

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Российского университета
кооперации

Набиева А.Р.

«16» января 2023 года



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии

16675 Повар, 3 разряд

Профессиональный стандарт: 33.011

Форма обучения – очная

Трудоемкость – 158 часов

Авторы:

Беспалая О.П., к.ф.н., доцент;

Деренкова И.А., к.т.н., доцент;

Краснодар, 2023

Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар М: Российский университет кооперации, 2023. 48 с.

Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9.03.2022 № 113н, с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка	4
2	Перечень компетенций и планируемые результаты освоения программы	7
3	Формы контроля и оценки результатов освоения программы	14
4	Календарный учебный график	17
5	Учебно-тематический план	18
6	Содержание разделов (тем) учебных дисциплин программы	20
7	Оценочные средства	23
8	Учебно-методическое обеспечение программы	29
9	Информационное обеспечение	30
10	Приложение 1 Фонд оценочных средств	31

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Образовательная программа профессионального обучения (ОППО) – предназначена для подготовки обучающихся по профессии рабочего 16675 – «Повар». Программа профессионального обучения «Повар» по содержанию имеет социально-экономическую направленность. Ориентирована на изучение психологических особенностей личности, познание мотивов своего поведения, изучение методик самоконтроля, формирование личности как члена коллектива, а в будущем как члена общества, изучение межличностных взаимоотношений, адаптацию в коллективе. Направлена на формирование экономической и деловой культуры, развитие профессиональной культуры повара и создание условий для самореализации обучающихся, предлагает совокупность новых средств решения задач практического опыта, учитывает имеющийся в этой области отечественный и зарубежный опыт.

Актуальность программы обусловлена тем, что в настоящее время обеспечение необходимого уровня приготовления холодных, горячих и десертных блюд, одно из ответственных направлений работы в сфере общественного питания. Так как репутация и доходность предприятий общественного питания зависит не только от качественного сервиса, но и от качественно приготовленных блюд. К числу наиболее актуальных проблем относится освоение и расширение знаний технологии приготовления пищи, проектирование разных видов технологий приготовления и оформления блюд, усовершенствования трудовых действий и приемов в профессиональной деятельности.

1.2. Образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар (далее – Программа) представляет собой систему документов на основании установленных квалификационных требований профессионального стандарта 31.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9.03.2022 № 113н, с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569.

Нормативную правовую базу разработки составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

– Профессиональный стандарт 31.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9.03.2022 № 113н;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569.

В таблице 1 представлена информация о связи образовательной программы профессионального обучения с указанным выше профессиональным стандартом.

Таблица 1 - Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
Образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар	Профессиональный стандарт 31.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9.03.2022 № 113н	4

Образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар направлена на получение компетенций, необходимых для приобретения новой квалификации. Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя.

1.3. Основная цель образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар – профессиональная и личностная подготовка специалистов к будущей практической деятельности по должности повар 3 разряда, формирование у обучающихся компетенций, необходимых для приобретения новой квалификации и применения полученных компетенций в профессиональной деятельности в обслуживании потребителей в организациях питания.

В процессе реализации программы решаются *задачи*:

1) теоретическая – научить выбирать способы решения задач профессиональной деятельности повар применительно к различным контекстам; планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

2) практическая – сформировать умения и навыки приготовления и оформления блюд в организациях питания;

3) воспитательная – сформировать ответственное отношение к профессии повара и своим обязанностям.

1.4. Форма обучения по образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар – очная, которая сочетает контактную работу обучающихся с преподавателем, включает в себя занятия лекционного типа, и (или) занятия семинарского типа, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем и производственную практику.

Режим занятий обучающихся по образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар предполагает обучение в течение 2 месяца. Занятия организованы не чаще 6 раз в неделю, в промежутке между 13.00 – 21.00 часами, не более 6-ти академических часов в день. Занятия проводятся в соответствии с утвержденным расписанием.

1.5. Категория обучающихся

К освоению образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар допускаются лица, имеющие основное общее или среднее общее образование.

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1. Перечень приобретаемых профессиональных компетенции в результате освоения слушателем программы

При разработке и реализации Программы Российский университет кооперации ориентируется на основные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, исходя из потребностей рынка труда.

Основной вид деятельности обучающихся:

- Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Программа ориентирована на развитие обобщенных трудовых функций:

Таблица 2 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования:

Профессиональный стандарт	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
Обобщенная трудовая функция (ОТФ) или трудовая функция (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Вид деятельности (ВД)
ОТФ Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Трудовые функции	Профессиональные компетенции по ВД
В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	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

Обобщенная трудовая функция (ОТФ) или трудовая функция (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Вид деятельности (ВД)
ОТФ Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Трудовые функции	Профессиональные компетенции по ВД
В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	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
В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>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</p>
Обобщенная трудовая функция (ОТФ) или трудовая функция (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Вид деятельности (ВД)
ОТФ Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных

	изделий, закусок разнообразного ассортимента
Трудовые функции	Профессиональные компетенции по ВД
В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>

Результаты освоения Программы определяются приобретаемыми обучающимися компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, опыт и личностные качества в соответствии с задачами основных видов деятельности.

В таблице 3 представлены планируемые результаты освоения программы профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Таблица 3 - Определение результатов освоения программы профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
<p>Вид профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</p>	<p>Освоение видов деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<p>ОТФ Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</p>
<p>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>	<p><i>Изучение дисциплин:</i> Основы предпринимательской деятельности Основы микробиологии, санитарии Калькуляция Техническое оснащение предприятий общественного питания <i>Проведение производственной практики</i></p>
<p><i>Трудовые действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий 	<p><i>Формирование знаний:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий - Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке - Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	<ul style="list-style-type: none"> - Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий - Технологии наставничества и обучения на рабочих местах - Принципы ХАССП в организациях общественного питания - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания <p><i>Формирование умений:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий - Проводить обучение помощника повара на рабочем месте - Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения <p><i>Формирование практических навыков в:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), - упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента
<p>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><i>Изучение дисциплин:</i></p> <p>Основы микробиологии, санитарии Калькуляция Техническое оснащение предприятий общественного питания Рецептура, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий Особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь Характеристика диет. Блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам Правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд Правила составления праздничного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся</p> <p><i>Проведение производственной практики</i></p>

Трудовые действия:

- Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

Формирование знаний:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Rezeptura и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Технологии в молекулярной кухне
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
- Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Правила эксплуатации кухонных роботов
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Принципы ХАССП в организациях общественного питания
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Формирование умений:

- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
- Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	<p>- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><i>Формирование практических навыков в:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий - подготовке сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - подготовке оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - приготовлении и оформлении блюд, напитков и кулинарных изделий
--	---

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар предполагает текущий контроль, промежуточную аттестацию по изучаемым дисциплинам и итоговую аттестацию, проводимую в форме квалификационного экзамена. В качестве оценочных средств результатов обучения при реализации Программы применяются перечисленные в таблице 4 формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Таблица 4 – Характеристика оценочных средств

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- разноуровневые задачи и задания; - решение ситуационных задач на практических занятиях
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- оценка навыков во время практических занятий
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ситуационные задачи / практический зачет
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ситуационные задачи / практический зачет
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	ситуационные задачи / практический зачет
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	ситуационные задачи / практический зачет
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	ситуационные задачи / практический зачет
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	ситуационные задачи / практический зачет
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	ситуационные задачи / практический зачет

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.	ситуационные задачи / практический зачет
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ситуационные задачи / практический зачет
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	ситуационные задачи / практический зачет
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ситуационные задачи / практический зачет
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	ситуационные задачи / практический зачет
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	ситуационные задачи / практический зачет
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	ситуационные задачи / практический зачет
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	ситуационные задачи / практический зачет
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	ситуационные задачи / практический зачет

Итоговая аттестация

Оценка качества освоения образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар осуществляется квалификационной комиссией в форме квалификационного экзамена с демонстрацией практических трудовых навыков.

К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по образовательной программе профессионального обучения и успешно прошедшие все формы промежуточной аттестации, предусмотренные учебным планом.

Объём итоговой аттестации в соответствии с учебным планом составляет 4 часа. При условии успешного прохождения итогового аттестационного испытания, выпускнику присваивается квалификация «Повар 3 разряда» и выдается документ установленного образца о квалификации.

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Срок реализации программы составляет 2 месяца (8 недель).

Таблица 5 – Календарный учебный график

№ п/п	Курсы (предметы, модули)	Недели							
		06.03.23-12.03.23	13.03.23-19.03.23	20.03.23-26.03.23	27.03.23-02.04.23	03.04.23-09.04.23	10.04.23-16.04.23	27.04.23-23.04.23	24.04.23-28.04.23
1	Общепрофессиональные дисциплины	+	+	+					
2	Специальные дисциплины			+	+				
3	Производственная практика					+	+	+	
4	Итоговый квалификационный экзамен								+
	ИТОГО: 158 часов	23	23	23	23	20	20	22	4

5. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Таблица 6 – Учебно-тематический план

Индекс	Наименование дисциплин	Общая трудоемкость	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия		Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
ОПД.00	Общепрофессиональные дисциплины	42	28	14		14	14					
ОПД.01	Основы предпринимательской деятельности	6	4	2		2	2	X			X	
ОПД.02	Основы микробиологии, санитарии	6	4	2		2	2					
ОПД.03	Калькуляция	6	4	2		2	2	X			X	
ОПД.04	Техническое оснащение предприятий общественного питания	6	4	2		2	2	X			X	
ОПД.05	Отрядные ценности. История и структура РСО. Позиционирование РСО	6	4	2		2	2					
ОПД.06	Организация деятельности штабов студенческих отрядов	6	4	2		2	2					
ОПД.07	Специфика работы на трудовых проектах студенческих отрядов	6	4	2		2	2	X			X	
СД.00	Специальные дисциплины	50	28	16		12	22					
СД.01	Рецептура, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий	16	8	4		4	8	X			X	
СД.02	Особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь	10	6	4		2	4	X				X
СД.03	Характеристика диет, блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам	8	4	2		2	4	X				X
СД.04	Правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд	8	6	4		2	2	X			X	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, ит.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия		Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
СД.05	Правила составления праздничного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся	8	4	2		2	4	X			X	
<i>Теоретический курс</i>		92	56	30		26	36					
ПП	Производственная практика	62						X			X	
	Итого:	154	56	30		26	36					
ИА1	Итоговый квалификационный экзамен	4	4			4						X
	Всего:	158	60	30		30	36					

6. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ (ТЕМ) УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Общепрофессиональные дисциплины

ОПД.01 Основы предпринимательской деятельности

Основные исторические этапы развития общественного питания. Значение и перспективы развития предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Классификация предприятий общественного питания. Виды обслуживания на предприятиях питания

Практическое занятие 1. Значение малого предпринимательства в современных условиях в сфере общественного питания.

ОПД.02 Основы микробиологии, санитарии

Основные микроорганизмы. Санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Санитарная характеристика тары и упаковочных материалов, в том числе новых упаковочных материалов, изготовленных из полимерных материалов. Способы и средства уборки производственных, торговых и бытовых помещений. Периодичность уборки, маркировка уборочного инвентаря, а также санитарные требования, предъявляемые к мытью и хранению уборочного инвентаря.

Практическое занятие 2. Оценивание микробиологических показателей продуктов питания.

ОПД.03 Калькуляция

Структура ценообразования. Порядок учета сырья и готовой продукции на производстве. Общие принципы организации учета. Теоретические основы калькулирования и ценообразования. Расчёт потребности сырья по установленным нормам (рецептурам). Оформление и использование калькуляционных карточек

Практическое занятие 3. Решение задач с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

ОПД.04 Техническое оснащение предприятий общественного питания

Классификация, 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. Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования. Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции. Способы организации рабочего места повара, соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции. Правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара.

ОПД.05 Отрядные ценности. История и структура РСО. Позиционирование РСО.

Зарождение движения РСО. Основание единого Центрального штаба ССО. Создание ОРО. Устав Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды». Корпоративный кодекс Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды». Миссия и девиз РСО. Ценности и символика. Структура РСО.

Практическое занятие 5. Разработка символики ССО.

ОПД.06 Организация деятельности штабов студенческих отрядов

Виды студенческих отрядов в структуре РСО. Организация работы студотрядов. Формирование штабов и обязанности членов штаба ССО.

Практическое занятие 6. Разработка обязанностей руководителя и членов штаба ССО.

ОПД.07 Специфика работы на трудовых проектах студенческих отрядов

Особенности трудовых отношений в ССО. Требования к участникам. Права и обязанности членов ССО. Охрана труда в ССО.

Практическое занятие 7. Права и обязанности членов ССО.

Раздел 2. Специальные дисциплины

СД.01 Рецептура, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий.

Характеристика кулинарной продукции. Холодные закуски. Салаты. Горячие закуски. Супы. Соуса. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из рыбы и морепродуктов. Блюда из мяса. Блюда из птицы и дичи. Изделия из теста. Сладкие блюда.

Практическое занятие 8. Приготовление блюд и кулинарных изделий.

СД.02 Особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь.

Отличительные особенности французской, итальянской, европейской кухонь. Отличительные особенности кухни народов востока. Особенности

приготовления блюд японской, индийской, китайской кухонь. Ассортимент фирменных блюд и блюд национальной кухни народов Белоруссии, Украины, Армении, Грузии, Узбекистана и Таджикистана. Рецептуры и технология приготовления блюд.

Практическое занятие 9. Требования к качеству блюд зарубежной и национальной кухонь.

СД.03 Характеристика диет. Блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам.

Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек. Детское питание. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания. Технология блюд диетического питания

Практическое занятие 10. Составление меню диетического питания.

СД.04 Правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд.

Подготовка инвентаря и расходных материалов. Процесс обслуживания. Сроки хранения блюд и кулинарных изделий. Правила порционирования. Оформление холодных блюд. Оформление горячих блюд. Правила подачи и отпуска блюд и кулинарных изделий

Практическое занятие 11. Оформление холодных и горячих блюд и кулинарных изделий.

СД.05 Правила составления праздничного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся

Виды Меню предприятий общественного питания. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Последовательность расположения блюд. Правила составления праздничного меню.

Практическое занятие 12. Составление меню

7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

7.1 ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Оценка качества освоения образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар предполагает текущий контроль, промежуточную аттестацию по изучаемым дисциплинам и итоговую аттестацию, проводимую в форме квалификационного экзамена. В качестве оценочных средств результатов обучения при реализации Программы применяются перечисленные в таблице 7 формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Таблица 7 – Характеристика оценочных средств

Форма текущего контроля и промежуточной аттестации	Краткая характеристика оценочного средства
<i>Собеседование</i>	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т. п.
<i>Зачет</i>	Преследует цель оценить работу обучающегося, полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.
<i>Экзамен</i>	Форма проверки усвоения учебного материала практических занятий, а также форма проверки знаний, умений и компетенций обучающихся в соответствии с утвержденной программой.
<i>Тест, письменный ответ</i>	Система стандартизированных заданий, позволяющая оптимизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Направлена на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями.
<i>Кейс-метод</i>	Предусматривает решение кейс-задачи – проблемного задания, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Имитация реального события, сочетающая в целом адекватное отражение реальной действительности, вероятные материальные и временные затраты.
<i>Деловая и/или ролевая игра</i>	Метод, предполагающий создание нескольких команд, которые соревнуются друг с другом в решении той или иной задачи. Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя (под управлением преподавателя) с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.
<i>Разноуровневые задачи и задания</i>	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.

<i>Ситуационные задачи / практический зачет</i>	Средство проверки умений по решению профессионально-ориентированных ситуаций или задач; владения навыками организации и проведения различных мероприятий в сфере физической культуры и спорта (образовательных, воспитательных, оздоровительных и др.)
---	--

7.2 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Оценка качества освоения образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар» осуществляется квалификационной комиссией в форме квалификационного экзамена с демонстрацией практических трудовых навыков.

К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по образовательной программе профессионального обучения и успешно прошедшие все формы промежуточной аттестации, предусмотренные учебным планом.

Объём итоговой аттестации в соответствии с учебным планом составляет 4 часа. При условии успешного прохождения итогового «Повар 3 разряда» и выдается документ установленного образца о квалификации.

ВОПРОСЫ для подготовки к КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ
По профессии 16675 Повар

1. Назовите высший руководящий орган РСО на федеральном, региональном и местном уровне, в отряде.
2. Дайте определение трудового семестра.
3. Назовите цели РСО.
4. Каковы миссия и девиз РСО.
5. Перечислите основные принципы деятельности РСО.
6. Каковы права и обязанности членов РСО.
7. Назовите виды студенческих отрядов.
8. Классификация супов, бульонов.
9. Приготовление блюд из жареного мяса крупным и порционными кусками, их оформление и отпуск.
10. Приготовление мелкокускового жареного мяса бефстроганов, поджарки, шашлыка их оформление и подача.
11. Варка рыбы, подбор гарниров и соусов к ней.
12. Жарение рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.
13. Приготовление и отпуск блюд из отварных макаронных изделий.
14. Варка бульонов для первых блюд классификация супов, значение их в питании.
15. Ассортимент и приготовление борщей из свежей и квашеной капусты, их отпуск.
16. Ассортимент рассольников, солянок, технология приготовления, отпуск, требования к качеству.
17. Ассортимент и приготовление супов с крупами и супов с макаронными изделиями и бобами.
18. Ассортимент и приготовление супов картофельных с домашней лапшой и с фрикадельками, их оформление и отпуск.
19. Ассортимент и приготовление солянок.
20. Ассортимент и приготовление сладких супов.
21. Приготовление основного красного соуса и его производных (ассортимент), и использование.
22. Классификация соусов, приготовление мучных пассировок.
23. Приготовление соуса молочного, сладкого и производных.
24. Варка рассыпчатых каш, их использование, отпуск.
25. Блюда из отварных овощей. Приготовление, оформление отпуск.
26. Приготовление соуса молочного, сладкого и производных.
27. Блюда из отварных овощей. Приготовление, оформление отпуск.
28. Приготовление гарниров из овощей, их назначение.
29. Варка вязких каш, их назначение, отпуск.

30. Приготовление сметанных соусов, их назначение.
31. Приготовление блюд из макаронных изделий. Варка макаронных изделий двумя способами.
32. Приготовление блюд из грибов.
33. Приготовление припущенных рыбных блюд. Ассортимент, технология приготовления.
34. Приготовление запеченных рыбных блюд. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск, правила подачи.
35. Жарение рыбы во фритюре, приготовление, оформление, отпуск блюд.
36. Блюда из рыбной котлетной массы. Приготовление, оформление, отпуск блюд.
37. Блюда из морепродуктов. Приготовление, оформление, отпуск блюд.
38. Варка мясных продуктов. Подбор гарниров и соусов к мясу.
39. Приготовления запеченных мясных блюд: ассортимент, технология приготовления.
40. Приготовление жареных блюд из мясной рубленой массы, их подача.
41. Приготовление блюд из субпродуктов: ассортимент, технология приготовления.
42. Приготовление блюд из птиц и дичи: ассортимент, технология приготовления.
43. Варка бульонов: костного, мясо-костного, их назначение.
44. Приготовление: супов молочных их отпуск.
45. Приготовление и отпуск крошек, сроки их реализации.
46. Приготовление жареного картофеля, его использование. Отпуск.

ТИПОВОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
для квалификационного экзамена
по профессии 16675 Повар

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Задание

Приготовить блюдо (наименование блюда).

Последовательность выполнения задания:

1. Подготовить и организовать рабочее место.
2. Проверить соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены.
3. Подобрать необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации), оборудование;
4. Рассчитать сырье для приготовления 5 порций блюда.
5. Подобрать необходимое сырье для приготовления блюда.
6. Определить доброкачественность сырья.
7. Рационально распределить время на выполнение задания.
8. Подготовить полуфабрикаты к использованию.
9. Приготовить блюдо.
10. Оформить приготовленное блюдо к подаче, осуществить сервировку.
11. Провести уборку рабочего места.
12. Провести расчет стоимости 5 порций блюда.

Критерии оценки результатов квалификационного экзамена

Критерии оценки квалификационного экзамена в форме комплексного практического задания

Оценка «отлично» – комплексное практическое задание выполнено полностью, качественно, соблюдая правильный алгоритм выполнения операций, в соответствии с нормативными локальными актами, с соблюдением правил техники безопасности в соответствии с инструкциями.

Оценка «хорошо» - комплексное практическое задание выполнено полностью, качественно, соблюдая правильный алгоритм выполнения операций, в соответствии с нормативными локальными актами, с соблюдением правил техники безопасности в соответствии с инструкциями. Но есть мелкие недочеты, которые не оказывают существенное влияние на качество работы

Оценка «удовлетворительно» - комплексное практическое задание выполнено правильно и самостоятельно, однако, есть недочеты (не более 2 пунктов из перечисленных):

- допущены нарушения последовательности выполнения работ,
- ошибки в заполнении первичных документов,
- время выполнения задания незначительно превышает нормативное,
- допущены грубые ошибки в технике безопасности,

- неумелое использование нормативной документации и инструкции

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся не справляется самостоятельно с практическим заданием, допускает грубое нарушение охраны труда и техники безопасности, не владеет нормативными документами и инструкциями.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

8.1. Методическое обеспечение

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 01 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» организация образовательного процесса при реализации образовательной программы профессионального обучения регламентируется настоящей основной образовательной программой, учебным планом; программами учебных дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и итоговой аттестации обучающихся.

8.2. Материально-техническое обеспечение

Образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечена наличием учебных аудиторий для проведения занятий лекционного типа, для проведения занятий семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оборудованных учебной мебелью, укомплектованных мультимедийным оборудованием для наглядной демонстрации учебного материала. Кроме того, в университете имеется мастерская «Учебный кулинарный цех», оснащенный необходимым оборудованием (индукционная плита, пароконвектомат, гастроемкости (в ассортименте), печь электрическая, посудомоечная машина, шкаф холодильный, дегидратор, шкаф шоковой заморозки, вакууматор, столы разделочные – 3 шт., столы сервировочные – 8 шт., стол-моечная ванна, тестомесильная машина, планетарный миксер, куттер, слайсер гастрономический, весы электронные, набор ножей, сковороды – 4 шт., кастрюли (в ассортименте), сотейники (в ассортименте), доски разделочные, набор тарелок для подачи).

9. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Список литературы:

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/109155>

Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/109323>

Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081805>

Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211780>

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>

Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092972>

Электронно-библиотечные системы и ресурсы:

1. IPRsmart <https://www.iprbookshop.ru/>
2. BOOK.ru www.Book.ru
3. ZNANIUM.COM <http://znanium.com/>
4. eLibrary

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ТЕМЕ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Кто занимается предпринимательской деятельностью?
 - а) юридическое лицо
 - б) физическое лицо
 - в) все ответы верны
2. Раскройте участников налоговых отношений
 - а) налогоплательщики
 - б) налоговые агенты
 - в) все ответы верны
3. Учредительный договор – это?
 - а) документ, на основании которого образуется и действует предприятие
 - б) правила, регулирующие взаимоотношения учредителей предприятия в определенной сфере хозяйственной деятельности
 - в) все ответы верны
4. Прекращение юридического лица при отсутствии правопреемника в его правах и обязанностях:
 - а) реорганизация
 - б) структуризация
 - в) реструктуризация
 - г) ликвидация
5. Деятельность юридического лица регламентируется:
 - а) Трудовым кодексом РФ
 - б) Гражданским кодексом РФ
 - в) Административно-процессуальным кодексом РФ
 - г) все ответы верны
6. Какие виды риска вы знаете?
 - а) коммерческий
 - б) страховой
 - в) все ответы верны
7. Что из перечисленного является задачами организации труда?
 - а) экономические задачи
 - б) психофизиологические задачи
 - в) социальные задачи
 - г) все ответы верны
8. Количественная характеристика персонала предприятия измеряется такими показателями как?
 - а) списочная численность
 - б) явочная численность
 - в) среднесписочная численность

- г) все ответы верны
9. Субъектами предпринимательской деятельности являются:
- а) граждане
 - б) юридические и физические лица
 - в) народ
 - г) все ответы верны
10. К основанию утраты статуса индивидуального предпринимателя можно отнести:
- а) только смерть индивидуального предпринимателя
 - б) заявление гражданина об аннулировании его государственной регистрации в качестве индивидуального предпринимателя
 - в) все ответы верны
11. Юридическое лицо – это?
- а) Организация, имеющая собственное название
 - б) гражданин, имеющий статус юридического лица
 - в) имеющая собственное наименование и обладающая имущественной обособленностью организация
12. Общая правоспособность индивидуального предпринимателя – это?
- а) способность иметь только гражданские права и обязанности, которые соответствуют целям деятельности, предусмотренным в его учредительных документах
 - б) способность иметь любые гражданские права и обязанности, которые вообще может иметь индивидуальный предприниматель
 - в) способность отвечать за свои действия
13. Реорганизация – это?
- а) Способ создания и (или) прекращения юридических лиц, вследствие которого происходит преемство в правах и обязанностях между юридическими лицами
 - б) прекращение деятельности юридических лиц, без перехода их субъективных прав и обязанностей в порядке правопреемства к другим лицам
 - в) соединение нескольких организаций в одну
14. Раскройте понятие гражданско-правового договора
15. Этот показатель является важнейшим показателем эффективности труда
- а) производительность труда
 - б) оплата труда
 - в) нормирование труда
16. Особый вид предпринимательской деятельности, требующий определенных теоретических и практических навыков?
- а) специальность
 - б) профессия
 - в) профессионально-квалифицированная структура кадров
17. Что такое социальная помощь, каковы ее виды?
18. Раскройте классификацию организационно-правовых форм некоммерческих юридических лиц
- а) учреждения, фонды, объединения, потребительский кооператив
 - б) учреждения, фонды, объединения, производственный кооператив

- в) нет правильного ответа
19. Какие виды налогов вы знаете?
- а) государственные, территориальные и муниципальные
 - б) федеральные, региональные и местные
 - в) все ответы верны
20. Дайте определение понятию гражданская дееспособность
11. Для регистрации гражданина в качестве индивидуального предпринимателя и приобретения им предпринимательской правоспособности необходимо, чтобы он:
- а) достиг 13-летнего возраста
 - б) был ограничен в своей правоспособности в части возможности заниматься предпринимательской деятельностью
 - в) не был признан судом недееспособным и не был ограничен в дееспособности
12. Для государственной регистрации необходимо предъявить следующие документы:
- а) заявление, составленное по установленной форме, документ об оплате регистрационного сбора, согласие родителей (усыновителей, попечителей)
 - б) паспорт
 - в) документ об образовании
13. Гражданская правоспособность – это?
- а) способность иметь любые гражданские права и обязанности, которые вообще может иметь организация
 - б) способность иметь гражданские права и нести гражданские обязанности
 - в) способность отвечать за свои действия
14. Устав – это?
- а) нормативно-правовой акт
 - б) локальный акт самой организации, который содержит большинство из тех сведений, которые отражаются в учредительном договоре и утверждаются учредителем в учредительный договор
15. Ликвидация юридического лица – это?
- а) Способ создания и (или) прекращения юридических лиц, вследствие которого происходит преемство в правах и обязанностях между юридическими лицами
 - б) прекращение деятельности юридических лиц, без перехода их субъективных прав и обязанностей в порядке правопреемства к другим лицам
 - в) закрытие предприятия
16. Что такое оплата труда, какие формы оплаты труда вы знаете?
17. На какие категории подразделяются работники?
- а) сезонные
 - б) постоянные
 - в) временные
 - г) все ответы верны
18. Какое наказание за предпринимательскую деятельность без регистрации?
- а) штраф до 300.000 рублей

б) административные работы

в) все ответы верны

19. Раскройте понятие и виды занятости.

20. Реорганизация – это?

а) Способ создания и (или) прекращения юридических лиц, вследствие которого происходит преемство в правах и обязанностях между юридическими лицами

б) прекращение деятельности юридических лиц, без перехода их субъективных прав и обязанностей в порядке правопреемства к другим лицам

в) соединение нескольких организаций в одну

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ТЕМЕ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ»

1. Наиболее благоприятная концентрация веществ в окружающей среде

А. 2 %

Б. 0,2%

В. 10%

Г. 0,5%+

2. В среде, где концентрация растворимых веществ выше 2%, чем в клетке, вода из клетки переходит

А. в другую клетку

Б. в окружающую среду+

В. остается в этой клетке

Г. испаряется

3. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?

А. передвижение и питание

Б. дыхание и размножение

В. обезвоживание и сморщивание+

Г. питание и размножение

4. Микроорганизмы, усваивающие углерод и азот из неорганических соединений

А. аутотрофные+

Б. паратрофные

В. гетеротрофные

5. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода

А. аэробы

Б. условные анаэробы

В. Анаэробы+

6. Каким путем питательные вещества проникают в клетку через оболочку?

А. путем всасывания

Б. путем осмоса+

В. путем растворения

Г. путем дыхания

7. Какое вещество занимает большую часть (70-85%) клетки микроба?
- А. вода+
 - Б. углеводы
 - В. белки
 - Г. жиры
8. Вещества, ускоряющие биохимические процессы как внутри, так и снаружи клетки микробов.
- А. ферменты+
 - Б. углеводы
 - В. белки
 - Г. жиры
9. Размножение бактерий происходит путем
- А. почкования
 - Б. поперечным делением клетки надвое+
 - В. образования спор
 - Г. распада гиф
10. Размножение плесневых грибов происходит путем
- А. почкования
 - Б. поперечным делением клетки надвое
 - В. образования спор+
 - Г. распада гиф+

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
ТЕМЕ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

- 1. Что является рабочим органом мясорубки?**
- а) шнек;+
 - б) гребенка;
 - в) редуктор.
- 2. Какие виды венчиков используют для взбивания жидких смесей?**
- а) плоскорешетчатые;
 - б) прутковые;+
 - в) крюкообразные. +
- 3. Что является рабочим органом тестомесильной машины?**
- а) привод;
 - б) месильный рычаг;+
 - в) дежа.
- 4. Что измеряет манометр, установленный на корпусе КПЭ-100?**
- а) давление в пароводяной рубашке; +
 - б) температуру нагретой воды;
 - в) объем подаваемой воды.
- 5. Какой вид топлива применяется для работы пищеварочного котла КПГ-160?**

- а) твердое;
- б) газообразное;+
- в) жидкое.

6. Указать специализированный вид жарочного аппарата, предназначенного для жарки кулинарных и кондитерских изделий в большом количестве жира

- а) фритюрницы;+
- б) жарочные шкафы;
- в) кондитерские печи.

7. Какова производительность МФК-2240?

- А) 240 шт\час;
- Б) 2240 шт\час;+
- В) 1240 кг\час

8. Какова производительность МРМ-15?

- А) 150 кг/час;+
- Б) 15 шт./мин;
- В) 1800 шт./час.++

9. Какую функцию в рыхлителе мяса выполняют гребенки?

- А) предотвращают наматывание мяса на фрезы;+
- Б) по ТБ;
- В) надрезают соединительные волокна ткани мяса.+

10. Какую функцию в рыхлителе мяса выполняют фрезы?

- А) по ТБ;
- Б) «сшивают» 2 нестандартных куска мяса;
- В) надрезают соединительные волокна ткани мяса.+

11. Для чего предназначен шнек в мясорубках?

- А) для измельчения мяса;
- Б) для захватывания мяса и подачи его к ножам;+
- В) по технике безопасности.

12. Каково назначение подрезного ножа в мясорубке МИМ – 105?

- А) для проталкивания мяса к решеткам;
- Б) для протираания мяса через решетки;
- В) набивки колбас.+

13. Можно ли работать на фаршемешалке без толкача?

- А) нет, ни при каких обстоятельствах;+
- Б) да, но с соблюдением правил по ТБ;
- В) да, если диаметр горловины 40 мм.

14. Какой вид инструктажа проводится при нарушении работником требований безопасности труда?

- а) целевой;
- б) внеплановый; +
- в) повторный

15. Что относится общим средствам защиты от поражения током?

- а) резиновые коврики, галоши;+
- б) заземление, зануление;
- в) автоматическое отключение оборудования.

16. Укажите порядок действий при пожаре.

- а) эвакуировать людей;+
- б) сообщить в пожарную охрану;
- в) отключить используемое оборудование и электроприборы.+

17. Укажите порядок действий при появлении неисправностей при работе на электрооборудовании.

- а) остановить машину;+
- б) отключить ее от напряжения сети;+
- в) пригласить мастера по обслуживанию

18. Неподвижное основание, на котором укрепляются все узлы машины:

- а) машина
- б) корпус
- в) привод
- г) рабочая камера
- д) станина+

19. Узел машины, служащий для пуска и остановки машины, а так же для контроля за работой машины:

- а) электропривод машины
- б) аппаратура управления
- в) детали машины
- г) передаточный механизм
- д) рабочий орган машины+

20. Узел машины, предназначенный для размещения внутренних частей машины:

- а) рабочая камера
- б) рабочий орган
- в) станина
- г) деталь машины
- д) корпус машины+

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ТЕМЕ «СПЕЦИФИКА РАБОТЫ НА ТРУДОВЫХ ПРОЕКТАХ СТУДЕНЧЕСКИХ ОТРЯДОВ»

1 Выберите уставную аббревиатуру Российских студенческих отрядов.

- МОО «РСО»
- МООО «РОС»
- МООО «РСО»
- МОООО «РСО»

2 Структурное звено, организованное после создания на базе ВУЗа или муниципалитета более 3-х отрядов - это...

- Региональный штаб
- Центральный штаб
- Окружной штаб
- Штаб ВУЗа

3 «Мы – ведущая молодежная организации России – содействуем развитию студенчества, молодежи, общества и страны, эффективно привлекая и объединяя человеческие, экономические и социальные ресурсы.» - это...

- Девиз РСО
- Девиз СО ЦФО
- Девиз Краснодарских СО
- Миссия РСО

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ТЕМЕ «РЕЦЕПТУРА, ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВСЕХ ВИДОВ БЛЮДИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1. Основным компонентом каких супов является свекла:
 - a) Щей;
 - b) Борщей;+
 - c) Рассольников.
2. Температура подачи заправочных супов:
 - a) 50-55С°;
 - b) 65-75С°;+
 - c) 80-90 С°.
3. При приготовлении щей из квашеной капусты, её предварительно:
 - a) варят;
 - b) жарят;
 - c) тушат.+
4. В какое время года пользуются спросом холодные супы?
 - a) Летнее;+
 - b) Зимнее;
5. С чем отпускают борщ украинский?
 - a) Грибами
 - b) Пампушками+
 - c) Свинокопченостями
6. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
 - a) 80-90°С;
 - b) 50-60°С;
 - c) 110-120°С;+
 - d) 130-140°С.
7. Какой жир используют для пассерования муки при приготовлении молочных соусов?
 - a) растительное масло;
 - b) сливочное масло или маргарин;+
 - c) свиной жир;
 - d) комбижир.

8. К жирным продуктам подают соусы:
- a) нежные;
 - b) кислые;+
 - c) острые;
 - d) неострые.
9. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:
- a) 65°C;+
 - b) 70° С
 - c) 80° С;
 - d) 85° С.
10. Соус красный основной доводят до вкуса:
- a) соль, сахар, уксус;
 - b) соль, сахар, специи;+
 - c) соль, сахар, лимонный сок;
 - d) соль, специи, виноградное вино.
11. Тефтели имеют форму:
- a) приплюснуто-округлую;
 - b) овально-приплюснутую;
 - c) шарики;+
 - г) форма батона
12. При обвалке свинины получают:
- a) корейку, покромку, грудинку, окорок;
 - b) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею; +
 - c) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
 - г) шею, грудинку, корейку, окорок
13. При обвалке свинины получают:
- a) корейку, покромку, грудинку, окорок;
 - b) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею; +
 - c) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
 - d) шею, грудинку, корейку, окорок
14. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:
- a) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
 - b) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
 - c) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное; +
 - d) вырезка, антрекот, мясо тушеное .
15. Укажите: бифштекс – это:
- a) крупнокусковой п/ф
 - b) мелкокусковой п/ф
 - c) порционный п/ф.+
16. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относят к категории:
- a) тощей;+
 - b) средней жирности;
 - c) жирной;
 - d) особо жирной.
17. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

- a) живая;+
 - b) охлаждённая;
 - c) мороженая;
 - d) солёная.
18. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:
- a) осетр, горбуша, окунь;
 - b) горбуша, сёмга, форель;+
 - c) сёмга, форель, севрюга;
 - d) треска, судак, сельдь.
19. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:
- a) 40°;
 - b) 60°;
 - c) 90°;
 - d) 30°.+
20. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:
- a) в молоке;
 - b) в смеси воды и молока;
 - c) в льезоне;+
 - d) в сливках.
21. Укажите температуру плавки сыров
- a) 35...45С
 - b) 55...82С +
 - c) 95...100С
 - d) все выше перечисленное
22. Какие блюда можно приготовить из сыра
- a) суп
 - b) пицца
 - c) фондю
 - d) все выше перечисленное+
23. Укажите соотношение воды на 1 часть яичного порошка (для замены яйца, массой 40г)
- a) 2 весовых части воды
 - b) 3,5 весовых части воды+
 - c) 4 весовых части воды
 - d) 4,5 весовых части воды
24. Что можно использовать для приготовления омлетов
- a) яйца
 - b) меланж
 - c) яичный порошок
 - d) все выше перечисленное+
25. Что можно использовать в целях уменьшения потерь массы творога при тепловой обработки
- a) муку
 - b) манную крупу

- c) манную кашу
 - d) все выше перечисленное+
26. Сколько % составляют потери при варке птицы?
- a) 10 %
 - b) 25 %+
 - c) 50 %
27. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?
- a) жареный картофель+
 - b) картофельное пюре
 - c) зеленый горошек+
 - d) отварной картофель
 - e) картофель фри+
28. Срок хранения тушеных блюд из курицы?
- a) не более 6 часов
 - b) не более 30 минут
 - c) не более 2 часов+
29. К основным способам тепловой обработки относят:
- a) пассерование
 - b) варка+
 - c) тушение
 - d) жаренье+
30. К механическому способу обработки продуктов относят:
- a) маринование
 - b) измельчение+
 - c) нагревание
 - d) другое
31. Температура при варке основным способом составляет:
- a) 110...120⁰С
 - b) 80...90⁰С
 - c) 100...102⁰С+
 - d) 90...95⁰С
32. Очищенные корнеплоды хранят при температуре от 0 до 4⁰С не более:
- a) 12 часов
 - b) 6 часов
 - c) 24 часов+
 - d) 2 часов
33. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы хранят:
- a) 24 часа
 - b) 6 часов+
 - c) 12 часов
 - d) 2 часа

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
ТЕМЕ «ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ,
ФИРМЕННЫХ БЛЮД И БЛЮД ИНОСТРАННЫХ КУХОНЬ»**

1. В группу корнеплодов не входит:
 - a) морковь
 - b) картофель+
 - c) свекла
 - d) редис
2. Красящие вещества моркови:
 - a) антоцианы
 - b) каротиноиды+
 - c) хлорофилл
 - d) флавоны
3. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?
 - a) помидоры, баклажаны
 - b) перец, кабачки, огурцы
 - c) перец, кабачки, капусту для голубцов+
 - d) картофель, помидоры, огурцы
4. Для приготовления блюда « Картофель в молоке» картофель нарезают:
 - a) мелкими кубиками
 - b) крупными кубиками +
 - c) средними кубиками
 - d) брусочками
5. Картофельная масса состоит из следующих компонентов:
 - a) протертого картофеля и яиц+
 - b) протертого картофеля, молока и яиц
 - c) протертого картофеля, муки и сметаны
6. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:
 - a) тощей;+
 - b) средней жирности;
 - c) жирной;
 - d) особо жирной.
7. Наиболее ценным продуктом питания является рыба
 - a) живая;+
 - b) охлаждённая;
 - c) мороженая;
 - d) солёная.
8. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:
 - a) осетр, горбуша, окунь;
 - b) горбуша, сёмга, форель;+
 - c) сёмга, форель, севрюга;
 - d) треска, судак, сельдь.
9. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:
 - a) 40°;

- b) 60°;
- c) 90°;
- d) 30°.

10. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- a) в молоке;
- b) в смеси воды и молока;
- c) в льезоне;+
- d) в сливках.

11. Тефтели имеют форму:

- a) приплюснуто-округлую;
- b) овально-приплюснутую;
- c) шарики;+
- d) форма батона

12. При обвалке свинины получают:

- a) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- b) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;+
- c) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
- d) шею, грудинку, корейку, окорок

13. При обвалке свинины получают:

- a) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- b) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею; +
- c) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
- d) шею, грудинку, корейку, окорок

14. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- a) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- b) бтушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- c) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное; +
- d) вырезка, антрекот, мясо тушеное.

15. Укажите: бифштекс – это:

- a) крупнокусковой п/ф
- b) мелкокусковой п/ф
- c) порционный п/ф+

16. Что является основным ингредиентом японской кухни?

- a) Рис+
- b) Картофель
- c) Спаржа

17. Что такое тофу?

- a) Питательная основа для множества блюд+
- b) Десерт
- c) Закуска

18. Как в Японии называются отварные бобы молочной спелости в стручках?

- a) Натто
- b) Эдамамэ+
- c) Сансай

19. Что такое тяхан?

- a) Блюдо, похожее на плов+
- b) Жареный лук
- c) Томатная паста

20. Как называется японская сладость?

- a) Тори
- b) Дайфуку+
- c) Онигири

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
ТЕМЕ «ХАРАКТЕРИСТИКА ДИЕТ, БЛЮДА И ПРОДУКТЫ,
ЗАПРЕЩЕННЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ ПО ОТДЕЛЬНЫМ ДИЕТАМ»**

1. Какое влияние оказывает функциональный продукт на здоровье человека?

- a) Снижает риск развития заболеваний, связанных с питанием;+
- b) Предотвращает развитие уже прогрессирующих заболеваний.

2. Какое место функциональный продукт питания занимает в рационе человека?

- a) предназначен для систематического употребления+
- b) употребляется только при наличии заболеваний

3. Пищевой продукт можно считать функциональным, если количество функционального ингредиента в одной порции восполняет суточную потребность, %:

- a) Более 15
- b) Более 20
- c) Менее 50+

4. Из предложенного списка выберите функциональные пищевые ингредиенты:

- a) Пектин+
- b) Холестерин
- c) Глутамат натрия
- d) Витамин С+

5. В какой стране впервые появился термин "функциональные пищевые продукты"?

- a) Россия
- b) Франция
- c) Япония+
- d) Германия

6. Выберите из предложенного списка натуральный функциональный пищевой продукт:

- a) Хлеб с отрубями+
- b) Суп-пюре из разных овощей
- c) Фруктовое пюре с витаминами
- d) Конфеты с антиоксидантами

7. Выберите из предложенного списка натуральный функциональный пищевой продукт:

- a) Хлеб с отрубями;
- b) Суп-пюре из разных овощей;
- c) Фруктовое пюре с витаминами; +
- d) Конфеты с антиоксидантами.

8. Функциональный продукт имеет вид:

- a) Таблетки
- b) Порошка
- c) Обычной пищи+

9. Выберите нутриенты, дефицит которых широко распространён в России?

- a) витамин С, витамин К
- b) витамины группы В, витамин Д+
- c) витамин С, витамины группы В

10. Выберите основные приёмы превращения пищевого продукта в функциональный:

- a) Прижизненная модификация сырья
- b) Обогащение продуктов нутриентами в процессе производства
- c) Использование сырья, содержащего функциональные ингредиенты+

11. Каким витамином целесообразно обогащать маргарин и растительные масла?

- a) Витамин С
- b) Витамины группы В
- c) Бета-каротин+

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ТЕМЕ «ПРАВИЛА ПОРЦИОНИРОВАНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДАЧИ ЗАКАЗНЫХ, ФИРМЕННЫХ И ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД»

1. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже
 - a) 65 °С +
 - b) 30 °С
 - c) 90 °С
2. Срок хранения панированных порционных мясных блюд?
 - a) не более 1 часа
 - b) не более 30 минут +
 - c) не более 2 часов
3. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?
 - a) Рис, картофельное пюре, гречка
 - b) Макароны, рис, овощи отварные
 - c) Картофельное пюре, картофель жаренный, макароны +
4. С чем отпускают борщ украинский?
 - a) Грибами
 - b) Пампушками+
 - c) Свинокопченостями

5. Температура подачи заправочных супов:

- a) 50-55С°;
- b) 65-75С°;+
- c) 80-90 С°.

6. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- a) 65°С;+
- b) 70° С
- c) 80° С;
- d) 85° С.

7. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?

- a) жареный картофель+
- b) картофельное пюре
- c) зеленый горошек+
- d) отварной картофель
- e) картофель фри+

8. К жирным продуктам подают соусы:

- a) нежные;
- b) кислые;+
- c) острые;
- d) неострые.

9. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?

- a) при отпуске кладут взбитые сливки;
- b) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
- c) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;+
- d) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед

10. Как подают яблоки в тесте?

- a) с мороженым;
- b) со сметаной;
- c) со сливочным маслом;
- d) яблоки посыпают сахарной пудрой.+

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ТЕМЕ «ПРАВИЛА СОСТАВЛЕНИЯ ПРАЗДНИЧНОГО МЕНЮ, МЕНЮ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ ОТДЕЛЬНЫХ КОНТИНГЕНТОВ ПИТАЮЩИХСЯ»

1. При составлении меню для специальных видов обслуживания главным образом учитывают:

- a) стоимость питания и характер заказа +
- б) количество человек
- в) сезонность

2. Если в продукцию ресторана или кафе входит фирменное блюдо — кушанье, отличительной особенностью которого являются трудоемкость

приготовления, оригинальное оформление и высокие вкусовые качества, то в меню его располагают:

- а) в середине
- б) в конце
- в) в начале +

3. При проведении детского праздника в меню уделяют повышенное внимание:

- а) десертной составляющей +
- б) наличию холодных закусок
- в) наличию вторых блюд и гарниров

4. При составлении банкетного меню учитывают количество основного горячего блюда из расчета:

- а) 100-150 г сырого продукта на одного гостя
- б) 250-300 г сырого продукта на одного гостя +
- в) 450-500 г сырого продукта на одного гостя

5. При расчете количества и массы блюд, необходимых для торжественного застолья, предполагают, что общий вес всех готовых продуктов должен составлять:

- а) 1000 грамм на каждого гостя
- б) 750 грамм на каждого гостя
- в) 500 грамм на каждого гостя +

6. Меню для диетического и детского питания составляют с учетом требований:

- а) к рациональному и лечебно-профилактическому питанию +
- б) калорийности блюд
- в) быстрого обслуживания посетителей

7. С чем связана последовательность расположения блюд в меню?

- а) стоимость блюда
- б) последовательность подачи +
- в) время года

8. Кто обязательно должен участвовать при составлении диетического меню:

- а) технолог, директор предприятия
- б) руководитель предприятия, бухгалтер
- в) технолог, диет-врач +

9. При составлении детского меню необходимо исключить:

- а) костные бульоны и уксус +
- б) десерты
- в) газированные напитки и соки

10. Чем отличается банкетное меню от других видов меню?

- а) составляется с учетом физиологических норм питания
- б) в его составлении активное участие принимает заказчик +
- в) состоит из блюд национальной кухни

Критерии оценивания тестовых заданий:

В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если:

- в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ;
- в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ;
- в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено верно для всех пар;
- в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность.

«Зачтено» - если правильные ответы составляют 70 % и более

«Не зачтено» - если правильные ответы составляют 69 % и менее.

Оценка «отлично», если правильные ответы составляют 100 - 90%

Оценка «хорошо», если правильные ответы составляют 89 – 80 %

Оценка «удовлетворительно», если правильные ответы составляют 79 – 70 %

Оценка «неудовлетворительно», если правильные ответы составляют 69 % и менее.