нерыбного водного сырья,  мяса,  мясных продуктов,  домашней птицы, дичи,  кролика: |  |
|  | ПК 1.3  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;   - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;   - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:    -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы,  правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике). |  |
|  | ОК 1.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;   - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;   - оптимальность определения этапов решения задачи;  разработка детального плана действий;   - правильность оценки рисков на каждом шагу. |  |
|  | ОК  2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - эффективный поиск необходимой информации;  анализ инноваций в области профессиональной деятельности;   \_ обзор публикаций в профессиональных изданиях. |  |
|  | ОК  3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;   - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |  |
|  | ОК  4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с   обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:  - соблюдение норм деловой культуры;   - соблюдение этических норм. |  |
|  | ОК  5.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устного и письменного изложения своих       мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  -   толерантность поведения в рабочем коллективе |  |
|  | ОК  6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | -  понимание значимости своей  профессии |  |
|  | ОК  7.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;   -   эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |
|  | ОК  9  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -   адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |  |
|  | ОК 10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);   - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;   - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);   - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |

Заключение

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. обучающегося (ейся)  (успешно,  в не полном объеме)

прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Оценка  Выполнено  (удв, хор, отл.)  не выполнена  (неудов.) |
| 1. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |  |
|  | ОК  01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Руководитель производственной  практики от Предприятия |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (должность руководителя практики) | (подпись) | (фамилия, имя, отчество руководителя практики) |
| Руководитель производственной  практики от Учреждения |  |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (должность руководителя практики) | (подпись) | (фамилия, имя, отчество руководителя практики) |

Дата «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.

Критерии оценки по учебной, производственной практике:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты освоения | Критерии оценки результата | Отметка выполнения             Да/нет |
| ПК1.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | - демонстрация адекватного выбора и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;    - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;   - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;   - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;   - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека   - демонстрация знаний по                   оформлению заявки на сырье, продукты |  |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку,   подготовку овощей, грибов,  рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,  кролика | - Демонстрация навыков подготовки,  обработки различными методами традиционных видов овощей, грибов,  рыбы,  нерыбного водного сырья,  мяса,  мясных продуктов,  домашней птицы, дичи,  кролика: |  |
| ПК 1.3  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | - Демонстрация навыков выбора  основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;   - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;   - демонстрация навыков  обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:    -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы,  правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике). |  |
| ОК 1.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;   - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;   - оптимальность определения этапов решения задачи;  разработка детального плана действий;   - правильность оценки рисков на каждом шагу. |  |
| ОК  2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - эффективный поиск необходимой информации;  анализ инноваций в области профессиональной деятельности;   \_ обзор публикаций в профессиональных изданиях. |  |
| ОК  3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;   - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |  |
| ОК  4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с   обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:  - соблюдение норм деловой культуры;   - соблюдение этических норм. |  |
| ОК  5.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устного и письменного изложения своих       мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  -   толерантность поведения в рабочем коллективе |  |
| ОК  6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | -  понимание значимости своей  профессии |  |
| ОК  7.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;   -   эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |
| ОК  9  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -   адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |  |
| ОК 10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);   - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;   - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);   - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |

Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы.

1. СанПиН  2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2019 г.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01  Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
3. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /Под ред. А.Т.Васюковой. М.: Издательство торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 816 с.
4. Сборник рецептур и кулинарных изделий: учебное пособие /Н.Э.Харченко. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцую для обучающихся во всех образовательных учреждений /Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2016. - 544 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Под ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. К.; Арий, 2012. – 680 с.
7. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
8. Анфимова Н. А. Кулинария: учебное пособие - Москва, «Академия», 2016.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование  предприятий общественного питания: учебник – Москва, «Академия», 2016.
10. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник – Москва, «Академия», 2016.
11. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник – Москва, «Академия», 2016.
12. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – Москва, «Академия», 2012.
13. Сборник рецептур и кулинарных изделий: учебное пособие /Н.Э.Харченко. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

***Приложение I.2***

***К УМК 43.01.09 Повар, кондитер***

***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

***2020 г.***

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **.** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

**1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Практический опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| Умения | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знания | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 592 ч.

Из них на освоение МДК – 172 ч.

на практики учебную 156 ч. и производственную – 264 ч.

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | Самостоятельная работа[[3]](#footnote-4) |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | Учебная, час | Производственная, час |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| ПК 2.1.-2.8  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 1.**  Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 42 | 42 | 20 | - | - |  |
| ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 2.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | 23 | 23 | 13 | - | - |  |
| ПК 2.1., 2.2, 2.4  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 3.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | 6 | 6 | 2 | - | - |  |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 4.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 27 | 27 | 18 | - | - |  |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 5.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 20 | 20 | 12 | - | - |  |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 6.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 22 | 22 | 15 | - | - |  |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 7.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 32 | 32 | 20 | - | - |  |
| ПК 2.1-2.8 | Учебная и производственная практика | 420 |  |  | 156 | 264 | - |
|  | **Всего:** | **592** | **172** | **100** | **156** | **264** | **-** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем в часах** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | **42** |
| **МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | **42** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** |  |
| 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **5** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | **Содержание** | **3** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос |
| 1. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **3** |
| **Практическое занятие 1**. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | **1** |
| **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.  **Практическое занятие 3**. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | **1**  **1** |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | **Содержание** | **8** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос |
| 1. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | **2** |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | **2** |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** | **6** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **13** |
| **Практическое занятие 6.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | **2** |
| **Практическое занятие 7.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.  **Практическое занятие 8.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей  **Дифференцированный зачет** | **3**  **4**  **4** |
| **тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **15** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | | **23** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **23** |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | **Содержание** | **2** |
| * 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров   Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров |
| * 1. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **4** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов   Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам |
| 1. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса |
| 1. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | **6** |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **2** |
| 1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| 1. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.   Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре ,молочных, сладких разнообразного ассортимента | **4** |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | **Содержание** | **2** |
| 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| 1. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения   Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **3** |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск холодных супов | **3** |
| **самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | | **6** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **6** |
| **Тема 3.1.**  Классификация,  ассортимент, значение в питании горячих соусов | **Содержание** | **1** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.   Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам |
| 1. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. |
| Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных  Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных  Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства  Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие 9.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | **2** |
| **Тема 3.4.**  Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | **Содержание** | **1** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках   Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов |
| **Тема 3.5.**  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | **Содержание** | **1** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов   Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов |
| **тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | | **27** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **27** |
| **Тема 4.1.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **Содержание** | **5** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов |
| 1. равила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования |
| **В том числе лабораторных и практических занятий** | **12** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов | **4** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов | **4** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов | **4** |
| **Тема 4.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | **Содержание** | **5** |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. |
| 1. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов |
| 1. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования |
| **В том числе лабораторных занятий** | **4** |
| **Лабораторное занятие 7.**  Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | **4** |
| **тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | | **20** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **20** |
| **Тема 5.1.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **Содержание** | **4** |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра |
| 1. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра |
| 1. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **В том числе практические занятия** | **6** |
| **Практическое занятие 10.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов | **6** |
| **Тема 5.2.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **Содержание** | **4** |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста |
| 1. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** |
| **Лабораторная работа 8.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки | **6** |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | | **22** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **22** |
| **Тема 6.1.**  Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **2** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья |
| 1. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа |
| **Тема 6.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **5** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| 1. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **15** |
| **Лабораторная работа 9.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы | **5** |
| **Лабораторная работа 10.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы | **5** |
| **Лабораторная работа 11.** Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | **5** |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | **32** |
| **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | **32** |
| **Тема 7.1.**  Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **1** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика |
| 1. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа |
| **Тема 7.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **6** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| 1. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | **11** |
| **Лабораторное занятие 12.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде | **6** |
| **Лабораторное занятие 13.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде | **5** |
| **Тема 7.3.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **5** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) |
| 1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 2. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 3. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** | **5** |
| **Лабораторное занятие 14.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика  **Дифференцированный зачет** | **5**  **3** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Учебная практика по ПМ.02**  **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | **156** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02**  **Виды работ :**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | **264** |
| **Всего** | | **592** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: Де Ли принт, 2016.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2016. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В. П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
    * 1. **Электронные издания:**
25. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
26. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
27. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
28. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
29. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
    * 1. **Дополнительные источники:**
30. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
31. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 2.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораорных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  **Промежуточная аттестация**:  экспертнное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ПК 2.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  **ПК 2.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  **ПК 2.4.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  **ПК 2.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  **ПК 2.6.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  **ПК 2.7.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  **ПК 2.8.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда; * аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**КОМПЛЕКТ**

**контрольно-оценочных средств**

**для оценки результатов освоения профессионального модуля**

**ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение начального профессионального образования

**Ростов 2020**

**Разработчик:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Язева Т.Г** |  | **Мастер производственного обучения** |

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

**1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

**ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и МДК 02.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции – мясных, рыбных блюд, горячих супов и соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, муки.

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

**1.  Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля, профессиональный модуль** | **Формы промежуточной аттестации** |
| **1** | **2** |
| МДК. 02.01 | Дифференцированный зачет |
| МДК. 02.02 | Дифференцированный зачет |
| УП. 02.01 | Дифференцированный зачет |
| **ПМ. 02** | **Экзамен квалификационный** |

**2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном**

**2.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте  оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы  в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами  Проводить текущую уборку рабочего местаповара в соответствии с  инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую  документацию, соблюдать санитарные требования. |
|  |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | Оценивать наличие, подбирать в соответствиис технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов дополнительных ингредиентов. Выбирать, подготавливать пряности,  приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в бульон состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов  в соответствии рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании). |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода  блюд из яиц, творога, сыра, муки. Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании). |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. |
| ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Соблюдать температурный и  временной режим процессов приготовления. Порционировать,  сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам**.** | - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её  составные части; Правильно выявлять и эффективно искать  информацию, необходимую ля решения задачи и/или  проблемы; Составить план действия, Определить необходимые  ресурсы; Владеть актуальными методами работы в  профессиональной смежных сферах; |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.. |
| ОК7 Соблюдение правил  экологической безопасности при ведении  профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на  рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамка профессиональной  деятельности по профессии (специальности).  . |

**3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

**3.1. Типовые задания для оценки освоения**

**ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПК 2.1**. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

**ПК 2.6**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**Проверяемые результаты обучения:**

**Знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**уметь**:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**иметь практический опыт в**:

подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

**Контрольные вопросы по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента**

**Вопросы для текущего контроля**

1.Способы хранения и укладки сырья и продуктов.

2. Для чего предназначено суповое отделение.

3. Организация работы раздаточной.

4.Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

эталоны ответов

1.Ответ:Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов.

Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

2.Ответ:Суповое отделения предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электро-сковороду и плиты.

3.Ответ: В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами —свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 750С, холодных и сладких блюд — 7о-14 °С, заказных блюд — 80оС—90оС.

4.Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

**1вариант**

1. **Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.**Определите производственную  деятельность заготовочных предприятий**

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

**3.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**4.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2 вариант.**

**1. Правила эксплуатации электрических плит.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом**:

а) работающие на сырье2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в)перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

**3.Организация  работы  овощного цеха.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**4.Перечислить виды  аппаратов для жарки и выпечки**.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3 вариант.**

**1.Опишите  правила  эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2 .Дать характеристику производственной деятельности столовой**.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий**.

а) разнообразные блюда,

б) различные полуфабрикаты;

в)  продукция из определенного вида сырья

**4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**4 вариант.**

**1.Перечислить виды холодильного оборудования.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3.Дайте объяснение калибровки  картофеля для очистительной машины**:

а) для большей загрузки в рабочую камеру;

б) для равномерной очистки;

в) для быстрой загрузки.

**4.Правила эксплуатации холодильного оборудования**.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Эталон ответов**

**1 вариант.**

1.в).

2.Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических  изделий, ручной масло-делитель; холодильное оборудование.

3.  Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование  и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

**2 вариант.**

**1**.Рабочие органы машины  - это  узлы и детали, непосредственно воздействующие на  продукты питания в процессе их переработки.

**2**. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.

**3**.в).

**4**. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

**3 вариант.**

**1**. Услуга  по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной  по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..

**2**.в).

**3**.Тепловое,  холодильное, механическое,  немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электро-сковороды, электро-фритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

**4**.Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона,

   меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического    питания.

**4 вариант.**

**1**.Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные   холодильные камеры, льдогенераторы.

.

**2**. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в  моечном отделении туш,  в помещении обсушивания туш,   рабочие места на участке  деления отрубов,  обвалки  отрубов,  рабочее место по мясу, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

**3**.б)

**4.**1.Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

   2.Не ставить горячую продукцию.

   3.Периодически производить санитарную обработку  оборудования.

   4.Не очищать испаритель механически, только размораживание.

**Перечень вопросов**

**практических заданий для проведения дифференцированного зачета по**

**МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента**

1.Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд

2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготовляемых блюд

3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.

4.Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).

5.производить отпуск готовой кулинарной продукции

6.Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»  и правилами СанПиН 42-123-4117-86

7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.

8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком

9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного

10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой

11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой

12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски

13. расчет потерь при тепловой обработке овощей

14. расчет потерь при тепловой обработке мяса

15. Заполнение калькуляционных карточек

Тест - это инструмент оценивания обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизованной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

**Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 2.1 -3.5**

**Задание №1**

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?

А) повышают калорийность

Б) придают цвет

В) придают вкус и аромат

2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

4. С какой целью овощи для супов пассеруют

А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий

Б) сокращения продолжительности варки

В) изменения консистенции?

5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучнуюпассеровку

А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

А) соломка

Б) шашки

В) рубка?

7. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов

А) пассерование

Б) варка

В) припускание

**Задание № 2**

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

А) варка

Б) бланширование

В) припускание

2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

А) составом мясных продуктов

Б) подачей

В) отпуском?

3. При какой температуре подают горячие супы?

А) 40…500С

Б) 70…750С

В) 80……..850С

4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники

А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

Б) хранение концентрированного бульона

В) хранение пассировок?

6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

А) подготовленная красная сухая мучная пассировка., пассированные коренья и лук, пассированное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассировка

В) подготовленная белая жировая мучная пассировка, пассированные белые коренья?

7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный

Б) грибной

В) паровой?

8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов

А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

Б) сметана, бульон, растительное масло

В) сливки, сметана, уксус

Г) растительное масло, уксус

Д) растительное и сливочное масло?

9. Какие соусы относятся к холодным

А) заправки, маринады, сливки

Б) майонез, маринады, заправки

В) красный, майонез, молочный

Г) белый, сметанный, молочный?

10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов

А) до 2 ч

Б) 4 ч

В) 1 ч

Г) 30 мин.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание № 3**

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде

А) Это ускоряет процесс приготовления

Б) способствует приготовлению крупы

В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

5. Перечислите гарниры для сладких супов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание № 4**

1. Заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Суп | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус и запах |
| Борщи |  |  |  |  |
| Щи |  |  |  |  |
| Рассольники |  |  |  |  |
| Овощные |  |  |  |  |
| Из круп |  |  |  |  |
| С макаронными изделиями |  |  |  |  |
| Суп-пюре |  |  |  |  |
| Молочные |  |  |  |  |
| Окрошки |  |  |  |  |
| Сладкие |  |  |  |  |

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

|  |  |
| --- | --- |
| Консистенция молочного соуса | Использование |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соус | Цвет | Вкус и запах | Консистенция | Форма нарезки и густота наполнителя |
| Красный основной |  |  |  |  |
| Белый |  |  |  |  |
| Томатный |  |  |  |  |
| Рыбный |  |  |  |  |
| Грибной |  |  |  |  |
| Молочный |  |  |  |  |
| Сметанный |  |  |  |  |
| Яично-масляный |  |  |  |  |
| Маринад |  |  |  |  |
| Майонез |  |  |  |  |

5. Составьте таблицу по указанной форме:

|  |  |
| --- | --- |
| Классификационные признаки | Виды супов |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание № 6**

1. Опишите последовательность приготовления:

А) Бульона из птицы

Б) Грибного отвара

2. Что закладывают раньше:

А) Пассированные овощи или картофель?

Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?

4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:

А) картофельного с макаронными изделиями?

Б) картофельного с бобовыми?

5. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

|  |  |
| --- | --- |
| Предложение | Концовка |
| 1. У вареной птицы… 2. Бобовые перед варкой…. 3. У печени снимают…. 4. Крупу перед варкой…. 5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре ….. | 1. Замачивают 2. Отделяют мякоть от костей 3. Просеивают 4. Промывают 5. Протирают 6. Пленку 7. Верхний слой 8. Пассеруют 9. Очистить от грязи и песка 10. Перебирают |

6. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вопрос | Варианты ответов | Ответ |
| 1.Какие продукты используют для яблочного супа?  2. Что является жидкой основой сладкого супа?  3. Как подготовить свежие яблоки для супа?  4. Как подготовить сухофрукты?  5. С чем отпускают сладкий суп?  6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?  7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов?  8. Как подготовить крахмал для заправки супа?  9. Когда вводят крахмал в суп?  10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов? | 1.Гарнир, сметана, сливки  2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал  3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал  4. Со сметаной или сливками  5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать  6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать  7. Фруктовый отвар  8. Из кожицы, сердцевины  9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др.  10. Развести охлажденным отваром  11. В конце варки  12. В начале варки. | 1-…  2-…  3-…  4-…  5-…  6-…  7-….  8-…  9-…  10-… |

7. Составьте таблицу по указанной форме

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование холодного супа | Жидкая основа | Состав сырья | Технология приготовления | Отпуск |
|  |  |  |  |  |

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?

9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?

10.Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание № 7**

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Соус | | | |
| Луковый | Красный с луком и огурцами | Красный с кореньями | Красный кисло-сладкий |
| Зеленый горошек |  |  |  |  |
| Лук репчатый |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |
| Морковь |  |  |  |  |
| Огурцы маринованные |  |  |  |  |
| Орехи |  |  |  |  |
| Петрушка |  |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |  |
| Соус «Кетчуп» |  |  |  |  |
| Соус красный основной |  |  |  |  |
| Специи |  |  |  |  |
| Уксус |  |  |  |  |
| Чернослив, изюм |  |  |  |  |

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Соус | | | |
| Польский | Польский с белым соусом | сухарный | Голландский |
| Бульон |  |  |  |  |
| Вода |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |
| Зелень петрушки |  |  |  |  |
| Кислота лимонная |  |  |  |  |
| Мука пшеничная |  |  |  |  |
| Сок лимонный |  |  |  |  |
| Соль |  |  |  |  |
| Сухари из хлеба |  |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |  |

**Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 4.1- 5.2**

**Вариант 1**

1. ***Корнеплод -***

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

***2. Кольраби – овощ***

а) капустный; б) луковый; в) пряный.

***3. Стручковый перец относится к \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группе овощей.***

***4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -***

а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

***5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -***а) картофель, тыква; 6) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

***6. Корнеплод, содержащий каротин -***

а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

***7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:***

1) Распределение по качеству; а) очистка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

***8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают***

а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

***9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:***

а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;

б) длина 3-4 см, сечение 1 см;

в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

***10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления***

а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

***11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанны*й**

а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

***12. Очищают от кожицы редис***

а) красный; б) белый.

***13. Для приготовления маринада морковь нарезают***

а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.

***14. Разрезав брусочки моркови, получают***

а) кубики; б) дольки; в) соломку.

***15. Шашки – форма нарезки***

а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы.

***16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают***

а) соломкой; б) шашками; в) дольками.

***17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:***

1) кольца; а) для крупяных супов, фаршей;

2) полукольца; б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;

3) дольки; в) для супов, соусов;

4) крошка; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

***18. Перезрелые помидоры используют***

а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

***19. Ромбиками нарезают***

а) свежие огурцы; б) соленые огурцы; в) стручковый перец.

***20. В воде хранят***

а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

***21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде***

а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

***22. Большая продолжительность варки***

а) на пару; б) в воде.

1. ***Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:***

а) горячим; б) теплым: в) остывшим.

***24. Для варки в молоке, картофель нарезают***

а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

***25. При температуре 170-180º С овощи жарят***

а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

***26. Для жарки из отварного, картофель нарезают***

а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.

***27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?***

а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

***28. Картофельные зразы***

а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

***29. Не добавляют манную крупу в котлеты***

а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

***30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму***

а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

1. ***Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?***

а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

***32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся***

а) при припускании; б) при варке.

***33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?***

а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

***34. Температура отпуска горячих овощных блюд –***

а) не ниже 55°С; б) не ниже 65°С; в) не ниже 74°С.

***35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня***

а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

Вариант № 2.

***1. Корнеплод –***

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

***2. Брокколи – овощ***

а) плодовый; б) капустный; в) десертный.

1. ***Чечевица относится к \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подгруппе плодовых овощей.***

***4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -***

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

***5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -***а) огурец, фасоль; 6) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

***6. Каротин содержится***

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

***7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:***

1) Распределение по качеству; а) калибровка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

***8. Не является сложной формой нарезки картофеля***

а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

***9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой***

а) длина 4-5 см, сечение 1 см;

б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;

в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

***10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают***

а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

***11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают***

а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

***12. Не очищают от кожицы редис***

а) красный; б) белый.

***13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают***

а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

***14. Ломтики картофеля можно получить***

а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

***15. Шашки – форма нарезки***

а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

***16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают***

а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

***17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:***

1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;

2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;

3) крошка; в) для соусов, супов;

4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

***18. Ромбиками нарезают***

а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

***19. Перезрелые помидоры используют***

а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

***20. В воде хранят***

а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

***21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде***

а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

***22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?***

а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

***23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?***а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

***24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?***

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

***25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный***

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

***26. При температуре 250-280º С овощи***

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

***27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?***

а) не добавили мучную пассировку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

***28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы***

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

1. ***Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?***

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

1. ***Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:***

***сортируют по размеру и степени зрелости → промывают→ вырезают место прикрепления плодоножки.***

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

***31 . При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют***

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

***32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой***

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

***33. Фаршированные овощи***

а) варят; б) запекают; в) жарят.

***34. Морковь пассеруют***

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

***35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче***

а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

**Вариант № 2.**

***1. Корнеплод –***

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

***2. Брокколи – овощ***

а) плодовый; б) капустный; в) десертный.

1. ***Чечевица относится к \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подгруппе плодовых овощей.***

***4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -***

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

***5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -***а) огурец, фасоль; 6) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

***6. Каротин содержится***

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

***7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:***

1) Распределение по качеству; а) калибровка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

***8. Не является сложной формой нарезки картофеля***

а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

***9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой***

а) длина 4-5 см, сечение 1 см;

б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;

в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

***10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают***

а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

***11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают***

а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

***12. Не очищают от кожицы редис***

а) красный; б) белый.

***13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают***

а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

***14. Ломтики картофеля можно получить***

а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

***15. Шашки – форма нарезки***

а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

***16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают***

а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

***17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:***

1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;

2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;

3) крошка; в) для соусов, супов;

4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

***18. Ромбиками нарезают***

а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

***19. Перезрелые помидоры используют***

а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

***20. В воде хранят***

а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

***21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде***

а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

***22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?***

а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

***23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?***а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

***24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?***

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

***25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный***

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

***26. При температуре 250-280º С овощи***

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

***27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?***

а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

***28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы***

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

1. ***Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?***

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

1. ***Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:***

***сортируют по размеру и степени зрелости → промывают→ вырезают место прикрепления плодоножки.***

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

***31 . При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют***

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

***32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой***

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

***33. Фаршированные овощи***

а) варят; б) запекают; в) жарят.

***34. Морковь пассеруют***

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

***35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче***

а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНОК**

**Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № вопроса | ответ | № вопроса | ответ |
| **1 вариант** | | **2 вариант** | |
| 1 | Б | 1 | А |
| 2 | А | 2 | Б |
| 3 | плодовые | 3 | бобовые |
| 4 | Б | 4 | Б |
| 5 | Б | 5 | В |
| 6 | В | 6 | В |
| 7 | 1-Б  2-Г  3-В  4-А | 7 | 1-Б  2-А  3-В  4-Г |
| 8 | Г | 8 | А |
| 9 | Б | 9 | В |
| 10 | А | 10 | Г |
| 11 | В | 11 | В |
| 12 | Б | 12 | А |
| 13 | В | 13 | А |
| 14 | А | 14 | Г |
| 15 | Б | 15 | Б |
| 16 | Б | 16 | А |
| 17 | 1-Г  2-В  3-Б  4-А | 17 | 1-Г  2-В  3-А  4-Б |
| 18 | В | 18 | А |
| 19 | Б | 19 | Б |
| 20 | А | 20 | А |
| 21 | Б | 21 | А |
| 22 | А | 22 | Б |
| 23 | А | 23 | А |
| 24 | В | 24 | Б |
| 25 | Б | 25 | А |
| 26 | В | 26 | В |
| 27 | А | 27 | А |
| 28 | Б | 28 | Б |
| 29 | В | 29 | Г |
| 30 | Б | 30 | В |
| 31 | В | 31 | А |
| 32 | А | 32 | В |
| 33 | В | 33 | Б |
| 34 | Б | 34 | А |
| 35 | А | 35 | В |

**Критерии оценок тестовой работы –**

39-41 – отметка «Отлично»

33-38 – отметка «Хорошо»

29-32 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

***Тестовое задание №1***

***Подготовка круп к варке. Каши***

1. Перечислите процессы первичной обработки круп: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу

3. Назовите: Какие крупы не промывают? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. По густоте каши различают: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Дайте определение: Приваром называют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

на воде и бульоне \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на молоке \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкаф, варят до загустения

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Эталон ответов**

**Тестовое задание №1**

**Подготовка круп к варке. Каши.**

1.Перечислите процессы первичной обработки круп:

**1) Перебирают, отделяя необрушенные зёрна; 2) Промывают**

**3)Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию**

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу? **При этом увеличивается количество водорастворимых веществ и ускоряется процесс варки.**

3.Назовите: Какие крупы не промывают?

**Дробленные и плющёные крупы не промывают, так как ухудшается вкус и консистенция каш.**

4.По густоте каши различают:

**Рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы)**

5.Укажите: От чего зависит консистенция каш?

**Консистенция каш зависит от соотношения крупы и жидкости.**

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

**Крупы содержат 72%- 90% крахмала. При нагревании до 55оС-70оС и взаимодействия с водой крахмал клейстеризуется в результате увеличивается масса и объём каш. Пшённую, рисовую, перловую промывают сначала тёплой, затем горячей водой, остальную крупу – тёплой водой. Воды берут на 2-3 литра на 1кг крупы. Промывают 2-3 раза.**

7. Дайте определение:

**Приваром называют – разность масс готовой каши и используемой для её приготовления крупы.**

8.Составьте алгоритм: Правила варки каш: **Подбор необходимой по объёму посуды подготовка крупы доведение жидкости до кипения введение соли, сахара введение крупы варка до загустения упревание введение сливочного масла культура подачи**

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

на воде и бульоне: **рассыпчатые, вязкие, жидкие**

на молоке**: вязкие, жидкие, реже рассыпчатые с добавлением молока**

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши:

**1. подсушивают 2. ошпаривают, 3. закладывают в кипящую воду,**

**4. варят до загустения, 5.доводят до готовности в жарочном шкаф**

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга?

**Каша пшённая рассыпчатая.**

**Каша пшённая рассыпчатая (сливная).**

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тестовые задания №2**

1. Для варки каш удобнее использовать посуду

с**..*а*..** дном, объём которой **.*.б..*** *.*

2. Соль и сахар кладут в котел до***..в..***из расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.

3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в***..г..***жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши***..д..*,** котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры ***..е..***и оставляют для *..****ж.****. .*

Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки.

В основном ..**з**.. продолжается 1,5-2 часа.

4. Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой крупы можно добавить часть

..***и***.. / от 50 до 100 гр на 1кг крупы / из расчета 5% нормы.

5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают*..****к****.,* минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают ..***л***., молоко и варят до готовности.

6. Манную крупу заваривают, всыпая ее..***м***.. в ..***н***.. жидкость при помешивании. **Эталон**

А- толстым; Б – измерен; В – засыпания крупы; Г –кипящую;

Д – выравнивают; Е – 90оС - 100оС; Ж – упревания;

З – упревание; И – жира; К – 5-10 мин.; Л – горячее; М – неприрывной тонкой струей; Н – кипящую.

**Задание № 3 Заполнить таблицу:**

Разновидности каш.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Консистенция каш | Крупа | Жидкость | Отпуск блюда |
| Жидкая | Используют все крупы кроме ……………….. | Молоко  Смесь воды с молоком | Отпускают как самостоятельное блюдо с ……….. |
| Рассыпчатая |  |  |  |
| Вязкая |  |  |  |

**Эталон ответов к заданию №3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Консистенция каш** | **Крупа** | **Жидкость** | **Отпуск блюда** |
| Жидкая | Используют все крупы кроме ***гречневой, перловой, ячневой, овсяной*** | ***Молоко***  ***Смесь воды с молоком*** | Отпускают как самостоятельное блюдо с ***сахаром, мёдом, вареньем, сливочным маслом*** |
| Рассыпчатая | ***Кроме ячневой овсяной, манной*** | ***Вода, бульон, смесь воды с молоком*** | ***Отпускают как самостоятельное блюдо со сливочным маслом или как гарнир*** |
| Вязкая | ***Используют все крупы*** | ***Вода, молоко, молоко с добавлением воды*** | ***»»»»»*** |

**Задание №4**

Составьте технологическую схему: Приготовления молочной рисовой каши:

**Эталон ответа к заданию №4**

**Технологическая схема приготовления молочной рисовой каши**

**Рис**

**Вода Соль**

**T 100оС**

**Варка 5-7 минут**

**молоко**

**Варка до готовности**

**Сахар Сливочное масло**

**Подача**

**Тестовое задание № 5**

по теме «Приготовление каш»

1. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?

а)гречневая

б) пшеничная

в) манная

2. Какую кашу называют «размазня»

а) вязкая

б) жидкая

в) рассыпчатая

3. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу без предварительной подготовки?

а) манную

б) рисовую

в) гречневую

4. Какие каши называют крутыми?

а) жидкие

б) вязкие

в) рассыпчатые

5. Из какой крупы готовят плов?

а) пшеничная

б) рисовая

в) пшенная

6. Какую по консистенции кашу варят для приготовления котлет, биточков?

а) жидкая

б) вязкая

в) рассыпчатая

7. Для промывания 1кг крупы берут?

а) 7-8л воды

б) 4-5л воды

в) 2-3 л воды

8. Для приготовления рассыпчатой каши из манной крупы, ее предварительно?

а) промывают

б) обжаривают

в) отваривают

9. Температура подачи каши?

а) 10-14°С б)100-110°С в) 65-75°С

10. Разность масс готовой каши и используемой для приготовления крупы называется?

а) приваром

б) упеком

в) припеком

**Эталон ответов к тестовому заданию № 5**

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

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание №6**

1.Выберите характеристику воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для промывания круп перед варкой

А) холодная

Б) теплая

В)горячая

2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке

рассыпчатой каши откидным способом.

А) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли

Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли

В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли

3.Выберите крупы, те, которые моют перед варкой

А) рисовая

Б) манная

В) перловая

Г) пшеничная

4.Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.

А) гречневая крупа

Б) сахар

В) соль

Г) жир

Д) лавровый лист

5.Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.

А) 90оС

Б) 100оС

В) 150оС

6.Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке

А) рисовая

Б) гречневая

В) манная

7.Укажите, какой углевод преобладает в составе круп

А) крахмал Б) глюкоза В) клетчатка

8.Укажите причину размягчения крупы при варке

А) высокая температура воды при варке

Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин

В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется

9.Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

* 1. ошпаривают кипятком а)
  2. перебирают б)
  3. моют теплой водой в)

10.Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.

А) для размягчения

Б) для удаления горечи

В) для промывания

11.Укажите правила варки каш:

А) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Д) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Е) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12.Установите соответствие между колонками с помощью цифр:

* 1. творог
  2. гречневая каша а) котлеты, биточки
  3. рисовая каша
  4. изюм
  5. курага б) запеканка
  6. сметана
  7. сухари в) крупеник
  8. манная каша

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Эталон ответа к заданию №6**

**Проверь себя (тест)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер вопроса** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **12** |
| **ответы** | А,Б  Рисовая  Перловая  Пшенная | А | А, В | А,В,Г | А | В | А, В | В | А) перебирают  Б) моют теплой водой  В) ошпаривают | Б | А) 3,7,8,7  Б) 8.4,5,6  3,4,5,6  В) 2,1,6 |

1. Для варки каш удобнее использовать посуду

с толстым дном, объём которой измерен*.*

2.Соль и сахар кладут в котел дозасыпания крупыиз расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.

3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают вкипящеюжидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши выравнивают**,**  котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры 90оС – 100оСи оставляют для упревания*.*

Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки. В основном упревание продолжается 1,5-2 часа.

4.Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед

засыпкой крупы можно добавить часть жира / от 50 до 100 гр на 1кг крупы /

из расчета 5% нормы.

5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают5-10 минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают горячее молоко и варят до готовности.

6. Манную крупу заваривают, всыпая ее непрерывной тонкой струйкой в кипящею жидкость при помешивании.

**Задание №7**

1. Перечислите, что относят к бобовым? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Объясните: Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15оС во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?

6. Заполните таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Время варки | Особенности приготовления | Подача блюда |
| Бобовые с жиром и луком |  |  |  |
| Фасоль в соусе |  |  |  |

**Эталон ответа к заданию №7**

**Тема: «Блюда из бобовых»**

1.Перечислите, что относят к бобовым?

**Горох, фасоль, бобы, нут, чечевица**

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

**Бобовые – источник белковых протеинов, углеводов, в т. ч. клетчатки, витаминов гр В**

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

**Перебирают промывают в холодной воде замачивают в холодной**

**(t-10оС-12оС) воде на 1-2 часа или 5-8 часов (большое количество жестких бобовых)**

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

**4.1 толстая оболочка, плохо пропускает воду внутрь бобовых**

**4.2 большое содержание клетчатки**

**4.3 соль, томат, кислые соусы замедляют процесс варки бобовых, поэтому их добавляют, когда бобовые полностью сварятся**

5. Объясните:

Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15оС во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?

**Во время замачивания происходит процесс молочно- кислого брожения.**

**Для этого нужно выполнить следующие требования:**

**Температура воды при замачивании должна быть 10оС – 12оС**

6. Заполните таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Время варки** | **Особенности приготовления** | **Подача блюда** |
| Бобовые с жиром и луком | Горох, нут -1,5 часа  Чечевица – 1 час  Фасоль – 1.5 – 2 часа прогревают 5 минут | Можно добавить пассерованный репчатый лук, жаренную свиную корейку, копченую грудинку, чеснок | Используют, как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам |
| Фасоль в соусе | Фасоль – 1.5 – 2 часа прогревают 5 минут в соусе | Можно добавить репчатый лук пассерованный, рубленный чеснок. Можно готовить молочный, сметанный соусы, тогда перец не добавляют | »»»»»»»»»»» |

**Тестовое задание № 8**

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** 2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Заполните таблицу указав величину показателей разных способов при­готовления макаронных изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель | Способ приготовления | |
| Сливной | Не сливной |
| Масса макаронных изделий, кг |  |  |
| Объём жидкости, л |  |  |
| Масса соли, г |  |  |
| Привар, % |  |  |
| Использование |  |  |

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»

Макароны отваривают - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Заполнить таблицу показателей качества блюд из макаронных изделий.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Макаронные**  **изделия** | **Внешний вид** | **Консистенция** | **Вкус** | **Запах** | **Цвет** |
| Отварные |  |  |  |  |  |
| Запеченные |  |  |  |  |  |

**Эталон ответов к тестовому заданию №8**

**1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.**

В состав макаронных изделий входят белки (9-11,8%), углеводы (70-75%), жиры (0,9-2,5%), клетчатки (0,2%), зола(),9%. Энергетическая ценность 100грамм продукта 332 – 341 Ккал

**2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.**

Виды макаронных изделий:

Трубчатые - макароны, рожки, перья.

Нитеобразные – вермишель.

Лентообразные – лапша.

Фигурные изделия – ракушки, алфавит, животные, ромашки, шестерёнки, ушки.

**3. Величины показателей разных способов при­готовления макаронных изделий.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель | Способ приготовления | |
| Сливной | Не сливной |
| Масса макаронных изделий, кг | 1кг | 1кг |
| Объём жидкости, л | 5 – 6л | 2,2 – 3 л |
| Масса соли, г | 50г | 30г |
| Привар, % | 150% | 200 – 300% |
| Использование | Макароны с сыром, с жиром или сметаной, с томатом, отварные с пассированными овощами | Макаронник  Лапшевник |

**4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно**

**в 3 раза?**

В горячей воде зерна крахмала, которые содержаться в макаронных изделиях набухают, связывая большое количество воды и образуя коллоидный раствор в виде вязкой густой массы клейстера. Этот процесс называется клейстеризацией крахмала и происходит он при варке каш и макаронных изделий, соусов и киселей. При клейстеризации крахмал способен поглощать 200-400% воды, что приводит к увеличению массы продукта, т.е. выхода готовых блюд. Это увеличение массы, называется приваром.

**5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»**

Макароны отваривают овощи (морковь и петрушку шинкуют соломкой) пассеруют с жиром добавляют шинкованный репчатый лук пассеруют в конце добавляют томатное пюре подготовленные овощи соединяют с отварными макаронами и зеленым прогретым горошком (кипятят 5-7 мин) при подачи посыпают зеленью.

**6.Технологическая последовательность приготовления лапшевника:**

А) ингредиенты: лапша, творог, яйца, соль, сахар, сметана, масло.

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают смешивают с сырыми яйцами заправляют по вкусу солью и сахаром лапшу варят не сливным способом охлаждают до 60оС соединяют с творогом массу перемешивают выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму поверхность выравнивают смазывают сметаной запекают в жарочном шкафу слегка охлаждают и подают со сметаной.

**7. Показатели качества блюд из макаронных изделий.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Макаронные**  **изделия** | **Внешний вид** | **Консистенция** | **Вкус** | **Запах** | **Цвет** |
| Отварные | Легко отделяются друг от друга | Мягкая | Свойственный данному продукту | Без запаха затхлости | Белый |
| Запеченные | Макароны могут быть соединены между собой | Мягкая | Свойственный данному продукту | Без запаха затхлости | Сверху золотистая корочка |

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Критерии оценки результатов работы учащегося:**

- уровень освоения учащимся учебного материала,

- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ,

- cформированность умений,

- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа,

- умение аргументировать ответ,

- оформление материала в соответствии с требованиями.

**Тестовые задания №9**

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?

3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Способ варки | Особенность приготовления | Подача блюда |
| Макароны с жиром или сметаной |  |  |  |
| Макароны с сыром, или творогом |  |  |  |
| Макароны с томатом |  |  |  |
| Макароны отварные с овощами |  |  |  |
| Макаронник |  |  |  |
| Макароны запечённые с сыром |  |  |  |
| Лапшевник с творогом |  |  |  |

5. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко, соль, масло. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Укажите: Время варки макаронных изделий. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***7.Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп,***

***бобовых и макаронных изделий***

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Блюда из макаронных изделий \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Блюда из бобовых \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассыпчатые каши \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

«Каши используют - в рационе здорового питания»

**Эталон ответов тестовых заданий №9**

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:

***Сливной, не сливной***

2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?

***1. Соблюдение соотношения макаронных изделий и воды.***

***2. Соблюдение температурного режима варки макаронных изделий.***

3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.

***Макаронные изделия увеличиваются в массе и объёме за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом***

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Способ варки** | **Особенность приготовления** | **Подача блюда** |
| Макароны с жиром или сметаной | сливной | На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде | Используют как гарнир или самостоятельное блюда. |
| Макароны с сыром, или творогом | сливной | На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Творог протирают и смешивают с макаронами перед подачей | Используют как гарнир или самостоятельное блюда. |
| Макароны с томатом | сливной | На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Томатное пюре пассеруют на сливочном масле + соль и молотый перец. | Используют как гарнир или самостоятельное блюда. |
| Макароны отварные с овощами | сливной | На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Лук , морковь, петрушку пассеруют + шинкованный лук, в конце пассирования + томатное пюре. Можно добавить прогретый зелёный горошек. | Используют как самостоятельное блюда. |
| Макаронник | Не сливной | На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Макароны варят на молоке с добавлением молока и воды. | Используют как самостоятельное блюда. |
| Макароны запечённые с сыром | Не сливной | На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли, перед запеканием посыпают тертым сыром сбрызгивают сливочным маслом. | Используют как самостоятельное блюда. |
| Лапшевник с творогом | Не сливной | На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Используют протёртый творог, заправленный солью. Сахаром с добавлением сырых яиц. | Используют как самостоятельное блюда. |

5Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко соль, масло. ***Макаронник***.

6.Укажите: Время варки макаронных изделий.

***Макароны – 15-20 минут; лапша 7-10 минут; вермишель 3-5 минут.***

7.Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп,

бобовых и макаронных изделий.

***Хранят блюда из макаронных изделий при t- 70 оС -75оС – 2 часа, рассыпчатые каши – 6 часов; вязкие, жидкие каши – 3 часа; блюда из вязких каш – 3 часа; блюда из бобовых – 2 часа.***

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид: ***зерна крупы хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга.***

Цвет: ***белый***

Вкус: ***в меру солёный, без посторонних привкусов***

Консистенция: ***рассыпчатая***

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите

***t- 70 оС -75оС***

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш: **3 часа**

Блюда из макаронных изделий: **2 часа**

Блюда из бобовых: **2 часа**

Рассыпчатые каши: **6 часов**

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

***Работа со сборником рецептур блюд***

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

***Работа со сборником рецептур блюд***

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

«Каши используют - в рационе здорового питания»

1. Улучшают процесс пищеварения;
2. Повышают калорийность;
3. Являются источником минеральных веществ (калий, фосфор, железо, магний, марганец);

Витаминов группы В, РР, Е (гречневая, овсяная крупа)

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тест**

1.Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источни­ком опасных пищевых отравлений и инфекций?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Как определяется качество яиц?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Способ варки | Условия варки | Кулинарное использование |
| Всмятку |  |  |
| «В мешочек» |  |  |
| Вкрутую |  |  |
| «В мешочек» без скорлупы |  |  |

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеле­новатый налет, как его предупредить?

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовле­ния яичной кашки:

а) ингредиенты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком —*»

**Эталон ответов к тесту**

1.Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

***Яйца имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обусловливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов A, D, В2 В1, большого количества всех необходимых человеку ми­неральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ — холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма.***

**2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источни­ком опасных пищевых отравлений и инфекций?**

Куринные яйца перед использованием необходимо мыть и дезинфицировать в 4-х секционной ванне.

**3. Как определяется качество яиц?**

Качество диетических и столовых яиц определяют по состоянию воздушной камеры, белка и желтка.

- У диетических яиц неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм; белок плотный, светлый, прозрачный, едва видимый, но контуры невидны, занимает центральное положение и не перемещается.

- У столовых яиц неподвижная воздушная камера ( допускается некоторая подвижность) высотой не более 7мм; для яиц хранящихся в холодильниках – не более 9мм;

Белок – плотный, светлый, прозрачный; желток – прочный малозаметный. Может слегка перемещаться;

В яйцах хранившихся в холодильниках желток перемещающийся.

**4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?**

Яйца водоплавающих птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы.

**5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?**

Можно заменить меланжем и яичным порошком

**6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.**

10 грамм яичного порошка и 30 грамм воды соответствует массе одного яйца среднего размера; меланж берут 1:1

**7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Способ варки** | **Условия варки** | **Кулинарное использование** |
| Всмятку | 2,5 – 3 минуты | Отпускают яйца в горячем виде по 1- 2 шт. как самостоятельное блюдо на тарелках или вставляя в специальные подставки под яйца, к ним можно подать хлеб и масло. |
| «В мешочек» | 4,5 – 5 минут | Отпускают также как яйца  всмятку, или используют для прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом. |
| Вкрутую | 10 – 12 минут | Используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования. |
| «В мешочек» без скорлупы | 3 – 4 минуты | Используют в холодном и горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами. |

**8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?**

Для варки одного яйца берут 250 – 300 г воды.

**9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеле­новатый налет, как его предупредить?**

После варки яйца немедленно погружают холодную воду на несколько секунд.

**10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовле­ния яичной кашки:**

а) ингредиенты: яйца или меланж, молоко, соль, сливочное масло

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком добавляют соль тщательно перемешивают вводят сливочное масло не прерывно помешивают варят до лёгкого загустения отпускают на порционных сковородах или тарелках выложив горкой.*

**Тест №2 Тема: «Жареные и запеченные яичные блюда»**

1.Перечислите виды яичниц.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

*разогревают сковороду \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

*Дефект Причины*

Белые пятна на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

поверхности желтка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вздутие белка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Назовите правила приготовления омлетов.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натураль­ного омлета:

*приготовляют омлетную массу* -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Чем отличается драчена от омлетов?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Выполните практические задания.

***Задание 1***

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 пор­ций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

*Решение:*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Ответ:*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Задание 2***

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

*Решение:*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Ответ:*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Эталон ответов к тесту №2**

**1.Перечислите виды яичниц.**

Яичница – глазунья (натуральная); яичница со шпиком, с луком (гарниром);

яичница – глазунья с мясными продуктами

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

*разогревают сковороду выпускают яйца (2- 3 шт. на порцию), так чтобы не нарушить оболочки яйца посыпают солью жарят до загустения белка.*

**3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.**

***Дефект*** ***Причины***

Белые пятна на Солят только белок, если соль попала на желток, то в тех

поверхности желтка местах образуются светлые пятна, так как соль понижает

Вздутие белка температуру его свертывания.

4**. Назовите правила приготовления омлетов.**

Яйца разводят молоком (2:1) солят, хорошо перемешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. Омлетную массу наливают на разогретую сковороду с маслом.

**5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?**

Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем.

**6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натураль­ного омлета:**

*приготовляют омлетную массу яичные продукты соединяют с молоком и солью хорошо вымешивают слегка взбивают наливают на разогретую с маслом сковороду доводят до готовности.*

**7. Чем отличается драчена от омлетов?**

Драчена отличается от омлета тем, что приготавливается с добавлением муки и сметаны.

8. Практическое задания.

***Задание 1***

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 пор­ций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. Меланж 1:1

*Решение:80гр меланжа на 1 порцию, а на 25 порций 25X80*

*Ответ:* 200грамм меланжа

***Задание 2***

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 1 - яйцо – 10гр яичного порошка

*Решение:*20 грамм яичного порошка на 1 порцию, а на 40 порций *X 20гр*

*Ответ:* 800 грамм порошка

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тест №3 тема: «Блюда из творога»**

1.Каково значение в питании блюд из творога?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

*используют жирный и полужирный творог* —»

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

*приготовляют творожную массу —*

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и …………..?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

*Блюдо 1 Блюдо 2 Блюдо 3*

Творог Творог Творог

Мука Мука Мука

Сахар Сахар Сахар

Яйца Яйца Яйца

Сметана Сметана Сметана

Масло сливочное — Маргарин

Вода — —

Блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники ленивые»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. Заполните таблицу, указав показатели качества блюд из творога.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Блюдо** | **Внешний вид** | **Цвет** | **Вкус** | **Запах** | **Консистенция** |
| Вареники с творожным фаршем |  |  |  |  |  |
| Вареники ленивые |  |  |  |  |  |
| Сырники |  |  |  |  |  |
| Запеканка из творога |  |  |  |  |  |
| Пудинг запеченный |  |  |  |  |  |

**Эталон ответов к тесту №3**

**1.Каково значение в питании блюд из творога?**

Значение творожных блюд в питании чрезвычайно велико, так как в твороге содержится до 16,5 *%* белков, до 18% жира, большое количество кальция (140%), витамины А и Е, группы В.

Высокая концентрация в твороге молочных белков и жира, присутствие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора — все это делает его продуктом, не­обходимым для нормального развития организма чело­века.

**2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?**

Для однородной массы

**3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.**

Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с изюмом или медом; творожная масса с орехами; творожная масса со сметаной.

**4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:**

*используют жирный и полужирный творог творог протирают через сито или пропускают через протирочную машину для улучшения аромата в творог можно добавить тёртую цедру ванилин иногда подают с сахаром.*

**5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:**

*приготовляют творожную массу соединяют с сырыми яйцами сахаром солью* пшеничной мукой перемешивают до однородной массы раскатывают в пласт толщиной 10мм нарезают полосками шириной 2 – 2,5см, которые нарезают прямоугольниками или ромбами варят при слабом кипении в подсоленной воде 4 -5 минут отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Сметану можно подать отдельно.

**6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?**

Для вареников с фаршем готовят тесто и фарш, а в ленивых варениках все продукты смешивают и готовят тесто.

**7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?**

Сырники – творог, мука пшеничная, яйца, сахар, соль, ванилин.

Запеканка – творог, яйца, манная крупа, сахар, соль, сметана.

**8. Готовить сырники можно не только с мукой но и** с манной крупой.

**9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.**

*Блюдо 1 Блюдо 2 Блюдо 3*

Творог Творог Творог

Мука Мука Мука

Сахар Сахар Сахар

Яйца Яйца Яйца

Сметана Сметана Сметана

Масло сливочное — Маргарин

Вода — —

Блюдо **Вареники**  Блюдо **Сырники**  Блюдо **Запеканка**

**10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?**

В пудинг вводят взбитые белки (отделив их от желтков). В состав входят изюм, орехи и готовят в фигурных формах.

**11. Характеристика полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»**

Полуфабрикаты блюда «вареники с творогом» должны иметь форму полукруглых пирожков. С хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными. Масса12-14г или 20-25г.

**12. Характеристика полуфабриката «Вареники ленивые»**

Полуфабрикаты блюда «вареники ленивые» должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки, масса изделия 15 грамм.

**13.Показатели качества блюд из творога.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Блюдо** | **Внешний вид** | **Цвет** | **Вкус** | **Запах** | **Консистенция** |
| Вареники с творожным фаршем | Форма полукруглых пирожков | Белый с кремоватым оттенком | В меру сладкий, без кислотности | Не должно быть посторонних привкусов и запахов | Однородная консистенция – мягкая и нежная |
| Вареники ленивые | Разнообразная форма, блестящая поверхность | Белый с кремоватым оттенком | В меру сладкий, без кислотности | Не должно быть посторонних привкусов и запахов | Однородная консистенция – мягкая и нежная |
| Сырники | Правильная круглая форма.  Поверхность – ровная без трещин. | Золотисто – желтый. Без подгорелых мест. | Кисло - сладкий | Творога | Мягкая, масса однородная, без крупинок внутри |
| Запеканка из творога | Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой. | На разрезе – белый или желтый | Кисло - сладкий | Недопустимы: горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция | Мягкая, масса однородная, без крупинок внутри |
| Пудинг запеченный | Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой | На разрезе – белый или желтый | Сладкий | Без посторонних привкусов и запахов | Нежная, пышная. однородная, с изюмом и орехами. |

**Тест по теме:**

1. В зависимости от содержания жира творог бывает:

1)......... 2).......... 3)..........

18% 9% 0-1%

2. По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:

1) ........ 2).......... 3).........

3. Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:

1) приготовление теста

2) приготовление фарша

3) варка

4) ..........

5) формование

6) отпуск

4. Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»

а) мука д) сахар

б) яйца е) сливочное масло

в)соль ж)творог

г)вода з) сухари

5. Сырники из творога имеют форму:

а) овально - прямоугольную

б) округло - приплюснутую

в) шаровидную

**6**. Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг) запекают в жарочном шкафу при температуре:

а) 250°С

б) 160°С

в) 120°С

7. Отметьте продукты, используемые для приготовления запеканки творожной:

а) творог д) яйца

б) сахар е) сметана

в) крупа манная ж) орехи

г) крупа рисовая з) взбитые белки

8. Способы защипывания вареников с творогом:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Время варки вареников ленивых:

а) 10-15 /

б) 4-5 /

в) 20-30 /

10. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении блюда: «Блинчики с творогом»

1 ---------- 2.---------- 3.---------- 4. Фарширование

5.----------- 6. Отпуск

**Эталон ответов к тесту**

1. 1) жирный 2) полужирный 3) обезжиренный

2. 1) отварные 2) жареные 3) запеченные

3. 1,2,5,4-выдержка полуфабриката на холоде, 3,6.

4. а, б, в, д, е, ж.

5. б

6. а

7. а, б, в, д, е.

8. «гребешком» - 2 способа; «веревочкой», «косичкой», обыкновенное защипывание.

**9. б**

10.1.Приготовление теста 2.Приготовление блинчиков

3. Приготовление фарша 4.Фарширование

Б. Доведение до готовности 6. Отпуск

**5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена квалификационного**

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля:

**ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Экзамен квалификационный включает:

Комплексное практическое задание.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

В состав КОМ входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задания для экзаменующих, пакет экзаменатора .

**Условия для проведения экзамена**

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

**III. Задания для экзаменующихся**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

- калькулятором;

- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

**Вариант № 1**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта № 1.**

Приготовить **соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.**

**Вариант № 2**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта № 2.**

Приготовить **картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.**

**Вариант № 3**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта № 3.**

Приготовить **капуста тушеная, соус молочный, биточки рисовые.**

**Вариант № 4**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта № 4.**

Приготовить **голубцы с мясным фаршем, лапшевник с творогом, гуляш из свинины**.

**Вариант № 5**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 5**

Приготовить борщ украинский, плов из баранины, рассыпчатую гречневую кашу.

**Вариант № 6**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 6.**

Приготовить **соус сметанный, котлеты морковные, фасоль отварная с жиром**.

**Вариант № 7**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 7.**

Приготовить **картофель в молоке, рыбные котлеты, яйца отварные без скорлупы**.

**Вариант № 8**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 8.**

Приготовить **щи из квашенной капусты, рагу овощное, рыба запеченная по русски.**

**Вариант № 9**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 9.**

Приготовить **сырники из творога, оладий, сладкий соус.**

**Вариант № 10**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 10**

Приготовить **дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.**

**Вариант № 11**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 11.**

Приготовить **макароны отварные не сливным способом, биточки рубленные, соус луковый**,

**Вариант № 12**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 12.**

Приготовить **рыба припущенная с овощами, щи из свежей капусты, лангет.**

**Вариант № 13**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 13**

Приготовить **азу, картофель фри, соус мадера,**

**Вариант № 14**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 14**

Приготовить **котлета по киевски, вареники ленивые, суп с крупой.**

**Вариант № 15**

Внимательно прочитайте задание*.*

Выполните задания 1, 2 и 3.

|  |  |
| --- | --- |
| Задание 1. | Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо. |
| Задание 2. | Приготовьте и оформите блюдо на подачу |
| Задание 3. | Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам. |

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 15**

Приготовить **зразы картофельные, яичница глазунья, соус белый паровой.**

**IV. Пакет экзаменатора**

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе.

Количество вариантов заданий для экзаменующихся 1/15 по подгруппам.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Оценка заданий №1, №2 и №3 проводится в присутствие экзаменующегося.

Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

Литература для учащегося:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».

**Список литературы**

1. ФГОС – 3 «Технология продукции общественного питания»
2. Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. цент «Академия», 2016г.
3. Качурина Т.А. «Контрольные материалы по профессии «Повар», М: Академия, 2016г.
4. - интернет – ресурсы:

<http://www.fio.vrn.ru/20017/21/1.html>

<http://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii_bluda/mysnii/obvalka_mysa/svinina/>

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://www.vkysno.kiev.ua/>

<http://www.otveday.ru/>

<http://retsepty.org.ua/>

***Приложение***

***к ПООП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

***2020***

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ |  |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) |  |

Разработчик :

Язева Т.Г –мастер производственного обучения ГПОАУ ЯО Ростовского колледжа отраслевых технологий.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

*1.1.2. Профессиональные компетенции*

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| **Умения** | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **Знания** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 614 ч.

Из них на освоение МДК 236 ч.

на практики учебную 120 и производственную 258 ч.

***2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | Самостоятельная работа*[[4]](#footnote-5)* |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | В том числе | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов |
| ПК 3.1.-3.6  ОК | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 60 | 60 | 26 | - | - | - |
| ПК 3.1., 3.2 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | 164 | 164 | 94 | - | - | - |
| ПК 3.1-3.6 | Учебная и производственная практика | 378 |  | | 120 | 258 | - |
|  | **Всего:** | **614** | **236** | **132** | **120** | **258** | **-** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем в часах** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | **60** |
| **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | **60** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **15** |
| 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. |
| 1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. |
| 1. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** | **19** |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. |
| 1. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 2. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **26** |
| **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | **8** |
| **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | **6** |
| **Практическое занятие 3.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения  **Дифференцированный зачет** | **7**  **5** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | | **176** |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | **176** |
| **Тема 3.1.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | **Содержание** | **16** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства |
| 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) |
| 1. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. |
| 1. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. |
| **Тема 3.2.**  Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **12** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. |
| 1. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира |
| **Тема 3.3.**  Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | **Содержание** | **16** |
| 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. |
| 1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. |
| 1. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.** |
| 1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 1. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд |
| 1. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». |
| 1. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **26** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | **12** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | **12** |
| **Лабораторная работа 3-4**. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | **16** |
| **Практическое занятие 4.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов | **4** |
| **Тема 3.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | **Содержание** | **26** |
| 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки |
| 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) |
| 1. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд |
| 1. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **56** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | **12** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | **12** |
| **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | **12** |
| **Практическое занятие 5.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | **3** |
| **Практическое занятие 6.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | **3** |
|  |  |
| **Практическое занятие 7.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | **3** |
| **Практическое занятие 8.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания  **Дифференцированный зачет** | **3**  **2** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Учебная практика по ПМ.03**  **Виды работ:**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.   Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | | **120** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03**  **Виды работ:**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | | **258** |
| **Всего** | | **614** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: Де Ли принт, 2016.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: Де Ли плюс, 2016.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2016. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2016. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2016. – 512 с.
21. ***Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 3.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 3.2.**  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  **ПК 3.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  **ПК 3.4.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  **ПК 3.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  **ПК 3.6.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; * аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

***Приложение I.4***

***к ПООП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

***2020 г.***

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | . |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ |  |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) |  |

Разработчик:

Язева Т.Г.-мастер производственного обучения ГПОАУ ЯО Ростовский коллед

отраслевых технологий

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1.2. Профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями |
| **Умения** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **Знания** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 536 ч.

Из них на освоение МДК – 158 ч.

на практики учебную 120 и производственную – 232 ч.

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа[[5]](#footnote-6) |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | учебная | производственная  часов |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| ПК 4.1-4.6  ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **38** | **38** | **18** |  | - | -  - |
| ПК 4.2.-4.3  ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 60 | **60** | 35 |  |  | - |
| ПК 4.4.-4.5  ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | 60 | **60** | 35 |  |  | - |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика | 352 | - | | 120 | 232 |  |
|  | **Всего:** | **510** | **158** | **88** | **120** | **232** |  |

\**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем в часах** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **38** |
| **МДК. 04.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | **38** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** |  |
| 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | **10** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **10** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **18** |
| **Практическое занятие 1-2.**  **1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.  2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | **4** |
| **Практическое занятие 3-4.**  3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.   1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков 2. Дифференцированный зачет | **4**  **6**  **4** |
| **тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | **60** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | | **60** |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **10** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. |
| 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд |
| 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **16** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | **8** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | **8** |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | **Содержание** | **15** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). |
| 1. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. |
| 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **19** |
| **Практическое занятие 5.** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | **6** |
| **Лабораторная работа 3..** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.) | **7** |
| **Лабораторная работа 4..** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | **6** |
| **тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.   8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | | **60** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента** | | **60** |
| **Тема 3.1**  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание**   1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков . | **11** |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. |
| 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | **6** |
| **Тема 3.2**  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **14** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. |
| 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **29** |
| **Практическое занятие 6.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | **10** |
| **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента  **Дифференцированный зачет** | **15**  **4** |
| **тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **-** |
| **Учебная практика по ПМ.04**  **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | **120** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04**  **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | **232** |
| **Всего** | |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016.- III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 10 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/ Шоколатье».
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2016.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
13. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений среднего .проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
    * 1. **Электронные издания:**
25. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2016г. № 213-ФЗ].
26. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
27. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2019 г. № 98.
28. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
29. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
30. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
31. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

**Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

**4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 4.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ПК 4.2.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  **ПК 4.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  **ПК 4.4.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  **ПК 4.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи; * аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**КОМПЛЕКТ**

**контрольно-оценочных средств**

**для оценки результатов освоения профессионального модуля**

**ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение начального профессионального образования

**2020 г**

**Разработчик:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Язева Т.Г** |  | **Мастер производственного обучения** |  |  |

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

**1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

**ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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

**1.  Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля, профессиональный модуль** | **Формы промежуточной аттестации** |
| **1** | **2** |
| МДК. 04.01 | Дифференцированный зачет |
| МДК. 04.02 | Дифференцированный зачет |
| УП. 04.01 | Дифференцированный зачет |
| **ПМ. 04** | **Экзамен квалификационный** |

**2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном**

**2.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаосуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ПК 4.1. Подготавливать рабочее место,оборудование,сырье,исходные материалыдля приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять  регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования. |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов. |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов. |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента | Выбирать, применять комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств  Используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления холодных  напитков. |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Выбирать, применять комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств  Используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления горячих  напитков. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Показатели оценки результата** |  |
| ОК 01. Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её  составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую ля решения задачи и/или проблемы; составить план действия, определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. |
| ОК 04. Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 07. Соблюдение правил экологической безопасности при  ведении профессиональной деятельности. | Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамка профессиональной деятельности по профессии (специальности).  . |

**3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

**3.1. Типовые задания для оценки освоения**

**ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**ПК 4.1.** Подготавливать рабочее место,оборудование,сырье,исходные материалыдля приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента

**3.2 Проверяемые результаты обучения:**

**Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению |
| в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. | 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.  4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  7. Приготовление, оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда.  9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.  11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.  15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форсы обслуживания.  17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.  18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.  20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. |

**3.3 Освоение умений и усвоение знаний**

Описание результатов обучения

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты (освоенные  профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
| **ПК 4.1.** Подготавливать рабочее место,оборудование,сырье,исходные материалыдля приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов  Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов |
| **ПК 4.2.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Знать**:** ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  Уметь: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных сладких блюд, десертов. |
| **ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  Уметь: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих сладких блюд, десертов. |
| **ПК 4.4.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента | Знать: ассортимент рецептуры, пищевая ценность, ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Уметь: выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. |
| **ПК 4.5.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Знать: ассортимент рецептуры, пищевая ценность, ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Уметь: выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. |

**4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля**

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по

МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 04 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 04.01 и МДК 04.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

**5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

**5.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.04.01 и МДК 04.02.**

**Билет №1**

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

2.Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

3. Мороженое « сюрприз». Подача и оформление.

**Билет №2**

1. Холодный напиток « ананасовый фраппе». Технология приготовление и подача.

2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.

3. Мороженое, оформление и подача.

**Билет №3**

1. Холодный напиток « айс-крим». Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача. 3. Холодный напиток « Петровский». Технология приготовления и подача.

**Билет №4**

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача. 2. Крем. Технология приготовления и подача. 3. Холодный напиток « Крюшон». Технология приготовления и подача.

**Билет №5**

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача. 2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача. 3. Горячий напиток с вином « Грог». Технология приготовления и подача.

**Билет№6** 1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином « Глитвейн». Технология приготовления и подача.

**Билет №7**

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

3. Кофе « Глясе». Технология приготовления и подача.

**Билет №8**

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.

2. Крем. Технология приготовления и подача. 3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

**Билет №9**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Мороженое, оформление и подача.

3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

**Билет №10**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовление и подача

3. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.

**Билет №11**

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток « Какао». Технология приготовления и подача.

**Билет №12**

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

3. Горячий напиток « кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.

**Билет №13**

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый . Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача. . 3. Горячий напиток « кофе по- венски». Технология приготовления и подача.

**Билет №14**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Сроки хранения сладких блюд.

3. Горячий напиток « кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.

**Билет №15**

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.

2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача. 3. Горячий напиток « кофе черный». Технология приготовления и подача.

**Билет №16**

1. Мороженое, оформление и подача. 2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

**Билет №17**

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.

2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

3. Общие сведения о напитках.

**Билет №18**

1. Парфе: технология приготовления и подача. 2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

3. Сроки хранения сладких блюд.

**Билет №19**

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовление и подача .

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд. 3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

**Билет №20**

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовление и подача . 2. Технология приготовления желе из свежих ягод.

3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

**Билет №21**

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовление и подача

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

**Билет №22**

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовление и подача.

2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача. 3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовление и подача .

**Билет №23**

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовление и подача .

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовление и подача .

**Билет №24**

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд. 3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

**Билет №25**

1. Холодный напиток « крюшон». Технология приготовления и подача. 2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.

3. Мороженое, оформление и подача.

**3. Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике по ПМ.05 Приготовление, оформление к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**Вариант №1**

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

а) подбирают по цвету;

б) подбирают по вкусу и аромату;

в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

а) холодной; б) горячей; в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;

в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

а) айву, яблоки, груши;

б) малину, землянику, мандарины, ананасы;

в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

а) 6...8 ч;

б) 8... 10 ч;

в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

а) быстро охладили;

б) не посыпали сахаром;

в) использовали много крахмала.

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола;

б) из обжаренных зерен;

в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50...75 г;

б) 75... 100 г;

в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

а) красящие;

б) дубильные;

в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?

а) дубильные вещества;

б) эфирное масло;

в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

а) резко ухудшается вкус;

б) приобретает неприятный запах;

в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

а) 15 мин;

б) 30 мин;

в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

а) 1...2 г;

б) 2 г;

в) 2...4 г.

*Вставьте пропущенные слова*

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

18. При варке киселей можно использовать \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

20. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.

**Вариант № 2**

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а) 10...20 г; б) 30...40 г; в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;

б) последовательно, учитывая продолжительность варки;

в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, t*~* 20 °С; б) 200 г, *t~* 15 °С; в) 250 г, *t =* 8 °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел;

б) нарушили рецептуру;

в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей; б) ванилином; в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

а) переварить;

б*)* взбить;

в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а) смазать маслом;

б) сильно нагреть;

в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

а) 6...8 г;

б) 5...6 г;

в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

а) 5...8 мин;

б) 8... 10 мин;

в) 10...20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

а) для улучшения вкуса;

б) для получения однородной массы;

в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

а) теряют аромат;

б) поглощают посторонние запахи;

в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100 °С;

б) не ниже 75 °С;

в) не ниже 65 "С.

*Вставьте пропущенные слова*

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крахмал, в киселях молочных \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола;

б) из обжаренных зерен;

в) мелкий.

20. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50...75 г;

б) 75... 100 г;

в) 100... 150 г.

**Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № вопроса | ответ | № вопроса | ответ |
| 1 вариант | | 2 вариант | |
| 1 | В | 1 | Б |
| 2 | В | 2 | Б |
| 3 | В | 3 | Б |
| 4 | А | 4 | Б |
| 5 | В | 5 | В |
| 6 | Б | 6 | Б |
| 7 | В | 7 | В |
| 8 | Б | 8 | В |
| 9 | А | 9 | А |
| 10 | Б | 10 | Б |
| 11 | Б | 11 | А |
| 12 | В | 12 | А |
| 13 | Б | 13 | Б |
| 14 | Б | 14 | В |
| 15 | А | 15 | А,Б |
| 16 | А | 16 | Б |
| 17 | Холодные и горячие | 17 | Картофельный, кукурузный |
| 18 | Модифицированный крахмал | 18 | Шарлотка, каша гурьевская, пудинг |
| 19 | А | 19 | А |
| 20 | Б | 20 | Б |

**Критерии оценок тестовой работы –**

**20 – отметка «Отлично»**

**18-19 – отметка «Хорошо»**

**10-18 – отметка «Удовлетворительно»**

**Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».**

**4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ**

**ЭКЗАМЕНА (квалификационного)**

ПАСПОРТ

**I НАЗНАЧЕНИЕ:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

по профессии **Повар. Кондитер**

код профессии 43.01.09

**Профессиональные компетенции:**

**ПК 4.1**. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

**ПК 4.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

**ПК 4.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

***Цель:***  *Оценить сформированность ПК по модулю*

***Инструкция:*** *Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия*

*согласно заданиям.*

*Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.*

*Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.*

*Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)*

*Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.*

*Критерием освоения данного вида деятельности является не только*

*правильность, но и время выполнения задания.*

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

***Максимум- 50 баллов.***

***Критерии оценок: «Освоен» -*** *учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов*

***«Не освоен»******-*** *учащийся выполняет задания и набирает менее 35*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Часть А. Тестовое задание**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

**Вариант № 1.**

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

а) подбирают по цвету;

б) подбирают по вкусу и аромату;

в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

а) холодной;

б) горячей;

в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;

в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

а) более кислым;

б) более сладким;

в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

а) айву, яблоки, груши;

б) малину, землянику, мандарины, ананасы;

в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

а) 6...8 ч;

б) 8... 10 ч;

в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

а) быстро охладили;

б) не посыпали сахаром;

в) использовали много крахмала.

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола;

б) из обжаренных зерен;

в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50...75 г;

б) 75... 100 г;

в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

а) красящие;

б) дубильные;

в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?

а) дубильные вещества;

б) эфирное масло;

в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

а) резко ухудшается вкус;

б) приобретает неприятный запах;

в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

а) 15 мин;

б) 30 мин;

в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

а) 1...2 г;

б) 2 г;

в) 2...4 г.

*Вставьте пропущенные слова*

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

18. При варке киселей можно использовать \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19*. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Технологический процесс приготовления | Последовательность про­цесса (записать цифрами) |
| 1 | Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком |  |
| 2 | Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин |  |
| 3 | Отжимают сок и ставят в холодильник |  |
| 4 | Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой |  |
| 5 | Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения |  |
| 6 | Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы |  |
| 7 | Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок |  |
| 8 | Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании |  |
| 9 | Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С |  |
| 10 | Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня |  |
| 11 | Отпускают в стаканах или креманках по 200 г |  |

20. *Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Технологический процесс приготовления | Последовательность процесса (записать цифрами) |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10 | Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают  Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму  Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семе­нами и очищают от кожицы  Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин  Отвар с желатином и сахаром охлаждают до тем­пературы 20 °С  Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипя­щую подкисленную воду и доводят до кипения  В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают  На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка  Отпускают так же, как и желе клюквенное  Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре |  |

**Часть Б. Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

**Задание.**

**1**. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто | | | Масса нетто | | |
| 2 порции,  гр | 1  порция,  гр | 7 порций гр | 2 порции,  гр | 1  порция,  гр | 7 порций гр |
| Яблоки | 238 |  |  | 210 |  |  |
| Сахар | 60 |  |  | 60 |  |  |
| Желатин | 4,5 |  |  | 4,5 |  |  |
| Яйца (белки) | 14,4 |  |  | 14,4 |  |  |
| Вода для желатина | 126 |  |  | 126 |  |  |
| Выход |  |  |  | 300 |  |  |

**2.** Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда**

**« Самбук яблочный»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ операции** | **Наименование операции** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| 10 |  |
| 11 |  |
| 12 |  |
| 13 |  |
| 14 |  |

**3**. Составьте подробное описание подачи блюда.

**4.** Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование параметра качества | Описание параметра качества |
| 1 | Вкус |  |
| 2 | Запах |  |
| 3 | Форма |  |
| 4 | Цвет |  |
| 5 | Консистенция |  |
| 6 | Температура подачи |  |
| 7 | Выход порции |  |

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

***Цель:***  *Оценить сформированность ПК по модулю*

***Инструкция:*** *Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия*

*согласно заданиям.*

*Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.*

*Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.*

*Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)*

*Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.*

*Критерием освоения данного вида деятельности является не только*

*правильность, но и время выполнения задания.*

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

***Максимум- 50 баллов.***

***Критерии оценок: «Освоен» -*** *учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов*

***«Не освоен»******-*** *учащийся выполняет задания и набирает менее 35*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Часть А. Тестовое задание**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

**Вариант № 2**

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а) 10...20 г;

б) 30...40 г;

в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;

б) последовательно, учитывая продолжительность варки;

в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, t*~* 20 °С;

б) 200 г, *t~* 15 °С;

в) 250 г, *t =* 8 °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел;

б) нарушили рецептуру;

в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей;

б) ванилином;

в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

а) переварить;

*б)* взбить;

в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а) смазать маслом;

б) сильно нагреть;

в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

а) 6...8 г;

б) 5...6 г;

в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

а) 5...8 мин;

б) 8... 10 мин;

в) 10...20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

а) для улучшения вкуса;

б) для получения однородной массы;

в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

а) теряют аромат;

б) поглощают посторонние запахи;

в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100 °С;

б) не ниже 75 °С;

в) не ниже 65 "С.

*Вставьте пропущенные слова*

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крахмал, в киселях молочных \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

19. *Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Технологический процесс приготовления | Последовательность процесса (записать цифрами) |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9 | Яблоки промывают  Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в тече­ние 5... 7 мин. Охлаждают  Яблоки нарезают дольками  В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту  Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели  У яблок удаляют семенную коробку и при необ­ходимости очищают от кожицы  Для ароматизации компота можно добавить лю­бую цедру  Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию) |  |

20. *Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Технологический процесс приготовления | Последовательность процесса (записать цифрами) |
| 1  2  3  4  5  6  7 | Подготовка желирующего продукта  Охлаждение желе до 20 °С  Растворение желирующего продукта в сиропе Приготовление сиропа  Разливание в формы и лотки  Подготовка к подаче  Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч |  |

**Часть Б. Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

**Задание.**

**1**. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«**Мусс Клюквенный»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто | | | Масса нетто | | |
| 2 порции,  гр | 1  порция,  гр | 7 порций гр | 2 порции,  гр | 1  порция,  гр | 7 порций гр |
| Клюква | 42,2 |  |  | 42 |  |  |
| Сахар | 32 |  |  | 32 |  |  |
| Желатин | 5,4 |  |  | 5,4 |  |  |
| Вода | 148 |  |  | 148 |  |  |
| Выход |  |  |  | 200 |  |  |

**2.** Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда**

**«Мусс Клюквенный»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ операции** | **Наименование операции** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| 10 |  |
| 11 |  |
| 12 |  |

**3**. Составьте подробное описание подачи блюда.

**4.** Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «**Мусс Клюквенный**»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование параметра качества | Описание параметра качества |
| 1 | Вкус |  |
| 2 | Запах |  |
| 3 | Форма |  |
| 4 | Цвет |  |
| 5 | Консистенция |  |
| 6 | Температура подачи |  |
| 7 | Выход порции |  |

1. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: тестовое задание – 2 варианта

ситуационные задачи – задание с 4-мя вопросами

Время выполнения каждого задания: общее время – 40 минут, из них

тестовое задание – 20 минут,

ситуационная задача – 20 минут

Оборудование: учебные столы, стулья

Литература для учащегося:

**Учебники:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 20 12.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 20 12.

3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

**Справочная литература:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2016 г.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

**Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № вопроса | ответ | № вопроса | ответ |
| **1 вариант** | | **2 вариант** | |
| 1 | В | 1 | Б |
| 2 | В | 2 | Б |
| 3 | В | 3 | Б |
| 4 | А | 4 | Б |
| 5 | В | 5 | В |
| 6 | Б | 6 | Б |
| 7 | В | 7 | В |
| 8 | Б | 8 | В |
| 9 | А | 9 | А |
| 10 | Б | 10 | Б |
| 11 | Б | 11 | А |
| 12 | В | 12 | А |
| 13 | Б | 13 | Б |
| 14 | Б | 14 | В |
| 15 | А | 15 | А,Б |
| 16 | А | 16 | Б |
| 17 | Холодные и горячие | 17 | Картофельный, кукурузный |
| 18 | Модифицированный крахмал | 18 | Шарлотка, каша гурьевская, пудинг |
| 19 | 1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11 | 19 | 1,7,4,5,6,2,8,3,9 |
| 20 | 1,3,2,6,4,5,7,8,10,9 | 20 | 1,4,3,2,5,7,6 |

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи**

**1 вариант**

**Задание 1.**Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто | | | Масса нетто | | |
| 2 порции,  гр | 1  порция,  гр | 7  порция,  гр | 2 порции,  гр | 1  порция,  гр | 7  порция,  гр |
| Яблоки | 238 | 119 | 833 | 210 | 105 | 735 |
| Сахар | 60 | 30 | 210 | 60 | 30 | 210 |
| Желатин | 4,5 | 2,25 | 15,8 | 4,5 | 2,25 | 15,8 |
| Яйца (белки) | 14,4 | 7,2 | 50,4 | 14,4 | 7,2 | 50,4 |
| Вода для желатина | 126 | 63 | 441 | 126 | 63 | 441 |
| Выход |  |  |  | 300 | 150 | 1050 |

Максимальное количество балов за задание №1 10 баллов

**Задание 2.** Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда**

**« Самбук яблочный»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ операции** | **Наименование операции** |
| 1 | Яблоки обмыть обсушить. |
| 2 | У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы. |
| 3 | Разрезать яблоки на половинки. |
| 4 | Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды. |
| 5 | Запечь яблоки в жарочном шкафу. |
| 6 | Охладить. |
| 7 | Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито. |
| 8 | Отделить белки яиц от желтков. |
| 9 | Желатин замочить в холодной кипяченой воде. |
| 10 | В яблочное пюре добавить сахар и ячные белки. |
| 11 | Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы. |
| 12 | Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить. |
| 13 | Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании. |
| 14 | Массу разлить в формы и охладить. |

**Задание 3**. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

**Эталон:** Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

**Задание№4.** Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование параметра качества | Описание параметра качества |
| 1 | Вкус | Сладкий, с кисловатым привкусом. |
| 2 | Запах | Яблочного пюре |
| 3 | Форма | Однородная, пышная форма |
| 4 | Цвет | Светло желтоватый. |
| 5 | Консистенция | упругая |
| 6 | Температура подачи | 14-16 ºС |
| 7 | Выход порции | 100,150 |

**Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов**

**2 вариант**

**Задание 1.** Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«**Мусс Клюквенный»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто | | | Масса нетто | | |
| 2 порции,  гр | 1  порция,  гр | 7 порций гр | 2 порции,  гр | 1  порция,  гр | 7 порций гр |
| Клюква | 42,2 | 21,1 | 147,7 | 42 | 21 | 147 |
| Сахар | 32 | 16 | 112 | 32 | 16 | 112 |
| Желатин | 5,4 | 2,7 | 18,9 | 5,4 | 2,7 | 18,9 |
| Вода | 148 | 74 | 518 | 148 | 74 | 518 |
| Выход |  |  |  | 200 | 100 | 700 |

Максимальное количество балов за задание №1 10 баллов

**2.** Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда**

**«Мусс Клюквенный»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ операции** | **Наименование операции** |
| 1 | Желатин замачивают в воде для набухания |
| 2 | Клюкву перебирают, промывают |
| 3 | Из клюквы отжимают сок |
| 4 | Мезгу проваривают в воде, процеживают |
| 5 | В отвар вводят сахар и набухший желатин |
| 6 | Доводят до кипения |
| 7 | Добавляют клюквенный сок |
| 8 | Охлаждают до 20 °С |
| 9 | Взбивают до устойчивой пышной массы |
| 10 | Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки |
| 11 | Ставят в холодильник на 1–1,5 ч |
| 12 | Охлажденный мусс вынимают из формочек |

**Задание 3**. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

**Эталон:** Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

**Задание 4.** Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда **«Мусс Клюквенный»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование параметра качества | Описание параметра качества |
| 1 | Вкус | Сладкий, с кисловатым привкусом. |
| 2 | Запах | Яблочного пюре |
| 3 | Форма | Однородная, пышная форма |
| 4 | Цвет | Светло розовый |
| 5 | Консистенция | Мелкопористая, нежная, слегка упругая |
| 6 | Температура подачи | 14-16 ºС |
| 7 | Выход порции | 100,150 |

**Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ**

**ЭКЗАМЕНА (квалификационного)**

ПАСПОРТ

**I НАЗНАЧЕНИЕ:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**Профессиональные компетенции:**

**ПК 4.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

**Практические задания к квалификационному экзамену.**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

     технологическими картами блюд.

Литература:

     Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

       элекроплиты,

       электронные весы,

       производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски , ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время выполнения задания:  3часа

**Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.**

1.Приготовить блюдо «**Самбук абрикосовый**».

2.Приготовить напиток «**Компот из смеси сухофруктов**».

3.Приготовить десерт «**Кисель из плодов или ягод свежих**».

4.Приготовить **Кисель молочный**

5.Приготовить **Желе из плодов или Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов**

6.Приготовить **Мусс клюквенный**

7.Приготовить **Желе из молока** .

8.Приготовить **Мусс яблочный (на крупе**

9.Приготовить **Самбук яблочный или сливовый,**

10.Приготовить **Самбук абрикосовый**

12.Приготовить напиток « **Какао с молоком».**

13.Приготовить напиток **чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком**.

14.Приготовить десерт  «**Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные**».

15.Приготовить **Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные**

16.Приготовить **Яблоки печеные,**

17.Приготовить **Яблоки в тесте жареные**

19.Приготовить **Шарлотка с яблоками**

***Приложение I.5***

***к ПООП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

***2020 г.***

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

Разработчик:

Язева Т.Г –мастер производственного обучения ГПОАУ ЯО Ростовского колледжа

отраслевых технологий

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | . |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ |  |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу НПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями |
| ***Умения*** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| ***Знания*** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 908

Из них на освоение МДК 192

на практики учебную 284 и производственную 332

Демонстрационный экзамен 18 ч.

***2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образовательной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | *Самостоятельная работа[[6]](#footnote-7)* |
| *Обучение по МДК, час.* | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | *Учебная* | *Производственная* |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* |
| *ПК 5.1.-5.5*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 1.***Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *54* | *54* | *20* | *-* | *-* | *-*  *-* |
| *ПК 5.1., 5.2*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *36* | *36* | *20* | *-* |  | *-*  *-* |
| *ПК 5.1., 5.2, 5.3*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | *29* | *29* | *20* | *-* |  | *-*  *-* |
| *ПК 5.1, 5.4*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | *40* | *40* | *23* | *-* |  | *-*  *-* |
| *ПК 5.1, 5.5*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | *33* | *33* | *23* | *-* |  | *-*  *-* |
| *ПК 5.1-5.5* | *Учебная и производственная практика* | *616* |  | | *284* | *332* |  |
|  | *Демонстрационный экзамен* | *18* |  | |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***826*** | ***192*** | ***106*** | ***284*** | ***332*** |  |

***2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.*** *МДК 05.01.* **Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | ***54*** |
| ***МДК. 05.01.*** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | ***54*** |
| ***Тема 1.1.***  *Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание*** | |  |
| 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | ***7*** |
| ***Тема 1.2.***  *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание*** | | ***10*** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***6*** |
| **Практическое занятие 1.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | ***3*** |
| **Практическое занятие 2.** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | | ***3*** |
| ***Тема 1.3.***  *Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов* | ***Содержание*** | | ***12*** |
| 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | |
| 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | |
| 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | | ***19*** |
| **Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | | ***8*** |
| **Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья  **Дифференцированный зачет** | | ***8***  ***3*** |
| ***Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | ***-*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | ***36*** |
| ***Тема 2.1.***  *Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов* | ***Содержание*** | | ***2*** |
| 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.   2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов .Оценка их качества. | |
| ***Тема 2.2.***  *Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.* | ***Содержание*** | | ***5*** |
| 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.   Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | |
| 1. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | |
| 1. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.   Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | |
| 1. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желе вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| ***Тема 2.3.***  *Приготовление глазури* | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | ***1*** |
| 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| ***Тема 2.4.***  *Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов* | ***Содержание*** | | ***2*** |
| 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | |
| 1. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***10*** |
| **Практическое занятие 5.** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | | ***10*** |
| ***Тема 2.5.***  *Приготовление сахарной мастики и марципана* | ***Содержание*** |  | ***2*** |
| 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| ***Тема 2.6.***  *Приготовление посыпок и крошки* | ***Содержание*** | | ***2*** |
| 1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 2.Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | | ***10*** |
| ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление отделочных полуфабрикатов | | ***10*** |
| ***Тема 2.7.***  *Отделочные полуфабрикаты промышленного производства* | ***Содержание*** | |  |
| 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.   2 .Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | | ***2*** |
| ***Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | ***-*** |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | | | **29** |
| ***Тема 3.1.***  *Классификация и*  *ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание*** | | ***1*** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | |
| 1. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | |
| ***Тема 3.2.***  *Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий* | ***Содержание*** | | ***2*** |
| 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | |
| 1. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | |
| ***Тема 3.3.***  *Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание*** | | ***2*** |
| 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: без дрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | |
| 1. Приготовление тестаиз различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | | ***8*** |
| ***Практическое занятие № 6.*** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | | ***8*** |
| ***Тема 3.4.***  *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание*** | | ***4*** |
| 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| 1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | | ***12*** |
| ***Лабораторная работа №2.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста | | ***6*** |
| ***Лабораторная работа № 3.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | | ***6*** |
| ***Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | ***-*** |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | | **40** |
| ***Тема 4.1.***  *Мучные кондитерские изделия из без дрожжевого теста* | ***Содержание*** | | ***4*** |
| 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| ***Тема 4.2.***  *Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента* | ***Содержание*** | | ***13*** |
| 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста 2. , Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста, 3. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста, 4. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, 5. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста, 6. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста, 7. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста 8. , Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста 9. Из заварного теста. 10. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. 11. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | |
| 12. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| ***Тематика лабораторных занятий*** | | ***23*** |
| ***Лабораторное занятие № 4.***  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | | ***3*** |
| ***Лабораторная занятие №*** 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | | ***3*** |
| ***Лабораторная занятие № 6.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | | ***3*** |
| ***Лабораторная занятие №7.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | | ***3*** |
| ***Лабораторная занятие №8.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | | ***3*** |
| ***Лабораторная занятие № 9.***  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | | ***4*** |
| ***Лабораторная занятие № 10.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | | ***4*** |
| ***Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | ***-*** |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | | **33** |
| ***Тема 5.1.***  *Изготовление и оформление пирожных* | ***Содержание*** | | ***5*** |
| 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 1. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. | |
| 1. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | |
| 1. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | |
| 1. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | |
| 1. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | |
| 1. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | | ***13*** |
| ***Лабораторная работа № 11.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных в ассортименте | | ***13*** |
| ***Тема 5.2.***  *Изготовление и оформление тортов* | ***Содержание*** | | ***5*** |
| 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | |
| 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | | ***10*** |
| ***Лабораторная работа 12.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов в ассортименте  ***Дифференцированный зачет*** | | ***7***  ***3*** |
|  | ***Демонстрационный экзамен*** | | ***18*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | ***-*** |
| ***Учебная практика по ПМ.05***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | ***284*** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05***  ***Виды работ:***   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | | ***332*** |
| ***Всего*** | | | ***908*** |

***3.*УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016 . – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2016. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений среднее. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.
    * 1. **Электронные издания:**
24. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
25. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
26. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
27. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
28. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
29. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
30. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
    * 1. ***Дополнительные источники:***
         1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
         2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
         3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2016. – 1216 с.: ил.

.

* + 1. **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ 2019 г.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
   * 1. ***Дополнительные источники:***
        1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
        2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
        3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2016 – 1216 с.: ил.

.

***4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 5.1**  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места кондитера*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 5.2.**  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  **ПК 5.3.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  **ПК 5.4.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  **ПК 5.5.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: * гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораnорных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**КОМПЛЕКТ**

**контрольно-оценочных средств**

**для оценки результатов освоения профессионального модуля**

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получение начального профессионального образования

**Ростов 2020 г.**

**Разработчик:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Язева Т.Г.-мастер** |  | **производственного** |  | обучения |

Разработчик программы : ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на заседании педагогического совет

от 28.06 2020 ,протокол №6

**1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

**ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД):  **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

**1.  Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля, профессиональный модуль** | **Формы промежуточной аттестации** |
| **1** | **2** |
| МДК. 05.01 | Дифференцированный зачет |
| МДК. 05.02 | Дифференцированный зачет |
| УП. 05.01 | Дифференцированный зачет |
| **ПМ. 05** | **Экзамен квалификационный** |

**2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном**

**2.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте  оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы  в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с  инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую  документацию, для приготовления холодных закусок. |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | Выбирать, подготавливать пряности,  приправы, специи. Взвешивать, измерять  продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость  продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,  сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Оформлять заявки на продукты, расходные  материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | Выбирать, применять, комбинировать методы  приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых  продуктов и полуфабрикатов, требований  рецептуры, последовательности  приготовления, особенностей заказа  (задания). |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением  выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Выбирать, применять, комбинировать методы  приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых  продуктов и полуфабрикатов, требований  рецептуры, последовательности  приготовления, особенностей заказа  Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | Выбирать, применять, комбинировать методы  приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых  продуктов и полуфабрикатов, требований  рецептуры, последовательности  приготовления, особенностей заказа  Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Показатели оценки результата** |  |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам**.** | - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её  составные части; Правильно выявлять и эффективно искать  информацию, необходимую ля решения задачи и/или  проблемы; Составить план действия, Определить необходимые  ресурсы; Владеть актуальными методами работы в  профессиональной смежных сферах; |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.. |
| ОК7 Соблюдение правил  экологической безопасности при ведении  профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на  рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамка профессиональной  деятельности по профессии (специальности).  . |

**3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

**3.1. Типовые задания для оценки освоения**

**Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению |
| В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. | 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.  10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.  15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.  16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.  19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты |

**3.3 Освоение умений и усвоение знаний**

Описание результатов обучения

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты (освоенные  профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и  регламентами | Уметь: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и  правила ухода за ними |
| **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Уметь: взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью  Знать: способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба  разнообразного ассортимента | Уметь: выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящиев состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа  Знать: критерии оценки качества основных  продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| **ПК 5.4**. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Уметь: организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства  Знать: критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| **ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Уметь: выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие  в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос  Знать: техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в томчисле региональных |

**4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля**

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по

МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .

МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 05 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 05.01 и МДК 05.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

**5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

**5.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.05.01 и МДК 05.02.**

Билеты для дифференцированного зачета

для оценки освоения МДК.05.01 и МДК 05.02.

**Билет №1**

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.

2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.

3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

**Билет №2**

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба

2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста

3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

**Билет №3**

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.

2. Разрыхлители: виды, характеристика.

3. Правила эксплуатации и охрана труда.

**Билет №4**

1. Технология приготовления фаршей и начинок.

2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.

3. Технология приготовления сиропов.

**Билет №5**

1 . Технология приготовления помады

2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.

3. Ассортимент изделий из слоеного теста

**Билет №6**

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.

2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.

3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

**Билет №7**

1 . Технология приготовления кексов, ромовой бабы.

1. . Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.

3Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

**Билет №8**

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.

2 . Технология приготовления крема.

3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

**Билет №9**

1. Технология приготовления , мастики, марципана.

2. Технология приготовления пряничного теста.

3. Ассортимент изделий из песочного теста.

**Билет №10**

1. Технология приготовления вафельного теста.

2 . Ассортимент изделий мелкоштучных булочек..

3 . Соблюдение личной гигиены кондитера.

**Билет №11**

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста .

2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.

3.Технология приготовления желе.

**Билет №12**

1. Технология приготовления песочных пирожных.

2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.

3 .Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

**Билет №13**

1. Технология приготовления песочных тортов.

2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

3 .Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

**Билет №14**

1. Технология приготовления бисквитного теста.

2. Ассортимент изделий из слоеного теста.

3.Требования к качеству песочных пирожных.

**Билет №15**

1. Технология приготовления песочных тортов.

2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

3.Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

**Билет №16**

1 . Технология приготовления бисквитного теста.

2. Ассортимент изделий из слоеного теста.

3.Требования к качеству песочных пирожных.

**Билет №17**

1. Технология приготовления песочных пирожных.

2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.

3.Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

**Билет №18**

1. Технология приготовления песочных тортов.

2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.

3.Требования к качеству бисквитных пирожных

**Билет №19**

1. Технология приготовления бисквитных тортов.

2. Ассортимент изделий из вафельного теста.

3.Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

**Билет №20**

1. Технология приготовления слоеных пирожных.

2. Ассортимент изделий из ржаной муки.

3.Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из принячного теста.

**Билет №21**

1. Технология приготовления слоеных тортов.

2. Технология приготовления помады.

3.Ассортимент изделий из воздушного теста.

**Билет №22**

1. Технология приготовления воздушного теста.

2. Ассортимент отечественных классических тортов.

3.Значение кондитерских изделий в питании.

**Билет №23**

1 . Технология приготовления воздушных пирожных.

2. Требования к качеству слоеных пирожных.

3.Ассортимент изделий из пряничного теста.

**Билет №24**

1. Технология приготовления воздушных тортов.

2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.

3.Значение кондитерских изделий в питании.

**Билет №25**

1. Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов.

2. Требования к качеству воздушных пирожных.

3.Ассортимент изделий из бисквитного теста.

**Билет №26**

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.

2. Требования к качеству бисквитных тортов.

3.Ассортимент изделий из вафельного теста.

**6. Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике.**

**Дифференцированный зачет**

**Вариант №1**

1**.**Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:

а) сильной

б) слабой

в) средней

2.Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:

а) опарного

б) без опарного

в) лабораторного

3.Что такое сдоба:

а) жир, мука, сахар, соль

б) жир и сахар

в) сахар и соль

4. Что такое опара:

а) жидкое тесто

б) тесто со слабой клейковиной

в) приправа

5.С чем растирают дрожжи:

а) с водой

б) с сахаром

в) с мукой

6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:

а) рассыпаться

б) затянутым

в) не получится

7. Песочное тесто выпекают при температуре:

а) 220 – 240

б) 240 – 250

в) 260 – 280

8. Основа песочного теста:

а) масло с мукой

б) масло с сахаром

в) масло с меланжем

9. Для песочного печенья пласт смазывают:

а) сладкой водой

б) маслом

в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:

а) рассыпчатости

б) затянутости

в) качеству

11.Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

а) пышную

б) твердую

в) затянутую

12.Что готовят из бисквитного теста:

а) пирожки

б) торты

в) профитроли

13.Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

а) ржаной

б) крахмалом

в) меланжем

14.Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

а) с сильной

б) со слабой

в) со средней

15.Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

а) диетические

б) столовые

в) меланж

16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

а) присыпки изделия

б) подпыла

в) приготовления масла

17.При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

а) присыпки изделия

б) подпыла

в) приготовления масла

18.Температура выпечки слоеного теста:

а) 180 б) 200 в) 250

19.Чем больше изделие, тем температура выпечки:

а) ниже б) выше в) не имеет значения

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту

21.С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

а) с низкой б) с высокой в) со средней

22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

а) густым б) жидким в) так и должно быть

23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:

а) 90 б) 50 в) 60

24. Заваривают тесто:

а) деревянной лопаткой

б) только железной

в) в машине

25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:

а) муки и соли

б) маргарина

в) паров воды

**Вариант № 2**

1.Температура жидкости для приготовления опары:

а) 50 – 60

б) 30 – 40

в) 20 – 30

2.Если переложить сахар, то изделие будет:

а) сырое

б) гореть

в) ничего страшного

3.Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:

а) ниже

б) выше

в) одинакова для всех

4.Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:

а) дольше

б) короче

в) одинакова для всех

5.За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:

а) 1 час

б) 10 минут

в) 30 минут

6. Для разрыхления используют:

а) ванилин

б) аммиак

в) амоний

7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:

а) проверить готовность

б) не вздувалось

в) хорошо поднималось

8.При приготовлении теста температура в помещении:

а) 30

б) 20

в) 10

9. После остывания изделия посыпают:

а) мукою

б) сахарной пудрой

в) ванилином

10.Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:

а) со слабой

б) с сильной

в) со средней

11. Если бисквитный п/ф крошится, то:

а) мало яиц

б) слабая клейковина муки

в) много яиц

12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:

а) белок б) сода

в) аммоний

13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:

а) с подогревом и холодный

б) горячий и холодный

в) с подогревом и горячий

14.При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:

а) 180 – 210

б) 200 – 220

в) 250 – 280

15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:

а) 30 мин

б) 2 часа

в) 8 часов

16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:

а) высокое

б) низкое

в) среднее

17.Готовое изделие должно быть:

а) светло-коричневого цвета

б) темно-коричневого

в) желтого

18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:

а) оно не было толстым

б) оно не вздувалось

в) оно было с дырками

19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:

а) исчезла влага

б) масло было пластичней

в) лучше размягчилось

20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:

а) 277 б) 265 в) 256

21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:

а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220

22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:

а) обильно жиром

б) посыпают мукой

в) водой

23. Заварное тесто должно быть:

а) густым

б) вязким

в) жидким

24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:

а) будет расплываться

б) будет трескаться

в) осядет

25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:

а) яйца

б) соду

в) масло

**Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № вопроса | | ответ | № вопроса | ответ |
| 1 вариант | | | 2 вариант | |
| 1 | б | | 1 | б |
| 2 | в | | 2 | б |
| 3 | б | | 3 | а |
| 4 | а | | 4 | а |
| 5 | б | | 5 | в |
| 6 | а | | 6 | в |
| 7 | б | | 7 | б |
| 8 | б | | 8 | б |
| 9 | в | | 9 | б |
| 10 | б | | 10 | а |
| 11 | а | | 11 | б |
| 12 | б | | 12 | а |
| 13 | б | | 13 | а |
| 14 | в | | 14 | б |
| 15 | а | | 15 | в |
| 16 | б | | 16 | а |
| 17 | в | | 17 | а |
| 18 | в | | 18 | б |
| 19 | а | | 19 | а |
| 20 | в | | 20 | в |
| 21 | б | | 21 | б |
| 22 | б | | 22 | 0 |
| 23 | в | | 23 | б |
| 24 | а | | 24 | б |
| 25 | в | | 25 | а |

**Критерии оценок тестовой работы –**

**20 – отметка «Отлично»**

**18-19 – отметка «Хорошо»**

**10-18 – отметка «Удовлетворительно»**

**Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».**

**8. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ**

**ЭКЗАМЕНА (квалификационного)**

ПАСПОРТ

**I НАЗНАЧЕНИЕ:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05**

по профессии СПО **Повар. Кондитер**

код профессии **43.01.09**

**Профессиональные компетенции:**

**ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК 5.3**. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**ПК 5.5**. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**.**

**II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

**Практические задания к квалификационному экзамену.**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

* технологическими картами блюд.

Литература:

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

* элекроплиты,
* мясорубка электрическая,
* электронные весы,
* производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски , ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

**Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.**

1.Приготовить торт бисквитный с кремом «Сказка».

2.Приготовить булочку слоеную.

3.Приготовить печенье «Лимонное».

4.Приготовить булочку « Веснушка ».

5.Приготовить коржики молочные.

6.Приготовить пирожки печеные с повидлом.

7.Приготовить хлеб формовой.

8.Приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.

9.Приготовить ватрушки.

10.Приготовить заварное тесто и изделия из него.

11.Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.

12.Приготовить пирожное « Слойка с яблочной начинкой».

13.Приготовить печенье « Листочки ».

14.Приготовить печенье « Звездочки».

15.Приготовить тесто дрожжевое для пиццы и пиццу с грибами.

16.Приготовить пирожное воздушное .

17.Приготовить ленивый штрудель.

18.Приготовить карабье « Бакинское»

19.Приготовить печенье « Миндальное»

20.Приготовить помадку, сироп, жженку.

21.Приготовить печенье нарезное.

22.Приготовить профитроли с лесными грибами.

23.Приготовить пирожное песочное с кремом.

24.Приготовить беляши.

25.Приготовить расстегаи с рыбой.

26. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

**III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**Количество вариантов задания для экзаменующегося** –  **25**

**Время выполнения задания - 6 часов.**

**Оборудование:**  электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

**Литература для учащегося:**

Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

**Методические пособия:**

Инструкционно-технологические карты.

**Справочная литература:**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

**Критерии оценки к практическим заданиям.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Наименование критерия*** | ***Соответствие документу или эталону*** | ***Оценка*** |
|  | | | |
| 1. | Подбор посуды, инструментов и инвентаря. |  |  |
| 2. | Организация рабочего места |  |  |
| 3. | Механическая кулинарная обработка сырья. | Инструкционно-технологическая карта |  |
| 4. | Тепловая обработка сырья | Инструкционно-технологическая карта |  |
| 5. | Последовательность выполнения операций. | Инструкционно-технологическая карта |  |
| 6. | Порционирование и оформление блюд. | Инструкционно-технологическая карта |  |
| 7. | Правила подачи блюд | Инструкционно-технологическая карта |  |
| 8. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил |  |  |
| 9. | Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ |  |  |

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО  
**Экзаменационный билет № 1**

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовление овощных фаршей

**Экзаменационный билет № 2**

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

**Экзаменационный билет № 3**

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

**Экзаменационный билет № 4**

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

**Экзаменационный билет № 5**

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

**Экзаменационный билет № 6**

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

**Экзаменационный билет № 7**

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Воловани»?

**Экзаменационный билет № 8**

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

**Экзаменационный билет № 9**

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

**Экзаменационный билет № 10**

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».

**Экзаменационный билет № 11**

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовление мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

**Экзаменационный билет № 12**

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

**Экзаменационный билет № 13**

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия

хранения, требования к качеству. Использование.

1. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

**Экзаменационный билет № 14**

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

**Экзаменационный билет № 15.**

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Определение готовности теста.

**Экзаменационный билет № 16.**

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

**Экзаменационный билет № 17.**

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

**Экзаменационный билет № 18.**

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

**Экзаменационный билет № 19**

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий жаренных в жире.
4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

**Экзаменационный билет № 20**

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
3. Украшения из кандира. Приготовление и использование.
4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

**Экзаменационный билет № 21**

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

**Экзаменационный билет № 22**

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.
4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

**Экзаменационный билет № 23**

1. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.
2. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.
3. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.
4. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ  
  
**Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 – ПК 5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление кекса орехового**

**Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление блинчиков**

**Задание 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенье « Нарезное»**

**Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания**: Приготовление крема основного сливочного**

**Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление торта « Сказка»**

**Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4,5.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста и изделий из него**

**Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4часа

**Текст задания: Приготовление песочного печенья «Звездочка»**

**Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания **Приготовление пирожное « Трубочка» с кремом**

**Задание 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:  **Приготовление песочного печенья «Листики»**

**Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенья лимонного**

**Задание 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бабы ромовой**

**Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление пончиков «Московских»**

**Задание 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление беляшей**

**Задание 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление булочки слоеной**

**Задание 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление хвороста**

**Задание 16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.3.5.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного полуфабриката**

**Задание 17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление теста для лапши, вареников.**

**Задание 18**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление теста заварного**

**Задание 19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление сдобы обыкновенной**

**III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**УСЛОВИЯ**

**Количество вариантов задания для экзаменующегося** – 1

**Время выполнения задания –**  4 часа

**Оборудование:**

- рабочие столы,   
  
- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ  
  
- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

**Выполнение задания:**

* обращение в ходе задания к информационным источникам;
* рациональное распределение времени на выполнение задания;
* анализ правильности и последовательности основных технологических операций ОМД с

Уровень подготовки студентов на дифференциро­ванном зачете и экзамене ( материала, умение свободно выполнять прак­тические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестан­дартных ситуациях, освоившему основную литературу и зна­комому с дополнительной литературой, рекомендованной профессиональным модулем. Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усво­ившему взаимосвязь основных понятий в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и исполь­зовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально прибли­женные к будущей профессиональной деятельности в стан­дартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по учебно-программного материала способному к их самостоятельному по­полнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профес­сиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного ма­териала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оцен­ка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, об­ладающему необходимыми знаниями, но допустившему не­точности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оце­нок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисцип­линарным курсам

**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»**

Материально-техническое оснащение:

       механическое оборудование: машина для просеивания муки, машина

    взбивальная;

       холодильное оборудование: шкаф холодильный;

инвентарь и инструменты: котлы, миски, кондитер­ские мешки, ножи,

    ложки.

**Технологический пооперационный процесс**

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 600, сироп для промочки — 2 000, крем «Шарлотт» — 2000, крем шоколадный «Шарлотт» — 2 000, крошка бисквитная жареная с какао-порошком — 100, фрук­ты *или*цукаты — 300. Выход — 10 кг.

      Торт «Сказка» приготовляют двумя способами.

Способ 1. Для приготовления бисквитного полуфабриката используют полуцилиндрические формы.

Операция № 1 Склеивание трех пластов, обсыпка боковых сторон. Три пласта бисквитного полуфабриката пропитывают сиропом и склеивают шоколадным кремом.

  На середину  третьего пласта кладут шоколадный крем, равно­мерно распределяют его по поверхности большим ножом. Поверхность грунтуют ножом столового типа и обсыпают бисквитной  жареной крошкой. Торт укладывают в коробку, застланную пергаментной бумагой.

О п е р а ц и я № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой ложкой из нержавеющей стали наполняют шоколадным кремом. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполняют кремом белого, розового или желтого цвета. Однократным нажатием пальцев руки на кондитерский мешок выдавливают крем на поверхность торта.

  В кондитерский мешок с насадкой «листик» выкладывают ложкой и из нержавеющей стали крем зеленого цвета и отсаживают листик.

Из пергаментной бумаги делают корнетик диаметром 1 мм,  наполняют его шоколадным кремом с помощью ложки из нержавеющей стали. В центр цветка выдавливают шоколадный крем.

Посыпают торт цукатами.

      Требования к качеству. Торт «Сказка» полуцилиндрической формы должен иметь четкий рисунок с узором законченного ха­рактера, красивое сочетание цветовой гаммы на поверхности, бо­ковые стороны обсыпаны бисквитной жареной крошкой, слои би­сквитного полуфабриката соединены кремом, поверхность покры­та кремом и украшена цукатами.

     Условия и сроки хранения. Хранить торт «Сказка» следует при температуре 2...6°С в холодильной камере в течение 36 ч.

Способ 2. Бисквит для торта выпекают так же, как для рулета.

Операция №1. Склеивание пласта, формование рулета.

Бисквитный полуфабрикат кладут на пергаментный лист и кисточкой или лейкой промачивают его сиропом.

  Шоколадный крем, вы­ложенный на середину пласта ложкой из нержавеющей стали, равномерно распределяют по поверхности тупой стороной боль­шого ножа.

  Сворачивают пласт в виде рулета. Ножом столового типа обмазывают кремом поверхность и боковые стороны рулета. Боковую поверхность рулета обсыпают бисквитной жареной крошкой. Укладывают в коробку, застланную пергаментом.

   Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубча­той насадкой наполняют шоколадным кремом ложкой из нержа­веющей стали. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с гладкой насадкой диа­метром 1.5...2 мм наполняют кремом шоколадного цвета и отса­живают из него полоски в виде «почернений» на коре дерева.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» ложкой из нержа­веющей стали помещают крем зеленого цвета и отсаживают ли­стики. В конце оформления посыпают торт цукатами.

    Требования к качеству. Форма торта «Сказка», приготовленно­го по способу 2, должна быть продолговатой (в виде полена), по­верхность отделана кремом, фруктами или цукатами, боковые по­верхности — бисквитной крошкой.

   Условия и сроки хранения. Хранят торт «Сказка» в холодиль­ной камере при температуре 2...6"С в течение 36 ч.

**Инструкционно – технологическая карточка**

**Технология приготовления бабы ромовой.**

**Оборудование:** Электрическая плита, пекарский шкаф.

**посуда:** кастрюли, формы для выпечки.

**инструменты и приспособления**: лопатка для взбивания помады, пекарские перчатки,

калькулятор.

**сырьё:** продукты согласно сборнику рецептур.

**Последовательность технологических операций:**

**Операция №1**

Первичная подготовка продуктов:

- подготовка муки

- подготовка сахара

- подготовка яиц

- подготовка масла

**Операция №2**

- подготовка жидкости

- активизация дрожжей (дрожжи растворяют в тёплой воде. добавляют немного сахара, процеживают)

-замес опары

Для приготовления опары берут 35 -60% муки,60 -70% воды,100% дрожжей.

**Операция №3**

- приготовление сиропа для пропитки

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 минуты и охлаждают до 20 градусов. Добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

**Операция №4**

-приготовление помады основной

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения, тщательно снимают пену. После прекращения пенообразования котёл накрывают крышкой и варя т при сильном нагреве. Сироп уваривают при температуре 198 градусов и добавляют подогретую до 45-50 градусов патоку (патоку можно заменить пищевыми кислотами: 0,1 лимонной кислоты к массе сахара). Помаду уваривают при температуре 114-115 градусов, сироп быстро охлаждают до 35 -40 градусов и взбивают. Готовую помаду взбрызгивают водой.

**Операция №5.**

-приготовление теста

К выбродившей опаре добавляют оставшеюся воду с растворёнными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшеюся муку. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Тесто ставят на расстойку, в процессе которой делают 1 -2 обминки.

**Операция №6**

-подготовка форм

Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно смазывают гофрированные формы.

**Операция №7**

- укладывание готового теста в подготовленные формы

Готовое тесто подкатывают в шарики, укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, Для ромовых баб массой 100 грамм берут 85 грамм теста.

**Операция №8**

-расстойка

**Операция №9**

-выпечка

Изделия выпекают при температуре 210 -220 градусов в течение 45 -60 минут.

**Операция №10**

-охлаждение

Изделия выдерживают 2 -4 часа для созревания структуры.

**Операция №11**

-промачивание сиропом

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно  проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путём погружения в сироп на 10 -12с. Изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно проникал в изделия.

**Операция №12**

-глазирование изделий

Глазируют изделия путём опускания узкой части, а подогретую помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

**Требования к качеству:**

изделия имеют форму усеченного конуса, узкая часть заглазирована белой или цветной

помадой, тесто желтого цвета, мякиш мягкий, пропитан сиропом; влажность -22%.

**Рецептура:**

Для теста: мука-411, сахар- 102, масло сливочное  - 102, яйцо – 82, соль – 1, дрожжи – 20, изюм -51, ванильный сахар – 2, вода – 120. Масса теста – 170

Для сиропа: сахар – 26, коньяк -2, ромовая эссенция – 0,8, вода – 44.

Для помады: сахар – 176, патока – 17,5, вода – 65, жир для смазки форм – 13

Выход:10 штук по 100 г.

Вам необходимо приготовить 25 штук по 100 г.

**Технология приготовления:**

Дрожжевое опарное тесто приготавливают опарным способом.

Для приготовления опары берут 35 -60% муки,60 -70% воды,100% дрожжей.

К выбродившей опаре добавляют оставшеюся воду с растворёнными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшеюся муку. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Тесто ставят на расстойку, в процессе которой делают 1 -2 обминки.

Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно смазывают гофрированные формы.

Готовое тесто подкатывают в шарики, укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, Для ромовых баб массой 100 грамм берут 85 грамм теста.

Расстойка теста.

Изделия выпекают при температуре 210 -220 градусов в течение 45 -60 минут.

Охлаждение изделий.

Изделия выдерживают 2 -4 часа для созревания структуры.

Промачивание сиропом.

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно  проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путём погружения в сироп на 10 -12с. Изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно проникал в изделия.

Глазируют изделия путём опускания узкой части, а подогретую помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

**Требования к качеству:**

изделия имеют форму усеченного конуса, узкая часть заглазирована белой или цветной

помадой, тесто желтого цвета, мякиш мягкий, пропитан сиропом; влажнос

**Дефекты дрожжевого теста.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Недостатки** | **Причины** | **Способы исправления** |
| **Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно эффективно** | **Тесто охладилось ниже 10 градусов. Тесто перегрето и имеет температуру выше 55 градусов.**  **Недоброкачественные дрожжи** | **Охладить тесто до 30 градусов и добавить свежих дрожжей.** |
| **Тесто кислое** | **Тесто перебродило** | **Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску** |
| **Пониженный объём теста** | **Недостаточная обминка** | **Производить обминку теста своевременно и в  зависимости от силы муки** |
| **Образование высохшего слоя** | **Тесто бродило в помещениис низкой относительной влажностью воздуха** | **Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой** |
| **При разделке тесто рвётся и плохо формуется** | **Тесто перебродило** | **Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску** |

Инструкционно -технологическая карта

**«Приготовление бисквита (основного)»**

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование сырья* | *Расход сырья на 10 кг полуфабриката* |
| Мука пшеничная высшего сорта | 281 |
| Крахмал картофельный | 69,4 |
| Сахар-песок | 347 |
| Меланж | 578,5 |
| Эссенция | 3,5 |
| Выход | 1000 |

***Технология приготовления:***

Яйца соединяют с сахаром-песком, помешивая, подогревают на водяной бане до t 45°С. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза и появления стойкого рисунка на поверхности. В процессе взбивания масса охлаждается до 20°С. Муку соединяют с крахмалом и быстро с взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело.

Бисквитное тесто немедленно разливают в противне или формы, которые предварительно смазывают жиром или застилают бумагой. Противни и формы заполоняют на ¾ высоты.

Бисквитное тесто выпекают при t 200-210°С в тортовых формах 35-40 мин., Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20-30 мин., вынимают из форм, бумагу снимают, бисквит зачищают.

Инструкционно -технологическая карта

**«Приготовление крошки бисквитной жареной»**

***Технология приготовления:***

Для приготовления бисквитной жареной крошки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрезки, которые протирают через сито с ячейками диаметром 2-9 мм. Затем полученную крошку выкладывают на противень и обжаривают при t 220-230°C, не допуская подгорания до коричневого цвета.

Инструкционно -технологическая карта

**«Приготовление сиропа, для промачивания бисквита»**

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование сырья* | *Расход сырья на 10 кг полуфабриката* |
| Сахар-песок | 533 |
| Эссенция ромовая | 2 |
| Коньяк или вино | 50 |
| Вода | 550 |
| Выход | 1000 |

***Технология приготовления:***

Сахар-песок и воду доводят до кипения, снимают пену, охлаждают до 20°С, добавляют вино и эссенцию.

Инструкционно -технологическая карта

**«Приготовление крема из сливок»**

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование сырья* | *Вес сырья, гр.* |
| Сливки | 1000 |
| Выход | 1000 |

**Технология приготовления:**

Охлажденные сливки сбиваем до получения устойчивой пены.

Инструкционно -технологическая карта

**«Приготовление торта «Бисквитно-кремового» »**

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование сырья* | *Вес сырья, гр.* |
| Бисквит | 3775 |
| Сироп для промочки | 2000 |
| Крем из сливок | 4175 |
| Крошка бисквитная жареная | 75 |
| Выход | 10шт. по1кг. |

***Технология приготовления:***

Бисквит готовят основным способом с подогревом. Выпекают в тортовых формах. После выпечки выдерживают 6 – 8 часов для укрепления структуры. Затем разрезают по горизонтали на два пласта. Нижний немного промачивают сиропом (40%), так как он является основанием торта, и смазывают кремом. Крем при изготовлении торта распределяют по 25% на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку. Кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом более обильно (60%). Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и вафельными цветами.

***Требования к качеству:***

Торты должны иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта. Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных прав

Инструкционно -технологическая карта

Печенье **«Круглое»**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
|  | Мука | 562 |
|  | Пудра сахарная | 187 |
|  | Пудра ванильная | 2 |
|  | Масло сливочное | 375 |
|  | Яйца | 30 |
|  | Меланж для смазки | 30 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, смазывают яйцом и посыпают охлажденной крошкой. Через 20 мин круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают круглые лепешки и выпекают на сухих кондитерских листах при температуре 230°С.

Для приготовления крошки '/10 часть теста охлаждают, добавля­ют немного муки и протирают через редкое сито.

Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85

Инструкционно -технологическая карта

Печенье **«Листики»**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 540 |
| 2 | Пудра сахарная | 219 |
| 3 | Пудра ванильная | 4 |
| 4 | Масло сливочное | 328 |
| 5 | Меланж | 100 |
| 6 | Меланж для смазки | 27 |
| 7 | Аммоний углекислый | 1 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют по­степенно, не переставая мешать, меланж (яйца), ванильную пуд­ру, после чего — муку с аммонием и замешивают тесто. Из теста формуют овальные заостренные лепешки, на которые концом ножа наносят контуры жилок листика, кладут на сухой лист, смазывают яйцом и выпекают при 230—240°С.

Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. не менее 60-70 шт.

Инструкционно -технологическая карта

"Печенье **«Звездочка»**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 481 |
| 2 | Пудра сахарная | 280 |
| 3 | Пудра ванильная | 2,4 |
| 4 | Масло сливочное | 193 |
| 5 | Меланж | 144 |
| 6 | Молоко | 96 |
| 7 | Цукаты или фрукты | 106 |
| 8 | Сода питьевая | 1 |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахарной и ванильной пудрой, содой, взбивают 6—8 мин. В эту

массу понемногу добавляют молоко, смешанное с меланжем, и взби­вают еще 5—8 мин, после чего перемешивают с мукой. Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с молоком, нагревая до тех пор, пока не растворится сахар, охлажда­ют и, взбивая, добавляют к массе, *после* чего замешивают с мукой.

Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубоч­кой (диаметр отверстия 1,5 см). На сухой противень отсаживают на расстоянии 3—4 см друг от друга мелкое печенье в виде звездочек. Посредине печенья кладут кусочек дуката или изюмину. Выпекают изделия при 230-240°С.

Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 8%. В 1 кг. не менее 140 шт.

Инструкционно -технологическая карта

**Пряники овальные**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 513 |
| 2 | Пудра сахарная | 305 |
| 3 | Пудра ванильная | 5 |
| 4 | Масло сливочное | 247 |
| 5 | Меланж | 154 |
| 6 | Молоко | 102 |
| 7 | Инвертный сироп | 5 |
| 8 | Сода питьевая | 1 |
| 9 | Гвоздика | 1 |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Тесто приготовляют, сырцовым способом но добав­ляют инвертный сироп маргарин. Соль, корицу, гвоздику добавляют разрыхлитель и замешивают тесто. Скалкой раскатывают тесто до толщины 10 мм.и выемкой вырезают пряники. Укладывают на смазанный противень, смазывают яйцом выпекают при температуре 190- 200 градусов

Требования к качеству

Пряники овальной формы не деформированное, края ровные, без закала .

Инструкционно -технологическая карта

Печенье **«лимонное»**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 586 |
| 2 | Сахар песок | 311 |
| 3 | Аммоний углекислый | 1 |
| 4 | Масло сливочное | 165 |
| 5 | Сода | 1 |
| 6 | Меланж | 82 |
| 7 | Эссенция лимонная | 1 |
| 8 | Мед | 14 |
| 9 | Молоко цельное | 55 |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют ли­монную эссенцию, аммоний, мед и, продолжая взбивание, вводят понемногу меланж, смешанный с молоком. В пышную взбитую массу добавляют муку, перемешанную с содой. Готовое тесто раскатыва­ют пластом толщиной 5 мм и круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают лепешки, которые кладут на сухие листы и выпекают при температуре 240°С.

Требования к качеству

Печенье круглое, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом лимона и меда; в 1 кг. не менее 125 шт.

Инструкционно -технологическая карта

**Полоска песочная с повидлом**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 2400 |
| 2 | Сахар песок | 850 |
| 3 | Эссенция ванильная | 10 |
| 4 | Маргарин | 1300 |
| 5 | Соль | 3 |
| 6 | Меланж | 345 |
| 7 | Повидло | 950 |
| 8 | Аммоний углекислый | 10 |
|  |  |  |
|  | Выход | 100шт.по 50 гр. |

Технология приготовления

Готовое песочное тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 10—15 мм, кладут на противень и по краям укладывают жгут, выре­занный из того же теста в виде бортика. На пласт равномерным сло­ем наносят повидло. Из остального теста раскатывают тонкие жгуты (полоски) и накладывают их в виде решетки на пирог, закрепляя концы на бортике. Поверхность пирога перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 240—250°С до готовности.

Разрезают на прямоугольные изделия весом 50 г.

Можно приготовить в виде пирога с повидлом, фарша из яб­лок, с фруктовой начинкой.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом фруктового аромата; в 1 кг. не менее 125 шт.

Инструкционно -технологическая карта

**Печенье сдобное**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 536 |
| 2 | Сахар- песок | 161 |
| 3 | Масло сливочное | 413 |
| 4 | Меланж | 107 |
| 5 | Эссенция | 1,7 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Масло с сахаром взбивают до пышной однородной массы, до­бавляют меланж, растворяют эссенцию и взбивают. Быстро заме­шивают с мукой. Готовое тесто выкладывают в кондитерский ме­шок с зубчатой трубочкой диаметром 0,7-0,8 см. Отсаживают пече­нье круглой или овальной формы на сухие листы. Выпекают при температуре 240—250°С в течение 5—6 мин.

Требования к качеству

Печенье круглой и овальной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом эссенции.

Инструкционно -технологическая карта

**Печенье нарезное**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 636 |
| 2 | Сахар- песок | 286 |
| 3 | Маргарин | 95 |
| 4 | Ванильная пудра | 1,7 |
| 5 | Соль | 4,8 |
| 6 | Сода питьевая | 4,8 |
| 7 | Аммоний углекислый | 0,6 |
| 8 | Сироп инвертный | 31 |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Маргарин с сахаром взбивают до однородной массы, добавляют инвертный сироп, в котором растворяют соль, соду, аммоний, ва­нильную пудру, а затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4,5-5 мм и с помощью выемок вырезают печенье прямоугольной или круглой фор­мы. Выпекают при температуре 220—240°С 5-6 мин.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной или круглой формы , не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Инструкционно -технологическая карта

**Рожок песочный с маком**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 3100 |
| 2 | Сахар- песок | 1133 |
| 3 | Маргарин | 1200 |
| 4 | Ванильная пудра | 2 |
| 5 | Соль | 10 |
| 6 | Сода питьевая | 10 |
| 7 | Аммоний углекислый | 10 |
| 8 | Меланж | 444 |
| 9 | Мак для отделки | 33 |
|  | Выход | 100 шт. по 50 гр. |

Технология приготовления

Готовят песочное тесто делят на куски массой 56 г. Формуют в виде подковки (рожков), сверху посыпают маком (3 г) и выпекают на смазанных листах при температуре 260° С.

Требования к качеству

Печенье имеет форму подковы, рассыпчатое, золотистого цвета, с ароматом ванили.

Инструкционно -технологическая карта

**Печенье песочное**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 522 |
| 2 | Сахарная пудра | 209 |
| 3 | Масло сливочное | 313 |
| 4 | Меланж | 73 |
| 5 | Соль | 0,5 |
|  | Для отделки |  |
| 1 | Сахар | 36 |
| 2 | Орехи | 16 |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Масло с сахарной пудрой взбивают, добавляют меланж, в кото­ром растворяют соль, и взбивают еще 10-15 мин, затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, посыпают сахаром и рублеными орехами, сверху прокатывают скалкой, можно рифленой. При помощи вые­мок вырезают печенье разной формы (рис. 13). Выпекают на сухих листах при температуре 240-250°С 5-6 мин.

Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 60-70 шт

Инструкционно -технологическая карта

**Печенье творожное**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 315 |
| 2 | Сахар- песок | 215 |
| 3 | Масло сливочное (маргарин) | 285 |
| 4 | Яйца | 110 |
| 5 | Сода питьевая | 2 |
| 6 | Эссенция | 3 |
| 7 | Сахар песок для посыпки | 50 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Замешивают песочное тесто с добавлением протертого творога. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, посыпают са­харом-песком. Вырезают печенье разной формы при помощи вые­мок или ножа. Выпекают 5—8 мин при температуре 220—230°С.

Требования к качеству

Печенье разной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Инструкционно -технологическая карта

**Кекс чайный**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 2600 |
| 2 | Сахар- песок | 800 |
| 3 | Маргарин | 750 |
| 4 | Меланж | 840 |
| 5 | Сода питьевая | 10 |
| 6 | Соль | 10 |
| 7 | Изюм | 900 |
| 8 | Аммоний углекислый | 10 |
| 9 | Жир для смазки листов | 25 |
| 10 | Орехи | 250 |
|  | Выход | 100 шт. по 50 гр |

Технология приготовления

Готовят песочное тесто с изюмом. Изюм добавляют вместе с мукой.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, посыпают рублены­ми орехами и разрезают на изделия прямоугольной формы весом 61 г. Выпекают при,температуре 240—250°С на смазанных листах.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85

Инструкционно -технологическая карта

**Кекс «Столичный»** (штучный)

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 2339 |
| 2 | Сахар-песок | 1755 |
| 3 | Масло сливочное | 1754 |
| 4 | Меланж | 1404 |
| 5 | Соль | 7 |
| 6 | Эссенция | 7 |
| 7 | Изюм | 1754 |
| 8 | Аммоний углекислый | 7 |
| 9 | Для отделки сахарная пудра | 82 |
|  |  |  |
|  | Выход | 100шт по 75 гр. |

Технология приготовления

Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, по­степенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10—15 мин, пере­кладывают в дежу, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усечен­ного конуса с гофрированой поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82 г. Выпекают при температуре 205-215°С 25—30 мин, затем кексы охлаждают, вынимают из фор­мы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмо

Инструкционно -технологическая карта

**Кекс «Столичный»** (весовой)

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 289 |
| 2 | Сахар-песок | 217 |
| 3 | Масло сливочное | 217 |
| 4 | Меланж | 173 |
| 5 | Соль | 1 |
| 6 | Эссенция | 1 |
| 7 | Изюм | 217 |
| 8 | Аммоний углекислый | 1 |
| 9 | Для отделки сахарная пудра | 10 |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Тесто готовят так же, как для кекса штучного, но при выпеч­ке используют прямоугольные формы. Их смазывают жиром или выстилают бумагой. Тесто выкладывают в формы, выравнивают поверхность и прорезают по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле, в результате после выпечки поверхность получается более красивая. Если этого не сделать, то трещины располагаются в разных направлениях. Выпекают при температу­ре 160—180°С около 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Инструкционно -технологическая карта

**Кекс «Чайный»**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 361 |
| 2 | Сахар-песок | 271 |
| 3 | Маргарин | 180 |
| 4 | Меланж | 108 |
| 5 | Соль | 2 |
| 6 | Эссенция | 2 |
| 7 | Изюм | 108 |
| 8 | Аммоний углекислый | 4 |
| 9 | Для отделки сахарная пудра | 3 |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Тесто готовят так же, как для кекса «Столичный», только вмес­то масла сливочного используют маргарин. Выпекают в прямоу­гольных формах, смазанных жиром или выстланных бумагой. Для улучшения внешнего вида по верху кекса проводят смоченной в масле лопаткой. Выпекают, охлаждают, вынимают из формы, по­сыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Инструкционно -технологическая карта

**Кекс ореховый**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 375 |
| 2 | Сахар-песок | 243 |
| 3 | Маргарин | 217 |
| 4 | Меланж | 198 |
| 5 | Ядра кешью сырые | 99 |
| 6 | Эссенция ванильная | 2 |
| 7 | Аммоний углекислый | 1 |
| 8 | Для отделки сахарная пудра | 1 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Готовят тесто так же, как для кекса «Столичный», только вмес­то изюма добавляют измельченные орехи. Раскладывают в подго­товленные квадратные формы. Выпекают при температуре 160— 180°С в течение 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Форма квадратная, поверхность посыпана сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтый, с равномерно распределенными орехами.

Инструкционно - технологическая карта.

Жарка изделий в жире.

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки*

Технологический процесс.

Некоторые виды изделий из дрожжевого теста обжаривают в большом количестве жира, благодаря чему они приобретают новые вкусовые качества.

Для таких изделий тесто готовят безопарным способом.

Жир для жарки берут с наименьшим содержанием влаги, так как в противном случае жир при нагревании сильно пенится.

Масла берут в 4-5 раз больше массы жарящихся одновременно изделий.

При меньшем количестве жира температура его при загрузке изделий снижается, а расход увеличивается, изделия хс приобретают салистый вкус.

Жир нагревают до 160-17СС.

После окончания жарки жир процеживают через частое сито и используют несколько раз. Однако при многократном использовании жир становится вязким и приобретает горький вкус, такой жир выбрасывают.

Жарят изделия с двух сторон; лучше пользоваться длинными деревянными палочками или лопатками.

Разделывают тесто и формуют изделия на столе (или доске), смазанном растительным маслом, чтобы не загрязнять жир мукой.

*Пончики «Московские»*

Рецептура:

Мука 2650, сахар-песок 300, маргарин 150, меланж 100, соль 25, дрожжи 50, вода 1550, масло растительное для жарки 500, сахарная пудра для обсыпки 300. Выход 100 шт. по 48 г.

Способ приготовления:

Тесто, приготовленное безопарным способом, делят на кусочки по 45 г, подкатывают в шарики и после 20-30 мин расстойки жарят в жире.

Готовые пончики посыпают сахарной пудрой из расчета 3 г на 1 шт. Пончики в домашних условиях можно приготовить с повидлом, тогда посыпать сахарной пудрой не обязательно.

Тесто делят на кусочки, слегка раскатывают в лепешку, посредине кладут 5 г повидла и закатывают в шарики. После расстойки жарят в жире.

*Пирожки жареные*

Рецептура:

Мука 3100, сахар-песок 200, маргарин 100, соль 50, дрожжи 100, вода 1700, фарш 2500, масло растительное для жарки 600.

Выход 100 шт. по 75 г.

Способ приготовления:

Готовое тесто, приготовленное безопарным способом, делят на куски массой по 50 г, слегка подкатывают в шарики, кладут их швом вверх, раскатывают в лепешку, посредине кладут 25 г любого фарша - соленого или сладкого, защипывают тесто.

Пирожку придают овальную форму, дают расстойку и жарят в жире.

*Беляши*

Рецептура

Мука 500, молоко или вода 250, дрожжи 15, соль 5. Для начинки: мясо (мякоть) 400, лук 2—3 голоски, вода 100, соль, перец по вкусу.

Выход 20 шт.

Способ приготовления:

Готовое дрожжевое тесто хорошо вымешивают и скатывают в жгут, который нарезают на булочки. Булочки раскатывают в лепешки и на каждую кладут мясной фарш. Края лепешки завертывают на фарш в виде ватрушки. Готовые беляши жарят в разогретом жире на сковороде.

Беляши укладывают на сковороду мясом вниз. Когда верх хорошо подрумянится, поворачивают донышком вниз и жарят до готовности. Продолжительность жарки беляшей 8-10 мин.

Для фарша мясо очишают от костей и сухожилий, моют и нарезают небольшими кусочками, пропускают с луком через мясорубку два раза. Фарш разводят водой, соль и перец добавляют по вкусу. Для беляшей фарш используют з сыром виде.

*Хворост*

Рецептура

Мука 635, сахар-песок 663, меланж 254, дрожжи 13, жир для жарки 285; сахарная пудра для посыпки 60, ванильный сахар 3. Выход 1000.

Способ приготовления:

Для лучшего растворения и брожения меланж и сахар, помешивая, нагревают на водяной бане до 35~40\*С, добавляют растворенные в части меланжа дрожжи и муку ('/3 нормы), перемешивают до образования жидкого теста. Через час добавляют остальную муку и замешивают крутое тесто.

Тесто раскатывают в шар и накрывают салфеткой. После 30- минутной выдержки из теста раскатывают тонкие лепешки. Эти лепешки нарезают в виде тонких полосок и придают им самую разнообразную форму: в виде плетений, бантиков и др. Затем жарят в жире.

Красиво выглядит хворост в виде розы. Для этого тесто делят на круглые лепешки массой по 100 г и тонко их раскатывают. Затем в круглой лепешке делают 8-10 параллельных разрезов, но не до краев. Эти полоски, начиная с середины, перетягивают с одной стороны на другую так, чтобы образовалось переплетение с отвер­стием посредине. В узкую кастрюлю или консервную банку с нагретым жиром опускают сформованное изделие при помощи палочки, которая проходит через середину. Во время жарки палочку вращают по центру, пока хворост не приобретет форму розы. Обжаривают с двух сторон.

Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Инструкционно - технологическая карта.

***Тесто для лапши домашней, вареников,***

***блинчиков, технология приготовления***

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, дуршлаг.*

Лапша домашняя

*Способ приготовления:*

Берем две глубокие емкости, для замешивания теста. Теста для домашней лапши будет два вида:на желтках и на белках. На желтках для супа, на белках для гарнира.

В чашки наливаем по 100гр воды, солим и на кончике ножа добавляем соду(капелюшечку),

чуточку сахара и 5-10 капелек растительного масла.

Отделяем белки от желтков.

Все тщательно перемешиваем засыпаем по два стакана муки.

Замесить оба теста.

Положить расстаиваться на 20 минут.

Каждый колобок делим на 4 части.

Каждую часть раскатываем как можно тоньше.

Если тесто хорошо промешано, то оно очень эластичное и не прилипает ни к столу ни к скалке.

Муки практически подсыпать не надо.

Сушить раскатанные сочни можно в духовке, а можно на полотенце.

Надо при просушивании переворачивать сочни,

но не пересушить иначе лапша будет ломаться.

Мелко шинкуем лук и жарим его на сливочном масле, чтобы после приготовления бульона добавить жаренный лук в бульон.

Готовим бульон.

Доводим его до кипения на сильном огне, а как только закипит, делаем слабый огонь, чтобы бульон не "размылился".

Снимаем пену. Варим курицу до готовности.

Бульон солим и кладем за 10минут до конца варки лавровый лист.

Перед тем как сворачивать сочни слегка их припудриваем мукой. Затем складываем и разрезаем пополам. Половинки накладываем одну на другую и мелко шинкуем лапшу.

Лапшу можно подсушить в духовке.

Лучше шинковать на уголок.

Готовую лапшу всыпаем в готовый бульон, даем покипеть на слабом огне 1-2минуты.

Вареники.

*Способ приготовления:*

тесто на молоке:

- пшеничная мука (150 г);

- молоко (60 г);

- сливочное масло или маргарин (15 г);

- яйцо средней величины (1 штука);

- соль и сахар по вкусу.

1.Тесто на молоке

Возьмите широкую глубокую миску. Отмерьте в стакан необходимую порцию муки и просейте ее через сито в миску. Мука при просеивании обогащается кислородом, и изделия получаются нежнее.

2 Смешайте молоко и яйцо в отдельной посуде. Разболтайте их вилкой и влейте в муку. Вместо молока можно взять обычную очищенную воду.

3 Растопите в ковшике сливочное масло или маргарин. Всыпьте в горячую массу соль и сахарный песок, размешайте. Перелейте жидкое масло в муку.

4 Замесите тесто руками. Оно получается крутым и должно хорошо отставать от рук.

5 Раскатайте тесто на доске, посыпанной мукой, в тонкий пласт.

Тесто для блинчиков

Для этого при помощи миксера с венчиками влейте молоко, воду, разбейте яйца, влейте растопленное сливочное масло, добавьте сахар и соль. Включите миксер и превратите все компоненты в однородную жидкую массу.

После этого всыпьте всю муку и еще раз тщательно взбейте тесто.

Перелейте тесто в миску и отставьте ее в сторону на 30 минут.

Небольшую сковороду с толстым дном поставьте на сильный огонь.

Влейте 1 ст.ложку сливочного масла и раскалите его хорошенько.

Возьмите сковороду за ручку в одну руку, в другую руку возьмите половник. Зачерпните примерно 3 ст. ложки теста и тонкой струйкой влейте его на раскаленную сковороду, поворачивая ее при этом в разные стороны, чтобы тесто полностью покрыло дно сковороду.

Поставьте сковороду вновь на огонь и жарьте блинчик с одной стороны в течение 1,5-2 минут.

Затем шпателем приподнимите края блинчика с разных сторон и аккуратно пальцами рук или все тем же шпателем переверните блинчик на другую сторону.

Продолжайте жарить со 2-й стороны еще 30 секунд, пока блинчик не станет золотистого цвета. Готовый блинчик переложите на блюдо, в сковороду налейте новую порцию теста.

Не забывайте добавлять новую порцию сливочного масла на сковороду перед каждым новым блинчиком.

Точно таким же образом пережарьте все имеющееся у Вас тесто.

Инструкционно - технологическая карта.

***Пряничное тесто, технология приготовления.***

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

**Пряники "Венские"**

- мука - 250г ,- сахар - 6 ст.л., - мед - 250г, - масло сливочное - 50г ,- яйцо - 1 шт. ,- сода , пряности - по вкусу , вода - 2 ст.л.

для глазирования: сахар - 3 ст.л., вода - 1 ст.л.

Приготовить заварное тесто. Воду с сахаром нагревать до тех пор, пока не растворится сахар, затем снять пену и процедить сироп через сито, добавить мед.

Затем сироп охладить, добавить просеянную муку и быстро замесить тесто так, чтобы не образовались комки. Тесто после заварки и охлаждения нужно немедленно перемешать со сдобой, пряностями и разделать на пряники.

Сухие пряности предварительно просушить, мелко растереть в ступке и просеять через частое сито. Аммоний растереть на терке или растолочь в ступке, либо растворить в холодной воде. Соду перемешать с небольшим количеством муки и добавить вместе с другими продуктами в охлажденное тесто. Из теста раскатать жгут, разрезать его на куски, слегка подкатать в шарики, уложить на расстоянии 3-4 см друг от друга на противень, смазанный маслом, и выпекать при температуре 220-230 градусов.

После охлаждения пряники глазировать в сахарном сиропе. Для этого кипятить сахар с водой, снять пену, охладить и добавить ароматизирующие вещества.

Пряники опустить небольшими порциями в круглую кастрюлю, в которую налить сироп. Затем осторожно перемешать пряники, чтобы они покрылись сиропом. После этого пряники высыпать на решетку или противень; склеившиеся изделия разъединить. Высушивать пряники до образования блестящей корочки с белым налетом, который придает изделиям красивый вид и предохраняет их от высыхания

Инструкционно - технологическая карта.

***Песочное тесто, технология приготовления.***

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

*Способ приготовления:*

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1—2 мин тесто разделывают. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Присутствие в тесте большого количества жиров обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении жиров изделия будут получаться более плотными и жесткими. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается.

Наилучшая температура для теста 15—20°C. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре выше 25°C масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов; такое тесто крошится при раскатке, а приготовленные из него изделия получаются очень жесткими. Чтобы исправить такое тесто, нужно его хорошо охладить, подержать руки в холодной воде и быстро, в течение 2 мин, перемять тесто до пластичного состояния. Если тесто не становится пластичным, надо добавить в него яичный желток.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому все изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов — толщиной 4—8 мм.

Перед раскаткой немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формуют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол или доску, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Тесто надо раскатывать на ровной доске или столе. Если стол неровный, пласт будет иметь разную толщину, при выпечке тонкие места пригорят, а толстые останутся непропеченными.

Из раскатанного пласта ножом или выемками делают разные фигуры или переносят пласт на противень с помощью скалки. Излишек теста по краям противня зачищают ножом.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают.

Песочные изделия выпекают при температуре 230—250°C до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа. Если пласты в одном месте испеклись, а в другом месте тесто еще сырое, то на испеченные места сверху и снизу кладут листки бумаги и продолжают выпечку, пока весь пласт не пропечется.

*Пирожные песочные Кольца с миндалем*

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки, 1/2 стакана миндаля мелко нарубленного или орехов, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм и круглой выемкой или чашкой вырезать лепешки, в которых маленькой выемкой посредине сделать отверстия.

Поверхность смазать желтком и посыпать рубленым миндалем, смешанным с сахаром.

Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 240—250°C.

*Пирожные песочные с маком*

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки, начинка из мака (по рецепту 223), мармелад (по рецепту 119) из 100 г абрикосов.

Из 3/4 песочного теста раскатать полоску шириной 10 см и толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень. Края полоски смазать яйцом. Вдоль середины полоски разместить начинку из мака. Из остального теста раскатать полоску шириной 13—14 см и толщиной 3—4 мм.

Полоску нарезать поперек на узкие полоски, которые уложить крест-накрест над начинкой, и приклеить конец полоски к нижнему пласту.

Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 190—200°C.

После выпечки и охлаждения заглазировать мармеладом или посыпать сахарной пудрой и разрезать на пирожные.

*Корзиночки с масляным кремом и фруктами*

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 65 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки, крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла, 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7 мм, разрезать пласт на 10 квадратов, положить каждый квадрат на гофрированную формочку в виде корзиночки и большими пальцами обеих рук прижать тесто к стенкам формочки, лишнее тесто удалить.

После 12—15-минутной выпечки при 240—250°C перевернуть формочку и освободить таким образом готовую корзиночку.

При отсутствии металлических формочек можно круглой выемкой или стаканом вырезать из пласта круглые лепешки, смазать края лепешек яйцом, положить вокруг каждой лепешки бортик из теста и испечь. Охлажденные корзиночки наполнить кремом и фруктами или одним кремом.

У корзиночки можно сделать дугообразную ручку из песочного теста, к которому надо добавить для вязкости несколько капель воды. Ручки можно также приготовить из заварного теста.

Инструкционно - технологическая карта.

***Бисквитное тесто, технология приготовления.***

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

*Приготовление бисквитного теста*  *холодным способом*

Отделить желтки от белков и положить в них сахар (3/4 часть от нормы), массу растирать венчиком до исчезновения крупинок сахара и увеличения массы в 3–4 раза. Яичные белки взбить в отдельной посуде охлаждённым венчиком в холодном помещении до увеличения в объёме в 4–5 раз. В конце взбивания добавить оставшуюся 1/4 часть сахара. Сахар добавлять постепенно, небольшими порциями. В растёртые желтки ввести третью часть взбитых белков, муку и слегка перемешать. Затем положить остальную часть пены из яичных белков и всё перемешивать до получения однородной массы.

*Приготовление бисквитного теста с подогревом*

Яйца вылить в глубокую посуду, досыпать к ним сахар и, непрерывно взбивая массу венчиком подогреть на водяной бане до 40–50°C. Затем снять её с бани и, взбивая венчиком, охладить до 20°C. При этом объём массы должен увеличиться в 2–3 раза. К охлаждённой пене добавить муку и вымешивать до образования однородной массы.

1. Влить в посуду яйца, взбить миксером до увеличения объема в 3 раза.

2. Продолжая взбивать, добавляем сахар и затем муку.

3. Подготовить форму, застелив ее промасленной бумагой.

4. Вылить тесто в форму и поставить в духовку с темп.120-150\*

Время выпечки 30-40 мин. для торта и 8 мин. для рулета.

Ингредиенты: Тесто: яйца 5 шт., сахар 150 г, мука 80 г, крахмал 20г Крем можно выбрать по желанию. (Использовать полезные советы).

После того, как готовый бисквит остынет, можно приступить к оформлению торта. Здесь вам подскажет фантазия и опыт. Можно использовать кремы и пропитки, а также фрукты и фруктовые джемы.

При работе с кремом используют кондитерский мешочек или шприц.

Далее разрезаем бисквит пополам, смазываем кремом одну часть и накрываем другой. Верхнюю часть также смазываем кремом и украшаем. Используем фрукты и ягоды. Это всегда очень красиво и очень просто, что важно для начинающих.

- Бисквит, приготовленный холодным способом (***буше).*** Для этого бисквита берут только свежие или диетические яйца, у которых хорошо отделяется желток и белок. Тесто готовят более вязким и густым. Крахмал в него не добавляют, поэтому для него существует другая рецептура.

Состав: мука – 289 г, сахар – 342, яичные желтки – 342, яичные белки – 512, эссенция – 2,3, кислота лимонная – 1,5 г.

Выход – 1000 г.

Приготовление буше состоит из следующих операций: взбивания отдельно белков и желтков с сахаром, затем соединения взбитых желтков, белков и муки. Яичные желтки соединяют с сахаром по рецептуре и взбивают до увеличения объема в 2,5–3 раза.

Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5–6 раз и до устойчивой пены (с венчика не стекает); вначале медленно, затем постепенно темп взбивания увеличивается; в конце добавляют лимонную кислоту для укрепления структуры белка.

К взбитым желткам добавляют 1/4 взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста.

Готовое тесто сразу выпекают в тортовых формах или «отсаживают» на листы для приготовления пирожных буше. Для этого листы выстилают бумагой, а тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой металлической трубочкой.

«Отсаживают» заготовки круглой или овальной формы и сразу выпекают при температуре 190–200 °C в течение 20–25 мин. После выпечки охлаждают и выдерживают 3–4 ч для укрепления структуры бисквита. Затем заготовки поступают для изготовления пирожных.

***Требования к качеству:***

бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; цвет мякиша – желтый. Влажность – 25 %.

Бисквит, приготовленный холодным способом, должен иметь влажность – 17 %

Инструкционно - технологическая карта.

***Приготовление масляного бисквита***

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

*Масляный бисквит.*

Тесто масляного бисквита содержит около 1/5 части масла, вследствие чего оно при изготовлении и выпечке труднее сохраняет пористую структуру. Разрыхление теста с помощью взбитых белков не всегда возможно, поэтому для разрыхления дополнительно применяют углекислый аммоний.

Введение в бисквит большого количества масла повышает калорийность изделий, улучшает вкус и предохраняет изделия от очерствения.

**Есть четыре способа приготовления масляного бисквита, предусматривающие разные рецептуры и возможности оборудования:**

1) желтки и белки взбивают вместе с маслом и сахаром (применение аммония обязательно);

2) белки взбивают отдельно, а желтки, масло и сахар – отдельно (применение аммония обязательно);

3) белки взбивают отдельно, желтки и сахар – отдельно, муку смешивают с маслом (применение химических разрыхлителей необязательно);

4) яйца с сахаром, взбивая, подогревают и в конце взбивания добавляют горячее масло (без химических разрыхлителей).

Первый способ применяется, когда тесто готовят на меланже или на яйцах, у которых плохо отделяются белки от желтков. Масло размягчают руками или в машине до пластичного состояния, добавляют сахар, углекислый аммоний и веселкой вручную или механически взбивают 5–10 мин. Затем периодически по 1/10 добавляют яйца. Когда масса станет пышной и исчезнут кристаллики сахара, перемешивают с просеянной мукой.

Иногда при взбивании масса делается рябоватой, яйца плохо соединяются с маслом и сахаром. Это может произойти оттого, что яйца или меланж слишком холодные. Необходимо подогреть всю массу, слегка взбивая, или добавить немного муки.

Второй способ применяется при использовании свежих яиц, приготовленное тесто получается более разрыхленным, чем тесто, полученное первым способом.

Масло с сахаром (3/4 нормы) вручную (веселкой) или механически взбивают 5–10 мин, затем постепенно в течение 10 мин взбивают, добавляя желтки яиц. Когда масса до половины взбита, в другой посуде взбивают яичные белки, в которые в конце взбивания добавляют 1/4 сахара. Часть взбитых белков (1/3) перемешивают с масляной массой, затем добавляют просеянную муку с разрыхлителями, остальные взбитые белки и перемешивают все продукты до получения однородного теста.

Третий способ.Масло разминают до пластичности и вместе с мукой взбивают 5–10 мин. Яичные желтки и сахар (3/4 нормы) взбивают в отдельной посуде до исчезновения сахарных кристалликов. Яичные белки взбивают в отдельной посуде, в конце взбивания в них постепенно добавляют оставшийся сахар (1/4 нормы). Затем все три компонента перемешивают, и тесто готово. Это тесто можно готовить, не применяя разрыхлители.

Четвертый способ (без химических разрыхлителей). Яйца с сахаром взбивают, как при приготовлении бисквита основного, в конце взбивания в 1–3 приема добавляя муку, смешанную с крахмалом, и тонкой струей вливают горячее (но не кипящее) масло. Замешивают тесто с маслом снизу вверх, так как масло, как более тяжелое, оседает. Горячее масло не должно соприкасаться с непромешанной мукой, от этого образуются неразмешиваемые комки. При приготовлении бисквита этим способом количество яиц увеличивают, а масла – уменьшают.

Масляный бисквит выпекают в формах разной величины или на противнях, которые предварительно смазывают маслом и посыпают мукой, сухарями или растертыми орехами или миндалем. Иногда выпекают тонкие круглые лепешки, из которых формуют торты, либо из кондитерского мешка.

Инструкционно - технологическая карта.

***Заварное тесто, технология приготовления.***

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

1. Заварное тесто - самое легкое, воздушное, хрустящее тесто, из которого делают профитроли, эклеры и заварные булочки. Оно поднимается в духовке, когда его не "скует" тепло. Воздушными заварные булочки получаются благодаря большому содержанию воды в тесте, которая превращается в пар в духовке и заставляет тесто подниматься высоко вверх.

2. Чтобы сделать около 30 заварных булочек, нужно 60 г хлебной муки (в которой больше клейковины (глютена), чем в обычной муке, и корочка получается более хрустящей. Поскольку вам нужно будет быстро всыпать муку в воду и масло, возьмите большой лист пергамента (бумаги для выпечки) и сложите пополам, чтобы по середине получился сгиб. Затем разверните и просейте на бумагу муку и добавьте чайную ложку сахара (если вы делаете сладкое заварное тесто) или приправы, соль и перец.

3. Затем налейте в кастрюлю150 мл холодной воды и добавьте 50 г сливочного масла, порезанного на кусочки. Затем поставьте кастрюлю на средний огонь, помешивая деревянной ложкой. Как только масло растает и смесь закипит, выключить огонь, так как из-за слишком долгого кипения испарится слишком много жидкости.

4. Затем добавить муку - всю в один заход - всыпая одной рукой и быстро взбивая другй. Вы можете делать это деревянной ложкой, хотя электрический миксер сэкономит вам много сил.

5. Взбивать, пока в кастрюле не получится гладкий шар, легко отходящий от стенок кастрюли - это займет около 1 минуты.

6. Хорошо взбить 2 яйца и затем добавить в смесь, вливая по-немногу и взбивая после каждой новой порции.

7. Взбивать, пока не получится однородная блестящая паста. На этом этапе слегка смазать противень маслом и подержать под холодной водой в течение нескольких секунд, затем постучать по нему, чтобы избавиться от излишка влаги. Благодаря этому в духовке получится влажная атмосфера, и пар поможет булочкам подняться.

8. Чтобы сделать заварные булочки, выкладывать чайной ложкой смесь на противень, оставляя между каждой по 2.5 см. Запекать в верхней части духовки (на самой высокой полке) при 200 гр С в течение 10 мин. После этого увеличить температуру до 220 гр С и запекать еще 15-20 минут, пока булочки не будут высокими, хрустящими, воздушными и золотистыми.

9. готовые булочки проколоть с одной стороны, чтобы выпустить пар, затем охладить их на решетке.

ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты: Тесто

1.5 стакана воды

75-100 г сливочного масла (маргарина)

1/2 чайной ложки соли

180 г (1.5 стакана) муки

4 яйца

цедра 1/2 лимона (кокосовая стружка 3-4 ст.ложки)

сахар по вкусу

Инструкции:

Налить воду в кастрюлю, положить масло и соль, довести до кипения, снять с плиты.

Всыпать муку и сильно перемешать. Поставить кастрюлю вновь на огонь, нагревать, помешивая, пока тесто не начнет отходить от стенок. Слегка охладить его и добавить по одному все яйца, после каждого тщательно перемешивая. Добавить цедру лимона либо кокосовую стружку и сахар по вкусу. Чайной ложкой отсадить тесто на смазанный противень и выпекать в духовке при T=200 гр около 40 мин. (Если вместо сахара и цедры добавить в заварное тесто немного тертого сыра или красного перца, получится закусочное печенье.)

Инструкционно - технологическая карта.

***Слоеное тесто, технология приготовления.***

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

Слоеное тесто приготовляют опарным или безопарным способом, как описано в рецептах 237 и 290, без масла (тесто лишь прослаивают маслом, чтобы получить изделие слоистой структуры).

Готовое выброженное тесто охлаждают до 10—20°C, чтобы на нем не плавилось масло, и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм. Разделяют пласт теста на три равные части, не разрезая его, а только намечая линии спинкой ножа.

На среднюю часть пласта наносят слой предварительно немного подогретого (до консистенции густой сметаны) масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть его и сверху смазывают маслом образовавшийся второй слой.

После этого накрывают этот слой свободным правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.

Закатку посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см. Затем поверхность теста очищают от муки и складывают пласт как это указано выше, вчетверо. Таким образом, получается пласт теста с 8 слоями масла. Снова раскатывают пласт теста, складывают его вдвое втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт теста с 16; 24 или 32 слоями масла.

При закатке 80—100 г масла тесто, приготовленное из 1 стакана муки должно иметь не менее 24-32 слоев масла, иначе при выпечке масло вытечет.

При закатке 20—80 г масла тесто следует делать 8—16-слойным, иначе слои в готовых изделиях не будут заметны.

Прослаивают тесто при температуре не выше 18°С. После окончания прослаивания тесто ставят в прохладное место, а затем приступают к формовке.

Для улучшения слоистости изделия масло, взятое для прослойки, следует посыпать сахаром (половина количества, предусмотренного в рецептах).

Расстойку после разделки следует производить при температуре 25-28°С.

При более высокой температуре масло плавится и вытекает из теста до выпечки.

Завитушки слоеные

Ингредиенты

Для 10 завитушек весом по 60—70 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки, 1/4 стакана сахарного песка или мелко нарубленного миндаля на обсыпку, 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 10 мм, разрезать на узкие полоски и сплести. Немного растянуть сплетения из теста и свернуть в завитушки.

Свернутые завитушки положить на смазанный маслом противень, дать 40—50 мин на расстойку, смазать поверхность яйцом, посыпать сахаром или рубленым миндалем.

Выпекать 10—15 мин при температуре 240—260°С.

Слоеные булочки

Ингредиенты

Для 10 булочек весом по 60—70 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки, 50 г масла для отделки, 1 яйцо для смазки.

Приготовить тесто, раскатать его в пласт толщиной 10 мм и разрезать на четырехугольники. Соединить все четыре угла теста в центре, прижать пальцем и положить на смазанный маслом противень.

Края теста смазать маслом, дать 60-70 мин на расстойку, смазать верх яйцом и выпекать булочки 12-15 мин при температуре 240—260°С.

Инструкционно - технологическая карта.

***Украшения из желе .***

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, сотейник.*

Желе используется для украшения изделий в незастывшем и застывшем видах. В незастывшем виде при температуре 60 °C им покрывают поверхности выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов, а также и фрукты (при помощи плоской кисточки).

Из желе в застывшем виде можно приготовить разнообразные украшения. Так, при помощи форм изготовляют барельефы, а, складывая две половины, получают объемные фигурки. Соединять их нужно тогда, когда желе застынет до нерастекающейся массы, иначе они не склеятся.

***Технологический процесс производства желе состоит из следующих основных стадий:***

-подготовка сырья к производству;

-замачивание агара/желатина;

-приготовление агарового/желатинового раствора;

-получение сахаро-агаро/желатино-паточного сиропа;

-охлаждение сиропа;

-перемешивание сиропа с другими ингредиентами желе;

-отливка в формы;

-охлаждение.

Для изготовления нарезных украшений желе заливают в специальные противни слоем 10–30 мм, а затем при помощи ножа или различными выемками вырезают разнообразные фигурки.

Можно приготовить многослойное желе

Для этого наливают тонким слоем желе одного цвета, дают застыть до вязкости, осторожно заливают желе другого цвета, опять дают застыть до вязкости, вновь сверху наливают желе третьего цвета. Когда масса хорошо застынет, из нее нарезают фигурки.

*Мраморное желе*

получается при смешивании бесцветного желе с окрашенным. Два желе осторожно соединяют, когда они приобретают тягучесть, дают застыть, затем разрезают на фигурки.

Оригинальным украшением является *мозаичное желе.*

Для этого в разные противни наливают желе разного цвета слоем 10 мм, дают хорошо застыть, разрезают на кубики, осторожно перемешивают и заливают прозрачным желе, выравнивают и дают застыть. Из застывшего желе вырезают разнообразные фигурки с мозаичным украшением.

Требования к качеству:

Цвет для желе высшего сорта однородный, для первого сорта — однородный с потемнением на поверхности.

Консистенция для желе высшего сорта — равномерная, студнеобразная масса, сохраняющая свою форму на горизонтальной поверхности (по извлечении из тары) и ясно очерченные грани при разрезании ножом.

Для первого сорта — студнеобразная масса слабой консистенции, прилипающая к стенкам тары, не полностью сохраняющая свою форму.

Для желе, фасованного в тубы, — густая масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Засахаривание не допускается.

Инструкционно - технологическая карта.

***Украшения из помады.***

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, сотейник, миски .

**Процесс ее приготовления состоит из следующих операций:**

приготовление сиропа,

его охлаждение,

сбивание сиропа,

созревание помады.

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену, так как посторонние примеси ухудшают качество помады.

После прекращения пенообразования сироп варят, накрывая крышкой, при сильном нагреве. Происходит его медленное уваривание. Во время кипения брызги сиропа попадают на стенки котла, превращаются в кристаллы сахара, которые, падая обратно в сироп, вызывают его кристаллизацию (засахаривание). Чтобы этого не случилось, сироп варят при закрытой крышке. Парообразование под крышкой предотвращает образование кристаллов на стенках котла, смывая их конденсатом воды. Таким образом сироп уваривают до 108 °C и добавляют подогретую до 45–50 °C патоку.

Патока предохраняет сироп от засахаривания и способствует образованию более мелких кристаллов при сбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменить инвертным сиропом

Украшения из помады. Эти отделочные полуфабрикаты используют для покрытия поверхности изделий. Помаду перед употреблением разогревают до температуры 50- 55°С на водяной бане. Она становится текучей, что необходимо для глазировки изделий. Прежде чем наносить помаду на бисквитный или песочный пласт, необходи­мо вначале смазать его тонким слоем фруктовой начинки, тогда помада ляжет ровным слоем и получится более глянцевой.

Наносят помаду быстро длинным ножом, разравнивают се по всей поверхности пласта. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные или торты тонким горячим ножом, для чего его опускают в горячую воду. Это де­лают для того, чтобы при разрезании пласта помада не крошилась, а плавилась.

Иногда из помады делают рисунки в виде сетки или точек. Для этого разодевают помаду, выкладывают в корнетик, закрывают его и наносят нужный рисунок .

Из помады можно сделать рисунок «под мрамор» или «елочку». Для этой цели небольшое количество помады подкрашивают в более темный цвет, часто используют какао-порошок. Помаду выкладывают в корнетик. Украшение нужно делать быстро, чтобы помада не застыла. На пласт наносят слой помады, сразу же из корнс- тика отсаживают помаду другого цвета в виде параллельных линий. И тут же тупой стороной ножа проводят линии поперек вверх и вниз (получается рисунок «под мрамор») или в одну сторону (рисунок «елочкой»).

***Требования к качеству:***

помада должна быть белой, однородной, плотной, пластичной, глянцевитой; заглазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой, влажность – 12 %.

Инструкционно - технологическая карта.

***Украшения из посыпок.***

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, сотейник, миски .*

***Сахаристые посыпки.***

Чаще всего пользуются сахарной пудрой, предварительно просеяв ее через частое сито. Можно использовать крупнокристаллический песок. Его подкрашивают пищевыми красителями, а затем подсушивают.

***Трюфельная посыпка.***

Состав: помада – 786 г, какао-порошок – 196, масло сливочное – 39, ванильная пудра – 5 г. Выход – 1000 г.

Эта посыпка используется для отделки торта «Трюфель».

Помаду подогревают до 45–50 °C, добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через сито с ячейками диаметром 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тонким слоем на листы и подсушивают. Использовать трюфельную посыпку нужно не позднее 8 ч после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

***Шоколадная посыпка***

готовится из плиточного шоколада, отходов украшений из шоколада или шоколадной глазури, которые измельчают ножом в мелкую крупку.

Для обсыпки изделий используется также какао-порошок, но обязательно добавляется сахарная пудра, чтобы не чувствовалась горечь.

***Ореховые посыпки.***

Для этих посыпок используются орехи: миндаль, фундук, арахис, кешью, грецкие, фисташки. Ядра орехов подсушивают и измельчают. Для посыпки изделий до выпечки не рекомендуется использовать грецкие орехи и фисташки. Грецкие орехи после тепловой обработки приобретают неприятные вкус и запах, а фисташки теряют красивый светло-зеленый цвет

Инструкционно - технологическая карта.

***Украшения из марципана.***

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, сотейник, миски .*

Марципан используется для изготовления различных украшений в виде фигурок, приготовленных путем лепки, при помощи форм или раскатывания в пласт и вырезания. Они могут долго храниться, оставаясь съедобными. Готовится марципан из миндального ореха, а также арахиса (очищенных от оболочки) или ореха кешью. Однако качество марципана из арахиса и кешью ниже. Орехи перед употреблением нужно подсушить, следя за тем, чтобы их цвет не изменился, иначе марципан не получится белого цвета. Готовый марципан имеет вид белой вязкой массы, напоминающей пластилин. Марципан можно готовить без патоки, но тогда он быстрее теряет пластичность. Марципаны можно приготовить двумя способами: сырцовым и заварным.

***Сырцовый марципан.***

Состав: миндаль – 351 г, сахарная пудра – 586, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку, превращая его в мелкую крупку. Затем добавляют сахарную пудру, патоку и пропускают 2–3 раза через мясорубку, каждый раз уменьшая размер решетки. Лучше пропускать через вальцовку, тогда качество марципана будет выше. В готовый марципан добавляют коньяк или вино и пищевой краситель. Марципан должен быть вязким и белым. Если он получится очень густым, то можно добавить патоки или холодной кипяченой воды, а если жидким, то добавляют сахарную пудру и перемешивают. Недостатком сырцового марципана является его быст рое закисание, поэтому его нельзя готовить впрок. Этого недостатка не имеет заварной марципан.

***Заварной марципан.***

Состав: миндаль – 351 г, сахарный песок – 228, сахарная пудра – 358, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5, вода – 57 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль несколько раз пропускают через вальцовку, превращая сначала в крупу, а затем – в тонкий порошок. Одновременно готовят сироп. Для этого сахар, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и уваривают при 120 °C (проба на средний шарик).

Подготовленный миндаль выкладывают в котел и, помешивая, тонкой струей вливают горячий сахарный сироп, хорошо перемешивают и оставляют для охлаждения на 1 ч. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. Добавляют сахарную пудру, коньяк или вино и вновь 2–3 раза пропускают через вальцовую машину. Заварной марципан хранится долго, но при этом его нужно покрыть влажной тканью.

Утверждаю:

Директор ГПОАУ ЯО

Ростовского колледжа отраслевых технологий

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т. Н. Кудрявцева

**Программа**

**Государственной итоговой аттестации выпускников**

**по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**

Разработчик программы ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Программа утверждена на педагогическом совете от 11.01.2020 года ,протокол №1

Программа государственной итоговой аттестации выпускников (в формате демонстрационного экзамена по компетенции «поварское дело») разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта( далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования(далее СПО) **43.01.09** **Повар,** **кондитер,** приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569

**Содержание**

1. Общие положения

2. Условия проведения государственной итоговой аттестации выпускников

3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

4. Порядок рассмотрения апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.

1. **Общие положения**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной

экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности соответствующей требованиям ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер»** базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

Программа государственной итоговой аттестации (в формате демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело») разработана на основании следующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" №273 –ФЗ от 29декабря 2012 года;

- ФГОС по профессии 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер» (приказ Министерства образования и науки №1569 от 09.12.2016г);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г. № 968 (с изменениями от 17.11.2017г);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013г. № 1199.

- Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», одобренными Решением Экспертного совета при Союзе «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы WorldSkills Russia» (Протокол №18/11 от 12.11.2018 г.) и утвержденными Правлением Союза (Протокол №43 от 15.11.2018 г.)

Цель проведения демонстрационного экзамена - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии43.01.09 Повар, кондитер и стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело». Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

*Основные понятия и их определения, сокращения и термины*

Для организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia используются и применяются следующие понятия.

***Государственная итоговая аттестация*** ***(ГИА)*** – форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательных программ, имеющих государственную аккредитацию.

***Демонстрационный экзамен*** –форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами WorldSkills Russia.

***Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов*** –совокупность заданий, их спецификации, технических описаний оцениваемых компетенций, критериев и инструментов оценивания, обеспечивающих в целом оценку результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia.

***Центр проведения демонстрационного экзамена по*** ***стандартам*** ***Ворлдскиллс Россия*** ***(Центр*** ***проведения демонстрационного*** ***экзамена, ЦПДЭ)*** –организация,располагающая площадкой для проведениядемонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia (далее - площадка проведения демонстрационного экзамена), материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям Союза «WorldSkills Russia».

***Техническое описание (ТО)*** –документ,определяющий названиекомпетенции, последовательность выполнения задания, критерии оценки, требования к профессиональным навыкам участников, состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию материалы и оборудование.

***Инфраструктурный лист (ИЛ)*** –список необходимых материалов иоборудования для проведения демонстрационного экзамена по определенной компетенции по стандартам WorldSkills Russia.

***Эксперт*** –лицо,подтвердившее знания,умения и навыки по какой-либо компетенции в соответствии с требованиями Союза «WorldSkills Russia» (сертифицированный эксперт WorldSkills), а также лицо, прошедшее специализированную программу обучения, организованную Союзом «WorldSkills Russia» и имеющее свидетельство о праве проведения демонстрационного экзамена, корпоративных и региональных чемпионатов по стандартам WorldSkills Russia.

***Главный эксперт на площадке (Главный эксперт)*** – эксперт,определенный в соответствии с порядком, установленным Союзом «WorldSkills Russia» ответственным по организации и проведению демонстрационного экзамена на определенной площадке по какой-либо компетенции и наделенный соответствующими полномочиями.

***Технический эксперт*** – эксперт, отвечающий за техническоесостояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности (далее - ОТ и ТБ).

***Экспертная группа*** – группа экспертов для оценки выполнениязаданий демонстрационного экзамена на площадке по определенной компетенции.

***eSim*** – это система мониторинга, сбора и обработки результатовдемонстрационного экзамена.

***CIS (Competition Information System)*** – это специализированноепрограммное обеспечение для обработки информации во время демонстрационного экзамена. Доступ к системе предоставляется Союзом «WorldSkills Russia» по официальному запросу от организаторов экзамена.

1. **Процедура проведения ГИА**

Задание демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатываются колледжем на основе профессионального стандарта и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia).

Тематика заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ: описание всех этапов задания, включая планы, эскизы, чертежи; время выполнения каждого этапа задания; описание работ на каждом этапе выполнения задания.

Критерии оценки и типовое задание по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сроки и место проведения демонстрационного экзамена доводятся до сведения обучающихся колледжа не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации. Задание на демонстрационный экзамен определяется как одинаковое для всех студентов и выдается в момент начала экзаменационных процедур.

За 1 день до начала демонстрационного экзамена проводится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. Каждому участнику предоставлено время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения во время демонстрационного экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены государственной экзаменационной комиссии могут выдавать участникам задание перед началом каждого модуля. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами государственной экзаменационной комиссии.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется председатель государственной экзаменационной комиссии, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершенную работу. При этом должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности. Несоблюдение участником норм и правил охраны труда и техники безопасности ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационного задания.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в

соответствии с учебным планом. Программа ГИА и расписания аттестационных испытаний утверждаются директором не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Участие в демонстрационном экзамене предполагает выезд обучающихся на площадки ЦПДЭ.

Регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

Не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения колледж направляет в адрес ЦПДЭ список выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills Russia.

ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

Для обеспечения организации и проведения демонстрационного экзамена Союзом «WorldSkills Russia» по предложению региональных координационных центров Союза «WorldSkills Russia» за 3 месяца до начала демонстрационного экзамена определяется Главный эксперт на площадку для проведения экзамена из числа сертифицированных экспертов.

При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом формируется Экспертная группа. Количественный состав Экспертной группы по компетенции определяется Главным экспертом, который ее возглавляет.

Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который после ее формирования обязан распределить обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между членами Экспертной группы.

На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт

**3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания**

Требования к выполнению выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с утверждённым «Техническим заданием». (Приложение №1)

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик

компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Компетенция | «2» | «3» | «4» | «5» |
|  |  |  |  |  |
| Поварское | 0,00 - 7,05 | 7,06 - 14,11 | 14,12 – 24,70 | 24,71 – 35,3 |
| дело |  |  |  |  |

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов из системы CIS, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

Выдача выпускнику документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из образовательного учреждения, не сдавшим ГИА выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому образовательным учреждением.

**5. Порядок рассмотрения апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.**

По результатам государственной аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Приложение 1

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.3**

**для демонстрационного экзамена**

**по стандартам WorldSkills Russia**

**по компетенции**

**«Поварское дело**

**Паспорт Комплекта оценочной документации № 1.3**

*КОД 1.3 по компетенции «Поварское дело»*

разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер; специальностям: 19.02.10 Технология продукции общественного питания; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

(из перечня профессий среднего профессионального образования и перечня специальностей среднего профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199).

1. **Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации**

**Раздел WSSS**

1. **Организация и управление работой.**

Специалист должен знать и понимать:

* + Все нормативные документы индустрии;
  + Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;
  + Важность эффективной командной работы;
  + Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
  + Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;
  + Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
  + Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.

Специалист должен уметь:

* + Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
  + Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.
  + Координировать действия при решении задач;
  + Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
  + Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
  + Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;
  + Рассчитывать время и трудовые ресурсы;
  + Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;
  + Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
  + Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
  + Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;
  + Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
* Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;
* Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
* Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;
* Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;
* Рационально использовать продукты и расходные материалы;
* Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;
* Самостоятельно определять цели и достигать их;
* Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.

1. **Навыки коммуникации и работы с клиентами.**

Специалист должен знать и понимать:

* + Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
  + Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;
  + Важность меню как средства информации и инструмента продаж;
  + Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;
  + Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;
  + Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.

Специалист должен уметь:

* + Следить за соблюдением правил личной гигиены;
  + Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;
  + Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;
  + Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;
  + Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;
  + 

1. **Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья,**

**окружающая среда.**

Специалист должен знать и понимать:

* Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;
* Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
* Причины порчи пищи;
* Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.

Специалист должен уметь:

* Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP);
* Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
* Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
* Применять внутренний бизнес-концепт HACCP;
* Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;

 эксплуатации технологического оборудования.

1. **Знания об ингредиентах и меню.**

Специалист должен знать и понимать:

* + Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;
  + Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
  + Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
  + Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
  + Пищевую ценность ингредиентов;
  + Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;
  + Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;
  + Виды и стили составления меню;
  + Баланс при составления меню;
  + Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;
  + Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.

Специалист должен уметь:

* + Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;
  + Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;
  + Понимать и использовать маркировку ингредиентов;
  + Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
  + Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
  + Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
  + Подбирать продукты для фирменных блюд;
  + Составлять меню для различных событий и ситуаций;
  + Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;
  + Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.

1. **Подготовка ингредиентов.**

Специалист должен знать и понимать:

* Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
* Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
* Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
* Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
* Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
* Части рыбы, используемые в кулинарии;
* Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
* Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
* Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
* Способы приготовления основных бульонов и их применение;
* Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
* Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.

Специалист должен уметь:

* Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
* Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
* Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;
* Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
* Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
* Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
* Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
* Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
* Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
* Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
* Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
* Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
* 

1. **Применение различных методов тепловой обработки.**

Специалист должен знать и понимать:

* + Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
  + Влияние тепловой обработки на ингредиенты;
  + Виды соусов и правила их приготовления;
  + Виды супов и правила их приготовления;
  + Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.

Специалист должен уметь:

* Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
* Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
* Применять все методы тепловой обработки;
* Учитывать сроки обработки сырья;
* Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
* Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
* Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
* Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
* Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
* Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
* Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:
* Супы и соусы;
* Закуски горячие и холодные;
* Салаты и холодные блюда;
* Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
* Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
* Овощные и вегетарианские блюда;
* Фирменные и национальные блюда;
* Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;
* Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.
* Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
* Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
* Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
* Применять современные технологии и методы приготовления пищи.

1. **Изготовление и презентация блюд.**

Специалист должен знать и понимать:

* + Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
  + Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;
  + Тенденции в презентации блюд;
  + Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
  + Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
  + Важность контроля выхода порций в предприятии питания.

Специалист должен уметь:

* Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
* Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
* Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
* Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
* Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
* Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
* Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
* Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
* Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
* Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
* Изготавливать различные виды макаронных изделий.

1. **Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.**

Специалист должен знать и понимать:

* + Сезонность и колебание цен на ингредиенты;
  + Рыночные принципы торговли;
  + Существующих местных, государственных и международных поставщиков;
  + Общие условия оплаты и доставки;
  + Процесс заказа продуктов и оборудования;
  + Факторы, влияющие на стоимость блюд;
  + Методы калькуляции цены на блюда;
  + Важность экономии при приготовлении блюд;
  + Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;
  + Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;
* Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь:
* Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;
* Составлять заказы на день;
* Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;
* Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;
* Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;
* Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;
* Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
* Отчитываться за потери при хранении;
* Рассчитывать затраты на хранение;
* Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;
* Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;
* Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.
  1. **Обобщенная оценочная ведомость**

В данном разделе определяются примерные критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35 баллов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование модуля | Максимальный балл | Время на |  |
| п/п | выполнение |  |
|  |  |  |

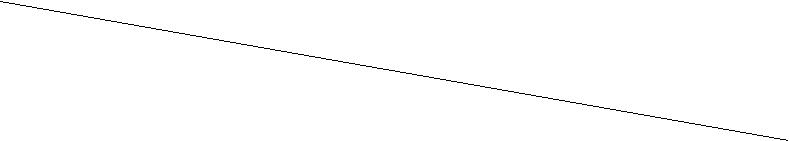
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Работа (A, Е, В) | 23,50 | 4,5 часа |  |
|  |  |  | приготовления, 30 |  |
| 2 | Finger food | 3,97 |  |
|  |  |  | минут на |  |
| 3 | Горячее блюдо - рыба | 3,99 |  |
| подготовку и |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 4 | Десерт | 3,97 | уборка рабочего |  |
| места |  |
|  |  |  |  |

1. **Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания**

3.1.Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции

«Поварское дело» - 9 чел.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Количество | рабочих | 1 | 2 | 3 | 4 | 5… | 30 |
| мест | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Количество студентов | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| от 1 | до 5 | |  | 9 |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| от 6 | до 10 | |  |  | 9 |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| от 11 до 15 | | |  |  |  | 9 |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| от 16 | | до 20 |  |  |  |  | 9 |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| от 21 | | до 25 |  |  |  |  |  | 9 |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| от 26 | | и более |  |  |  |  |  |  | 9 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |



3.2. Дополнительное количество экспертов не рассчитывается исходя из количества участников демонстрационного экзамена.

**4. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке**

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов. Аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.

**Инфраструктурный лист для КОД № 1.3 – приложение №2**



**Задание для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело» (образец)**

Задание включает в себя следующие разделы:

Формы участия

Модули задания и необходимое время

Критерии оценки

Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 7 ч.

**ВВЕДЕНИЕ**

При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

1. ФГОС СПО по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 22» апреля 2014 г. № 384

2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный

Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1569

3.ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1565

4. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -5.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

**1.ФОРМА УЧАСТИЯ**

Индивидуальная

**2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ**

Модули и время сведены в таблице 1 Таблица 1.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | № | Наименование модуля | |  | Максимальный балл |  | Время на |  |  |
|  | п/п |  |  | выполнение |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Работа (A, Е, В) | |  | 23,50 |  | 4,5 часа |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | приготовления, 30 |  |  |
|  | 2 | Finger food |  |  | 3,97 |  |  |  |
|  |  |  |  |  | минут на подготовку |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3 | Горячее блюдо - рыба | |  | 3,99 |  | и уборка рабочего |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | места |  |  |
|  | 4 | Десерт |  |  | 3,97 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **Модули с описанием работ** | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Жеребьевку | проводит | главный эксперт за 1 | | день (С-1) до начала | | |  |
|  | демонстрационного экзамена. | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | | |  |

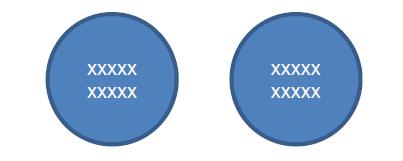
Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьёвки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля A Е В. На выполнение модулей A Е В даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

**ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %**

**Модули** AЕ В= **(35%)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа** | | | |  |
| **Часть А** |  | **Finger food** |  | **34** |  |
| **Описание** |  | **Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида** | | |  |
|  |  | **Размер «на два укуса»** | | |  |
|  |  |  **1ый вид (ово-лакто):** | | |  |
|  |  | **- используется ингредиент из чёрного ящика** | | |  |
|  |  | **(молочные продукты);** | | |  |
|  |  | *(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства,* | | |  |
|  |  | *приверженцы которого употребляют в пищу не только* | | |  |
|  |  | *продукты растительного происхождения, но также яйца и* | | |  |
|  |  | *молочные продукты)* |  |  |  |
|  |  |  **2ой вид с использованием слоёного теста** | | |  |
|  |  | **бездрожжевого:** |  |  |  |
|  |  | **- обязательный компонент печень говяжья.** | | |  |
|  |  |  | |  |  |
| **Подача** |  |  **Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10** | | |  |
|  |  |  | | |  |
|  |  | **штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое** | | |  |
|  |  | **плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с** | | |  |
|  |  | **нижеприведённой схемой:** | | |  |
|  |  | **Подаются два идентичных блюда** | | |  |
|  |  | **Использование при подаче несъедобных компонентов,** | | |  |
|  |  | **дополнительных** | **аксессуаровивспомогательного** | |  |
|  |  | **инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |  |
|  |  |  |  |  |  |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Основные ингредиенты** |  **используйте ингредиенты с общего стола** | | | |  |  |
|  |  **используйте ингредиенты из списка продуктов** | | | |  |  |
|  |  **используйте продукты из «Чёрного ящика»** | | | |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |
| **Обязательные** |  **печень говяжья** | | |  |  |  |
| **ингредиенты** |  **ингредиент из чёрного ящика** | | | |  |  |
|  |  |  |
|  |  | |  | |  |  |
| **Специальное** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и** | | | |  |  |
| **оборудование** | **инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по** | | | |  |  |
|  | **технике безопасности непосредственно перед началом** | | | |  |  |
|  |  |  |
|  |  | |  | |  |  |
|  | **экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на** | | | |  |  |
|  | **площадке** | | |  |  |  |
| **Часть E** | **Горячее блюдо** | |  | **34** |  |  |
|  |  | **Рыба** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)** | | | |  |  |
|  |  **1 соус на выбор участника** | | | |  |  |
|  |  | **минимум 2 гарнира:** | |  |  |  |
|  | **-** | **один гарнир – пюре;** | |  |  |  |
|  | **- второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен;** | | | |  |  |
|  | **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на** | | | |  |  |
|  | **выбор участника** | | |  |  |  |
| **Подача** |  **Масса горячего блюда - минимум 220 г** | | | |  |  |
|  |  **3 порции горячего блюда подаются на отдельных** | | | |  |  |
|  | **тарелках - круглая белая плоская тарелка** | | | |  |  |
|  |  | | |  |  |  |
|  | **диаметром 32 см** | | |  |  |  |
|  |  **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл** | | | |  |  |
|  | **основного соуса в соуснике для слепой дегустации** | | | |  |  |
|  |  **Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура** | | | |  |  |
|  | **измеряется по краю тарелки)** | | | |  |  |
|  | **Подаются три идентичных блюда.** | | | |  |  |
|  | **Использование при подаче несъедобных компонентов,** | | | |  |  |
|  | **дополнительных аксессуаров и вспомогательного** | | | |  |  |
|  | **инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | | |  |  |
| **Основные** |  **используйте ингредиенты с общего стола** | | | |  |  |
| **ингредиенты** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  **используйте ингредиенты из списка продуктов** | | |
|  |  |  |  |  |
| **Специальное** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и** | | | |
| **оборудование** | **инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом** | | | |
|  | **по технике безопасности непосредственно перед началом** | | | |
|  | **экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на** | | | |
|  | **площадке** | |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Часть B** |  | **Десерт** |  | **34** |
|  |  | | |  |
|  | **Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный** | | | |
| **Описание** | **пирог на основе песочного теста либо его производных** | | | |
|  |  |  | |  |
|  |  | **Минимум 1 соус на выбор участника** | | |
|  |  |  | |  |
| **Подача** |  | **Масса десерта - минимум 110г** | | |
|  |  | **3 порции десерта подаются на отдельных тарелках -** | | |
|  | **круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см** | | | |
|  |  | **Оформление десерта на выбор участника** | | |
|  |  | **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса** | | |
|  | **в соуснике для слепой дегустации** | | | |
|  | **Использование при подаче несъедобных компонентов,** | | | |
|  | **дополнительных** | | **аксессуаров и вспомогательного** | |
|  | **инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | | |
| **Основные ингредиенты** |  | **Используйте ингредиенты с общего стола** | | |
|  |  | **Используйте ингредиенты из списка продуктов** | | |
|  |  | **Используйте для начинки яблоки** | | |
|  |  |  |  |  |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и** | | | |
|  | **инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом** | | | |
|  | **по технике безопасности непосредственно перед началом** | | | |
|  | **экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся** | | | |
|  | **на площадке** | |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов. Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы

(WorldSkills Russia)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. *Размещение информации* *рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), *при* *сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.



1. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (экспертной и измеряемой) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35.

Таблица 2.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Критерий** |  | **Оценки** |  |  |
|  |  | **Экспертная** | **Измеримая** | **Общая** |  |
|  |  | **оценка** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| А1 | **Работа модуля 1** | 12.60 | 10.90 | 23.50 |  |
| А2 | **Часть А** | 2.75 | 1.22 | 3.97 |  |
|  | Finger food |  |  |  |  |
| Е | **Часть E** | 2.75 | 1.24 | 3.99 |  |
|  | Горячее блюдо - Рыба |  |  |  |  |
| G1 | **Часть В** | 2.75 | 1.22 | 3.97 |  |
|  | Десерт |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого =** |  |  | 35,4 |  |
|  |  |  |  |  |  |

**ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

**Измеримые аспекты оценивания работы участника:**

 Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;

* Спецодежда соответствует требованиям;
* Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
* Использование оборудования и инвентаря по назначению;
* Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
* Контроль отходов (брак);
* Расточительность;
* Заказ сырья соответствует планированию меню;
* Заказ сырья сдан вовремя;
* Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
* Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

**Экспертная оценка работы участника:**

* Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
* Персональная гигиена;
* Рабочее место;
* Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
* Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
* Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;

 Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;

* Техника безопасности на рабочем месте.

**Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:**

* Время подачи – корректное время подачи

(±5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);

* Температура блюда соответствует экзаменационному заданию;
* Компоненты блюда отражены меню;
* Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию;
* Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
* Правильность подачи (соответствие заданию);
* Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

**Экспертная оценка результата работы участника:**

* Качество блюда;
* Внешний вид блюда;
* Стиль и креативность блюда;
* Текстура всех компонентов блюда;
* Вкус всех компонентов блюда;
* Общая гармоничность блюда.

**План проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia**

План работы участников и экспертов день С-1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | С -1 | | |  | 09:00 -11:00 | | | |  | Жеребьёвка, вскрытие «Чёрных ящиков», брифинг | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | участников | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 11:00 – | | | |  | Написание меню, окончательная заявка продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 13:00 | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 13:00 – | | | |  | Обед | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 14:00 | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 14:00 – | | | |  | Ознакомление с рабочими местами, тестирование | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 17:00 | | | |  | оборудования | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 14:00 – | | | |  | Брифинг экспертов | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 17:00 | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | План работы участников и экспертов день С1\* | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **День** |  |  | **Общение** | |  |  | **Брифинг** | |  |  | **Подгот** |  |  | **Модуль** |  |  | **Врем** |  |  | **Уборка** |  |  | **Общение** |  |  | **Всего** |  |  |  |
|  | **экзамена** | |  |  | **участнико** | |  |  | **Участнико** | |  |  | **овка** |  |  |  |  |  | **я** |  |  | **рабочего** |  |  | **участнико** |  |  | **часов** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **в** |  |  | **в** | |  |  | **рабоче** |  |  |  |  |  | **подач** |  |  | **места** |  |  | **в** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Проверка** | |  |  | **го** |  |  |  |  |  | **и** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **наличия** | |  |  | **места** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **продуктов** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | День 1 |  |  | 08:00 | |  |  | 08:15 |  |  |  | **08:45** |  |  | **Часть А** |  |  | 12:30 |  |  | **13:30** |  |  | 14:00 |  |  | **5 часов** |  |  |  |
|  |  | С 1 |  |  | 08:15 | |  |  | 08:45 |  |  |  | **09:00** |  |  | Finger food |  |  |  |  |  | **14:00** |  |  | 14:15 |  |  |  |  |  |  |
|  | **09:00** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **14:00** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Часть E** |  |  | 13:00 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Горячее |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | блюдо | - |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Рыба |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Часть В** |  |  | 13:30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Десерт |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

\*Если на экзамене работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час.

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости от времени, выделенного на площадке проведения демонстрационного экзамена, количества участников и рабочих мест.

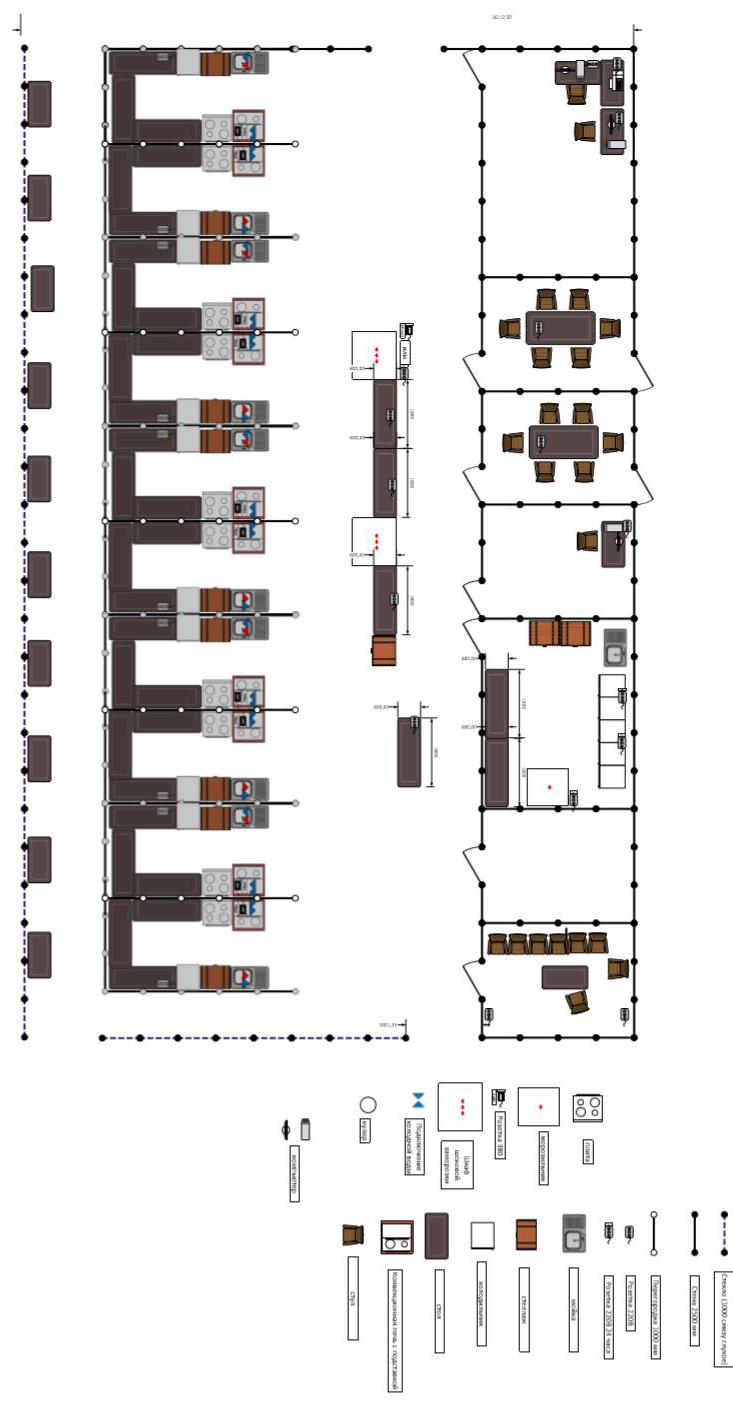
70

**План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia**

Компетенция: «Поварское дело»

Номер компетенции: 34

Дата разработки: «15» ноября 2017 г.

План застройки площадки:

**Комната экспертов** –состоит из столов и стульев,оргтехники,в количественеобходимом для данного количества экспертов.

**Дегустационные 1,2** –состоят из столов и стульев,для проведения слепойдегустации.

**Комната главного эксперта** –необходима Главному эксперту и Заместителюглавного эксперта для выставления оценок в CIS и подготовки к экзамену. **Склад** –состоит из столов,стеллажей,холодильников и инвентаря,дляразвешивания и хранения продуктов и заготовок участников.

**Комната хранения тулбоксов** –необходима для хранения ящиков с инвентарём

* оборудованием участников, которые после проверки Главного эксперта выдаются участникам перед началом выполнения задания.

**Комната участников** –в комнате участников экзаменуемые ждут своей очередина прохождение задания согласно жеребьёвке.

**Общая зона** –состоит из столов и оборудования для общего пользованияэкзаменуемых.

**Рабочие места участников** –каждое рабочее место участника оснащенооборудованием и инвентарём согласно Инфраструктурному листу. На каждом рабочем месте установлены: раковина, стеллаж, холодильник, 3 стола, электрические плиты с индукционным нагревом, пароконвектомат, блендер, планетарный миксер, весы. Допускается линейная застройка рабочих мест. В случае если пароконвектоматы и холодильники невозможно установить на рабочем месте они могут стоять противоположно рабочему месту участника.

**Комната Главного эксперта, склад и дегустационные должны находиться в зоне площадки**.

1. Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом. [↑](#footnote-ref-2)
2. [↑](#footnote-ref-3)
3. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-4)
4. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-5)
5. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-6)
6. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины. [↑](#footnote-ref-7)