Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Галичский аграрно – технологический колледж Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии профессионального цикла
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

СОГЛАСОВАНА
Директор МУ «Школьное питание»
_____ Л.С. Павлова

27.09.2024 г

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Владелец: Заглодин Евгений Владимирович
Сертификат: C195785114880A8C5685
Срок действия: с 16.01.2023г. по 16.01.2028г.

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих) по профессии 16675 «Повар»

квалификация –3 разряд
форма обучения – очно – заочная
нормативный срок освоения – 384 часа

Галич, 2024 г

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана на основании Единого квалификационного справочника и предназначена для учащихся общеобразовательных школ города и района.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Экспертиза образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, представленной ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Представленная для экспертизы основная программа профессионального обучения разработана на основании Единого квалификационного справочника по профессии 16675 Повар и позволяет готовить рабочие кадры следующего уровня квалификации: 3 разряд.

Цель программы соответствует программе профессионального обучения (программе профессиональной подготовки по профессиям рабочим, должностям служащих): 16675 «Повар».

Срок реализации программы – 384 часа (по очно-заочной форме обучения), что позволяет достичь планируемых результатов обучения.

Планируемые результаты обучения соответствуют квалификационным требования к профессии по ЕКС.

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» включает в себя теоретическое обучение и учебную практику.

В рабочих программах учебных дисциплин указаны требования к знаниям и умениям слушателей. Содержание учебного материала этих дисциплин позволяет готовить рабочие кадры в соответствии с требованиями ЕКС по заявленной профессии и направлено на достижения планируемых результатов обучения. Содержание программы отвечает современным требованиям отрасли «Сервиз и туризм».

Учебная практика проводится в учебной лаборатории, оборудованной электическими и индукционными плитами, блендером, миксером, куттером, настольными весами, жарочным шкафом, пароконвектоматом, холодильником, всем необходимым производственным инветарем и инструментами.

Формы и виды учебной деятельности слушателей позволяют обеспечить достижение планируемых результатов обучения.

По всем рабочим программам учебных дисциплин и учебной практике разработаны комплекты оценочных средств, позволяющие диагностировать достижения планируемых результатов обучения. Итоговая аттестация осуществляется в форме квалификационного экзамена.

Знакомство с материально-технической базой и кадровым обеспечением ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области» дает основание полагать, что требования к знаниям и умениям слушателей, заложенные в ЕКС по заявленной профессии будут реализованы качественно и в полном объеме.

Заключение: Экспертиза данной образовательной программы профессионального обучения позволяет сделать вывод о возможности использования её для обучения слушателей по профессии 16675 «Повар» с присвоением 3 разряда.

Директор МУ «Школьное питание» Л.С. Павлова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка……...5
2. Квалификационная характеристика…….. ..…6
3. Учебный план ……..7
4. Содержание программы…….....8
5. Условия реализации программы……20
6. Контроль и оценка освоения программы ……..……...22

Пояснительная записка

Нормативно - правовую основу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 года № 513;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министерством образования и науки РФ 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн).
- Устав ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»;
- Единый квалификационный справочник работ и профессий рабочих.

Цель программы:

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар *(профессиональная подготовка по профессиям рабочих, должностям служащих)* направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, предназначена для обучения учащихся 8-10 классов общеобразовательных школ.

Задачи программы:

- формировать у слушателей совокупность знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии «16675 Повар»;

- развивать у слушателей мотивируемую потребность в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;

- оказывать слушателям практико-ориентированную помощь в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;

- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;

- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

Курс обучения рассчитан на один год и предусматривает присвоение 3-го разряда по итогам квалификационного экзамена.

Программа обучения разработана исходя из того, что на профессиональную подготовку отведено 384 часа, из них

теоретическое обучение – 254 ч

практическое обучение - 116 часов, в том числе самостоятельной работы - 166 часов; консультации – 6 часов,

квалификационный экзамен - 8 часов.

Режим обучения – 6 часов в неделю обязательной нагрузки. Программа составлена на основании Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих. Комплект учебно-программной документации содержит квалификационную характеристику, рабочий учебный план, перечень необходимых кабинетов, мастерских, иных учебных объектов, программу и тематические планы теоретического и практического обучения. Квалификационная характеристика составлена в соответствии с

Единым квалификационным справочником работ и профессий рабочих. Раздел «Повар» содержит требования к основным знаниям и умениям, которые должны иметь слушатели в соответствии с указанной профессией и квалификацией. Код профессии № 16675, согласно перечню профессий для подготовки рабочих на производстве.

Основу практического обучения составляет производительный труд. В процесс практического обучения учащиеся закрепляют полученные теоретические знания. Особое внимание уделяется вопросам организации рабочего места, охране труда и производственной санитарии. Практическое обучение направлено на последовательное освоение распространенных технических действий и операций.

По завершению обучения каждый учащийся должен уметь выполнять работы, предусмотренные квалификационной характеристикой. В конце курса обучения учащимися сдается выпускной квалификационный экзамен, в случае успешной сдачи которого присваивается 3-й разряд в профессии «Повар».

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – 16675 « Повар»
Квалификация –3-й разряд

Повар 3-го, разряда должна знать:

1. Виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы и др.;
2. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;
3. Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
4. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее;
5. Правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
6. Правила пользования технологическими картами

2. Характеристика работ (должен уметь):

Повар 3-го разряда должна уметь:

1. Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;
4. Приготавливать блюда и промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
5. Размораживать мясо, рыбу;
6. Кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
7. Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
8. Формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;
9. Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
10. Запекать овощные и крупяные изделия, процеживать, протирать, измельчать, замешивать, формировать изделия;
11. Приготавливать бутерброды;
12. Порционировать, раздавать блюда массового спроса

Общепрофессиональные требования

Должен:

а) рационально и эффективно организовывать труд на рабочем месте;
б) придерживаться норм технологического процесса;
в) не допускать брак в работе;
г) знать и выполнять требования нормативных актов по охране труда и окружающей среды, придерживаться норм, методов и приемов безопасного ведения работ;
д) использовать в случае необходимости средства предупреждения и устранения природных и непредвиденных негативных явлений (пожары, аварии, наводнения и другое);
е) знать информационные технологии.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»,
квалификация: 3-й разряд.

Форма обучения – очно-заочная (вечерняя)
Нормативный срок - 384 часа

Распределение учебной нагрузки

№ п/п	Циклы, учебные дисциплины	Количество часов				Форма промежуточной аттестации
		Мак. нагрузка	Самост. работа	Аудит. теорет.	Лабораторно-практические занятия	
1	***Теоретическое обучение***	**254**	**96**	**98**	**60**	
	Общепрофессиональный цикл					
ОП.01	Охрана труда	10	4	6	0	З
ОП.02	Экономика отрасли и предприятия	14	6	6	2	З
ОП.03	Правовое регулирование занятости и трудоустройства	12	6	6	0	З
Итого:		**36**	**16**	**18**	**2**	
	Профессиональный цикл					
П.01	Оборудование предприятий общественного питания	20	8	8	4	ДЗ
П.02	Технология приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок	130	44	44	42	ДЗ
П.03	Основы товароведения продовольственных товаров	44	18	18	8	ДЗ
П.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24	10	10	4	ДЗ
Итого:		218	**80**	**80**	**58**	
2	***Учебная практика***	**116**	**70**	**-**	**46**	ДЗ
3	Консультации	**6**	0	6	0	
4	Квалификационный экзамен	**8**	0	8	0	
Всего		**384**	**166**	**112**	**106**	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОП.01 Охрана труда

Тема 1. Введение в профессию

Роль профессиональной подготовки и профессионального образования молодежи в условиях рыночной экономики. Цель, задачи и содержание профессиональной подготовки по программе “Повар”. Требования, предъявляемые к профессиональной компетенции швеи. Программа обучения по профессии «Повар». Квалификационная характеристика профессии.

Организация теоретического и практического обучения: правила внутреннего распорядка, режим занятий, правила поведения и безопасного труда в учебном кабинете, на рабочем месте в лаборатории.

Тема 2. Организация охраны труда на предприятии.

Основные понятия. Виды инструктажа. Травматизм и профзаболевания.

ОП.02 Экономика отрасли и предприятия

Тема 1. Понятие экономики.

Понятия и определения. Типы экономических систем.

Тема 2. Рыночные отношения в экономике

Рынок и его виды. Основные законы рыночной экономики. Спрос. Предложение. Рыночная цена. Предприятие. Организационно - правовые формы предприятий. Устав и учредительный договор. Понятие дохода, прибыли.

Тема 3. Роль предпринимательства в условиях рыночной экономики.

Понятие предпринимательства. “Бизнес-план” - основа самостоятельной предпринимательской деятельности.

ОП.03 Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 1. Общая характеристика трудового законодательства.

Трудовой кодекс РФ. Трудовые правоотношения. Трудовой договор. Порядок приёма на работу. Рабочее время и время отдыха. Дисциплинарная и материальная ответственность работников. Ответственность предприятия за ущерб, причиненный работнику. Трудовые споры. Виды трудовых споров.

Тема 2. Занятость и безработица.

Рынок труда. Законодательство о занятости населения. Право граждан на обеспечение занятости и трудоустройство. Социальные гарантии занятости. Причины и виды безработицы.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
П.01 Оборудование предприятий общественного питания

Тема 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Классификация оборудования. Универсальные приводы и универсальные кухонные машины. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы.

Характеристика машин, классификация, их типы, устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Новые машины для обработки овощей, мяса и рыбы. Машины зарубежного производства, правила эксплуатации

Тема 2. Тепловое оборудование

Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы.

Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование.

Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование.

Типы, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации

Тема 3. Вспомогательное и холодильное оборудование

Вспомогательное оборудование: водогрейное оборудование и оборудование для раздачи пищи. Типы, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации.

Практическое занятие №1

Приобретение практических навыков эксплуатации механического оборудования предприятий общественного питания

Практическое занятие №2

Приобретение практических навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания

П.02 Технология приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1. Механическая кулинарная обработка продуктов

Общая схема обработки овощей. Первичная обработка клубнеплодов. Формы нарезки. Первичная обработка и нарезка корнеплодов, капустных и луковых овощей. Формы нарезки. Обработка плодовых, салатных и десертных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.

Лабораторная работа: Первичная обработка корнеплодов и картофеля, простые и сложные формы нарезки.

Обработка чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и во фритюре. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Лабораторная работа: Первичная обработка рыбы и приготовление котлетной массы из нее

Механическая кулинарная обработка мяса. Виды п/ф из мяса, птицы и субпродуктов, натуральной рубленой и котлетной массы.

Лабораторная работа: Механическая кулинарная обработка птицы.

Тема 2. Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров

Классификация овощных блюд. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из жареных, тушеных и запеченных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощных блюд.

Лабораторная работа: Приготовление и оформление картофельной запеканки

Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к варке. Общие правила варки каш. Каши вязкие, жидкие и рассыпчатые. Блюда из каш: котлеты, биточки, запеканки. Блюда из бобовых и макаронных изделий.

Варка бобовых. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

Лабораторная работа: Приготовление биточков из круп.

Блюда из яиц: отварные, жареные, запеченные**.** Горячие блюда и закуски из творога. Приготовление лапши, пельменей, вареников

Лабораторная работа: Приготовление пасты с грибами

Рыба отварная, припущенная, жареная основным способом и во фритюре. Рыба запеченная. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения

Лабораторная работа: Приготовление блюд из котлетной массы из рыбы

Отварные мясные блюда. Блюда из жареного мяса крупными, натуральными порционными, панированными и мелкими кусками. Тушеные и запеченные мясные

блюда. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лабораторная работа: Приготовление блюд из тушеного мяса.

Отварная и припущенная птица. Жареные и тушеные блюда из птицы. Котлетная масса из птицы и блюда из нее. Требования к качеству блюд из птицы. Условия и сроки хранения

Лабораторная работа: Приготовление блюд из запеченной птицы

Тема 3. Приготовление горячих и холодных супов и соусов

Классификация супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Приготовление заправочных супов; правила варки, ассортимент. Молочные и сладкие супы, супы-пюре Супы прозрачные. Холодные супы. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения.

Общие сведения о соусах. Соус красный основной и его производные. Соус белый основной на мясном и рыбном бульоне. Производные соусы. Технология приготовления сметанного, молочного, грибного. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

Лабораторная работа: Приготовление и оформление заправочных супов

Тема 4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Технология приготовления и оформления салатов, винегретов, бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы и мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лабораторная работа: Приготовление и оформление бутербродов

Тема 5. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.

Классификация, ассортимент холодных сладких блюд и напитков. Технология приготовления и отпуска желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема). Горячие сладкие блюда. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков. Варианты подачи холодных напитков. Рецептуры, технология приготовления чая, кофе. Какао, шоколада. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лабораторная работа: Приготовление желированных сладких блюд

П.03 Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1. Товароведная характеристика сырья

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, свежих плодов, грибов, в том числе региональных, и продуктов их переработки. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения.

Товароведная характеристика зерновых товаров, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий.

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров. Условия, сроки хранения.

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крахмала, сахара, кондитерских и вкусовых товаров.

Практическое занятие

Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту

Практическое занятие

Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.

Практическое занятие

Оценка качества молока по стандарту

Практическое занятие

Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту

П4 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Тема1. Морфология и физиология микроорганизмов

Морфология микроорганизмов

Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы. Микрофлора воздуха и воды. Роль микроорганизмов в круговороте веществ

Физиология микроорганизмов

Химический состав микробной клетки. Органические и неорганические вещества микробной клетки. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ микробной клетки.

Питание и рост микробной культуры. Питание микроорганизмов. Классификация по типу и способу питания. Плазмолиз. Выращивание микробных культур. Питательные среды. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Физические факторы. Химические факторы. Биологические факторы.

Практические занятия

Составление таблицы «Влияние внешних факторов на микроорганизмы»

Тема 2 Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания

Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания.

Практические занятия

Составление мероприятий по профилактике пищевых инфекций и глистных заболеваний

Тема 3. Физиология пищеварения и обмен веществ

Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма

человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Строение пищеварительного тракта человека. Общее понятие об обмене веществ.

Тема 4. Санитарные требования к предприятиям общественного питания

Требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.

Требования к территории. Требования к планировке, устройству и отделке помещений. Требование к канализации и водоснабжению, к микроклимату помещений. Уборка территории. Санитарное состояние оборудования, инвентаря, посуды и тары. Требования к оборудованию, инвентарю и инструментам, таре. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация. Санитарные требования к транспортировке, хранению товаров и реализации готовой продукции.

Тема 5. Основы гигиены труда и личной гигиены.

Гигиена труда. Производственная травма

Организация трудового процесса Понятие о гигиене труда. Правила гигиены труда. Повышение трудоспособности, как следствие правильной организации трудового процесса. Понятие об улучшении условий труда на производстве. Оптимизация микроклимата, автоматизация трудоемких операций, предупреждение простудных заболеваний на предприятии. Производственная травма.

Правила личной гигиены повара

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Тема 1. Безопасность труда и пожарная безопасность.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Правила техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.

Причины травматизма. Пожарная безопасность. Основные правила и нормы электробезопасности.

Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья

Первичная обработка и нарезка картофеля и корнеплодов.

Оттаивание рыбы, мяса и субпродуктов. Приготовление котлетной массы из рыбы и мяса и п/ф из нее.

Тема 3. Приготовление горячих блюд

Приготовление и подача заправочных супов: приготовление бульона, нарезка и пассерование овощей, варка супа; порционирование, оформление и презентация.

Приготовление горячих блюд из овощей: приготовление картофельных зраз: отваривание картофеля, подготовка фарша, формование, тепловая обработка, порционирование и отпуск

Приготовление горячих блюд из рыбы и мяса. Приготовление блюд из котлетной массы из мяса/рыбы: приготовление котлетной массы, формование п/ф, панирование, тепловая обработка, порционирование. Оформление и отпуск. Подбор гарниров и соусов

Приготовление горячих блюд из круп и макаронных изделий. Приготовление запеканки из круп: варка вязкой каши, приготовление массы для запеканки, формование. Запекание, порционирование. Оформление и отпуск.

Приготовление горячих блюд из яиц и творога. Приготовление вареников из творога: подготовка массы, замес теста, формование, отваривание, порционирование и отпуск.

Тема 4. Приготовление холодных блюд и закусок

Приготовление бутербродов открытых (простых и сложных). Подбор компонентов, оформление и отпуск.

Тема 5. Приготовление и оформление сладких блюд

Приготовление киселя из клюквы: подготовка ягод, протирание, варка сиропа, подготовка крахмала, варка киселя. Порционирование и отпуск.

Консультация (6 ч.)

Квалификационный экзамен (8ч.)

Тематический план и содержание программы 16675 «Повар»

Наименование	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	Уровень освоения
1. Общепрофессиональный цикл				
ОП.01 Охрана труда	**Содержание учебного материала:**		**6**	
	1	Введение в профессию	2	*1*
	2	Организация охраны труда на предприятии. Основные понятия. Виды инструктажа	2	*2*
	3	Травматизм и профзаболевания. Несчастные случаи на производстве. Зачет	2	*2*
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы 4 ч: Изучить меры противопожарной защиты на предприятиях общественного питания – 1 ч Изучить правила оказания первой помощи при поражении электрическим током – 1 ч Изучить классификацию несчастных случаев, порядок расследования, оформления материалов расследования и их учет – 2 ч				
ОП.02 Экономика отрасли и предприятия	**Содержание учебного материала:**		**8**	
	1	Понятие экономики	2	*2*
	2	Рыночные отношения в экономике	2	*2*
	3	Роль предпринимательства в условиях рыночной экономики	2	*2*
	4	***Практическое занятие №1.*** “Бизнес-план” - основа самостоятельной предпринимательской деятельности. Зачет	2	*2,3*
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы 6 ч: Составить сравнительную таблицу экономических систем – 1 ч Познакомиться по материалам СМИ с рекламой банков и других финансовых посредников – 1 ч Составить кроссворд по основным понятиям – 2 ч Составить сравнительную таблицу организационно – правовых форм предпринимательской деятельности – 1 ч Составить памятку для начинающего предпринимателя – 1 ч				
ОП.03 Правовое регулирование занятости и	**Содержание учебного материала:**		**6**	
	1	Общая характеристика трудового законодательства	2	*2*
	2	Рабочее время и время отдыха. Ответственность работника	2	*2*

трудоустройства	3	Рынок труда. Занятость и безработица. Зачет	2	*2*
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы 6 ч: Составить кроссворд по основным понятиям – 2 ч Проанализировать рынок труда г. Галича – 1 ч Разработать памятку «Советы молодёжи по вопросам трудоустройства» - 1 ч Найти на сайте Rabota.ru вакансии по профессии «Повар» в Костромской области. Оформить резюме – 2 ч				
2. Профессиональный блок				
П.01 Оборудование предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала:**		**12**	
	1	Механическое оборудование предприятий общественного питания	2	*2*
	2	Тепловое оборудование	2	*2*
	3	Вспомогательное и холодильное оборудование Дифференцированный зачет	1	*2*
	4	***Практическое занятие №1*** Приобретение практических навыков эксплуатации механического оборудования предприятий общественного питания	2	*2*
	5	***Практическое занятие №2*** Приобретение практических навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания	2	*2*
		Дифференцированный зачет	1	*3*
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы 8 ч. Подготовить сообщение по теме «Современное оборудование для приготовления пищи» - 2 ч Создать презентацию «Современное оборудование для приготовления пищи» - 2 ч Составить правила работы с тепловым и механическим оборудованием – 4 ч				
			86	
П.02 Технология приготовления блюд, кулинарных изделии и закусок	**Тема 1. Механическая кулинарная обработка продуктов** **Содержание учебного материала:**		**22**	
	1	Первичная обработка и нарезка овощей, плодов, грибов	4	*2*
	2	***Лабораторная работа № 1*** Первичная обработка корнеплодов и картофеля, простые и сложные формы нарезки.	2	*3*

	3	Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья	4	*2*
	4	***Лабораторная работа № 2*** Первичная обработка рыбы и приготовление котлетной массы из нее	4	*3*
	5	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы субпродуктов.	4	*2*
	6	***Лабораторная работа № 3*** Механическая кулинарная обработка птицы	4	*3*
		Тема 2. Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров **Содержание учебного материала:**	**42**	
	7	Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	4	*2*
	8	***Лабораторная работа № 4*** Приготовление и оформление картофельной запеканки	4	*3*
	9	Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	4	*2*
	10	***Лабораторная работа № 5*** Приготовление биточков из круп	2	*3*
	11	Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки	2	*2*
	12	***Лабораторная работа № 6*** Приготовление пасты с грибами	4	*3*
	13	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	4	*2*
	14	***Лабораторная работа № 7*** Приготовление блюд из котлетной массы из рыбы	4	*3*
	15	Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов	4	*2*
	16	***Лабораторная работа № 8*** Приготовление блюд из тушенного мяса.	4	*3*
	17	Технология приготовления блюд из домашней птицы	2	*2*
	18	***Лабораторная работа № 9*** Приготовление блюд из запеченной птицы	4	*3*
		Тема 3. Приготовление горячих и холодных супов и соусов **Содержание учебного материала:**	**8**	

	19	Приготовление горячих и холодных супов и соусов	4	*2*
	20	***Лабораторная работа № 10*** Приготовление и оформление заправочных супов	4	*3*
		Тема 4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок **Содержание учебного материала:**	6	
	21	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	4	*2*
	22	***Лабораторная работа № 11*** Приготовление и оформление бутербродов	2	*3*
		Тема 5. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков **Содержание учебного материала:**	7	
	23	Приготовление и оформление сладких блюд	2	*2*
	24	Приготовление и оформление напитков	1	*2*
	25	***Лабораторная работа № 12*** Приготовление желированных сладких блюд	4	*3*
	26	**Дифференцированный зачет**	1	*3*

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы 44 ч

1.Составление технологических карт по темам программы к лабораторным работам 4 ч

2.Подготовка сообщений по темам:

- Современные способы тепловой обработки блюд – 4 ч
-Современные подходы к оформлению и подаче блюд – 4 ч
-Правила подбора гарниров и соусов к блюдам – 4 ч
- Блюда региональной кухни – 4 ч

3.Составление таблиц «Требования к качеству блюд» - 4 ч

4. Подготовка презентаций на тему:

- Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину – 4 ч
-Особенности подачи банкетных блюд – 2 ч
- Блюда из морепродуктов – 2 ч
-Блюда национальной кухни – 4 ч

5. Составление технологических схем приготовления:

- Суп-пюре – 2 ч
- Котлетная масса из рыбы/мяса – 2 ч
- Кисель фруктовый – 2 ч

П.03 Основы товароведения продовольственных товаров	**Тема 1.Товароведная характеристика сырья Содержание учебного материала:**		**26**	
	1	Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов.	2	*2*
	2	Товароведная характеристика зерновых товаров	2	*2*
	3	Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	4	*3*
	4	Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	4	*2*
	5	Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	2	*3*
	6	Товароведная характеристика молочных товаров	2	*2*
	7	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	1	*2*
	8	***Практическое занятие № 1*** Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту	2	*3*
	9	***Практическое занятие №2*** Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям	2	*3*
	10	***Практическое занятие №3*** Оценка качества молока по стандарту	2	*3*
	11	***Практическое занятие №4*** Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	*3*
	12	**Дифференцированный зачет**	1	*3*
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы 18 ч 1. Подготовка сообщение по темам: - Экзотические фрукты – 2 ч - Морепродукты на нашей кухне – 2 ч - Пряности и приправы – 2 ч - Современные способы упаковки продуктов – 2 ч 2. Подготовка слайд-презетации на тему: экзотические фруты и овощи – 4 ч 3. Заполнить таблицу: «Требования к качеству продуктов» - 4 ч 4. Составить таблицу «Условия и сроки хранения продуктов» - 2 ч				
	Содержание учебного материала:		**14**	
	1	Морфология и физиология микроорганизмов	2	*2*
	2	***Практическое занятие №1***	2	*3*

П.04 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Составление таблицы «Влияние внешних факторов на микроорганизмы»		
	3	Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания	2	*2*
	4	***Практическое занятие №2*** Составление мероприятий по профилактике пищевых инфекций и глистных заболеваний	2	*3*
	5	Физиология пищеварения и обмен веществ	2	*2*
	6	Санитарные требования к предприятиям общественного питания	2	*2*
	7	Основы гигиены труда и личной гигиены.	1	*2*
	8	***Дифференцированный зачет***	1	*3*
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы 10 ч: 1.Составить схему пищеварения – 2 ч 2.Написать сообщение на тему: «Пищевые вещества. Значение в жизни человека» - 2 ч 3.Написать правила личной гигиены повара – 2 ч 4. Подготовить слайд-презентацию на тему «Пищевые вещества и их значение» - 4ч				
		Итого:	**158**	
		Теоретические занятия	**98**	
		Практические занятия и лабораторные работы	**60**	
		Консультации	**6**	
		Экзамен квалификационный	**8**	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Темы практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
Тема 1. Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Основные опасные и вредные производственные факторы. Причины травматизма. Пожарная безопасность. Основные правила и нормы электробезопасности	4	*3*
Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья	Первичная обработка и нарезка овощей (картофеля и корнеплодов)	4	*3*
	Первичная обработка рыбы и мяса; приготовление котлетной массы и п/ф из нее	4	*3*
Тема 3. Приготовление горячих блюд	Приготовление и оформление заправочных супов	4	*3*
	Приготовление и оформление горячих блюд из овощей	4	*3*
	Приготовление и оформление горячих блюд из рыбы и мяса	4	*3*
	Приготовление и оформление горячих блюд из круп и макаронных изделий	4	*3*
	Приготовление и оформление горячих блюд из яиц и творога	4	*3*
Тема 4. Приготовление холодных блюд и закусок	Приготовление и оформление салатов и винегретов	4	*3*
Тема 5. Приготовление и оформление сладких блюд	Приготовление желированных сладких блюд	4	*3*
Тема 6 Приготовление блюд для квалификационного экзамена	Приготовление блюд для квалификационного экзамена	6	*3*
	Итого	**46**	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к кадровому обеспечению

Реализация настоящей программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников настоящей программы.

Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация образовательной программы предполагает наличие следующих учебных помещений и соответствующего оборудования:

1. Учебный кабинет. Теоретическое обучение проводится в оборудованном учебном кабинете с использованием учебно-материальной базы, соответствующей установленным требованиям.

Перечень оборудования учебного помещения:

Кабинет оснащен 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).

2.Лаборатория поваров. Практичесое обучение и лабораторные работы проводятся в учебной лаборатории поваров.

Перечень оборудования лаборатории:

Лаборатория борудована электическими и индукционными плитами, блендером, миксером, куттером, настольными весами, растоечным и жарочным шкафом, пароконвектоматом, холодильником, всем необходимым производственным инветарем и инструментами.

.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..
6. Гомола А. И. Профессии в сфере экономики и управления: учеб.пособ. М.,2017.

7. 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», 2017. – 320 с.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 160 с.
9. 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», 2017. – 240 с.
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
11. 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», 2017. – 432 с.
12. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. – М.: 2004.
13. Эрганова Н. Е. Методика профессионального образования.- М,: Академия, 2017.

1.2.2. Электронные издания:

1. 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.
2. 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
3. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

Дополнительные источники:

1. Журнал «Гастроном»

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется посредством текущего контроля и оценки освоения программы и промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и последовательность проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся определяются учебно-тематическим планом.

По окончанию учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация обучающихся. Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся определяется локальным нормативным актом образовательной организации, реализующей настоящую программу.

Итоговая аттестация обучающихся

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает в себя проверку теоретических знаний, практическую работу в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике и (или) профессиональном стандарте по профессии «16675 Повар» и представление квалификационной работы.

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Галичский аграрно – технологический колледж Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

СОГЛАСОВАНА
Директор МУ «Школьное питание»
_____ Л.С. Павлова

27.09.2024 г.

Рабочая программа учебной практики

по профессии 16675 «Повар»

Галич, 2024 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана на основании Единого квалификационного справочника и предназначена для учащихся общеобразовательных школ города и района.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:
Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александрона, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ……4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ……..5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ……...6

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ…….…....8

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ……10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана на основании Единого квалификационного справочника и предназначена для учащихся общеобразовательных школ города и района.

Программа учебной практики готовит учащихся к следующему виду профессиональной деятельности: выполнение работ по обработке текстильных изделий.
Программа может быть использована для курсов повышения квалификации по профессии 16675 «Повар»

1.2. Цели и задачи практики:

- формирование у учащихся первоначальных практических умений и навыков по основному виду профессиональной деятельности;
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии, и необходимых для освоения профессии.

1.3.Требования к результатам освоения практики.

В результате прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (ВПД) учащийся должен **иметь практический опыт:**
- механической кулинарной обработки сырья и приготовления простых блюд, гарниров, закусок и напитков

В результате прохождения учебной практики учащийся **должен уметь:**

- - Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;
- Формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;
- Приготавливать несложные горячие и сладкие блюда, салаты, бутерброды;
- Порционировать, раздавать блюда массового спроса

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **116** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **46** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **70** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у учащихся первоначальных практических профессиональных умений по соответствующим видам профессиональной деятельности (ВПД) по избранной профессии.

№	НАИМЕНОВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТА ОБУЧЕНИЯ
1.	Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.
2.	Формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;
3.	Приготавливать несложные горячие и сладкие блюда, салаты, бутерброды
4.	Порционировать, раздавать блюда массового спроса
5.	Соблюдать правила безопасного труда
6.	Безопасно использовать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Темы практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
Тема 1. Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Основные опасные и вредные производственные факторы. Причины травматизма. Пожарная безопасность. Основные правила и нормы электробезопасности	4	*3*
Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья	Первичная обработка и нарезка овощей (картофеля и корнеплодов)	4	*3*
	Первичная обработка рыбы и мяса; приготовление котлетной массы и п/ф из нее	4	*3*
Тема 3. Приготовление горячих блюд	Приготовление и оформление заправочных супов	4	*3*
	Приготовление и оформление горячих блюд из овощей	4	*3*
	Приготовление и оформление горячих блюд из рыбы и мяса	4	*3*
	Приготовление и оформление горячих блюд из круп и макаронных изделий	4	*3*
	Приготовление и оформление горячих блюд из яиц и творога	4	*3*
Тема 4. Приготовление холодных блюд и закусок	Приготовление и оформление салатов и винегретов	4	*3*
Тема 5. Приготовление и оформление сладких блюд	Приготовление желированных сладких блюд	4	*3*
Тема 6 Приготовление блюд для квалификационного экзамена	Приготовление блюд для квалификационного экзамена	6	*3*
	Итого	**46**	
Самостоятельная работа: 1. Составление таблиц по формам нарезки картофеля и корнеплодов		**70**	

2. Составить кроссворд по теме «Экзотические овощи и фрукты» 3. Составить кроссворд по теме «Полуфабрикаты из мяса». 4. Отработка практических навыков шинковки овощей 5. Подбор и изучение литературных источников о современных способах тепловой обработки продуктов 6. Работа с журналом «Гастроном» 7. Подготовка сообщений по темам программы 8. Изготовление наглядных пособий. 9. Составление технологических карт по темам программы 10. Подготовка к игре «Грамотное меню» 11. Написание рефератов на темы: «Вегетарианская кухня»., «Региональная кухня», «Модные диеты» 12. Оформление мультимедийной презентации на тему «Региональная кухня». 13. Составление алгоритма приготовления блюд по темам программы. 14. Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд». 15. Выполнение операций по формованию полуфабрикатов из котлетной массы. 16. Изучение видов и причин брака готовых изделий. 17. Составление правил эксплуатации технологического оборудования. 18. Запись рецептур блюд 19. Составление технологических схем приготовления блюд 20. Поиск с помощью Интернет-ресурсов вариантов оформления готовых блюд		
ВСЕГО	**116**	

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории поваров.

Средства обучения:

Технологические карты, инструкции, таблицы.

Оборудование лаборатории:

- электические и индукционные плиты
- блендер
- миксер
- куттер
- настольные весы
- жарочный шкаф
- пароконвектомат
- холодильник
- посудомоечная машина
- расстоечный шкаф
- соковыжималка
- льдогенератор
- производственным инвентарь
- ручной инструмент

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
4. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
5. 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.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 176 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», 2017. – 432 с.

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 от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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:
5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателем в соответствии с графиком учебного процесса.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, занятых проведением учебной практики.

Наличие высшего или среднего профессионального образования соответствующего профилю и специальности. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Преподаватели обязаны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимся заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики учащиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.	Правильность выполнения операций вручную или машинным способом с соблюдением основных требований к качеству п/ф	*Экспертная оценка выполнения практического задания Дифференцированный зачет*
Формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты	Правильность выполнения работ с соблюдением формы, веса и панировки п/ф при выполнении работы.	*Экспертная оценка выполнения практического задания Дифференцированный зачет*
Приготавливать несложные горячие и сладкие блюда, салаты, бутерброды	Правильность выполнения технологических операций при тепловой обработке блюд, соблюдение температурного режима	*Экспертная оценка выполнения практического задания Дифференцированный зачет*
Порционировать, раздавать блюда массового спроса	Правильность взвешивания порций	*Экспертная оценка выполнения практического задания Дифференцированный зачет*
Соблюдать правила безопасного труда.	Правильность применения знаний по охране труда на рабочем месте.	*Экспертная оценка выполнения практического задания Дифференцированный зачет*
Безопасно использовать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	Правильность процессов работы с различными видами оборудования, инструментами и инвентарем	*Экспертная оценка выполнения практического задания Дифференцированный зачет*

Утверждено
приказом директора
от 26.09.2024 г. № 228/а-уч

График учебного процесса по профессии 16675 Повар

срок обучения - 384 часа

Недели																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т

Недели																	
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП/Т	ИА

Т - теория УП - учебная практика

К - каникулы ИА - итоговая аттестация

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии профессионального цикла
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.01 Охрана труда

по профессии

16675 Повар

2024 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана на основании Единого квалификационного справочника и предназначена для учащихся общеобразовательных школ города и района.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»**.**

1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- соблюдать правила безопасной эксплуатации механического и теплового оборудования предприятий общественного питания;
- соблюдать требования безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- *основы законодательства по охране труда;*
- *принципы организации охраны труда на производстве;*
- правила безопасной эксплуатации оборудования предприятий общественного питания;
- требования безопасности труда;
- *виды производственных травм и порядок расследования несчастных случаев на производстве;*
- *основы производственной санитарии;*
- *правила электробезопасности;*
- *оказание первой помощи при травмах и поражениях электротоком;*
- *организацию пожарной безопасности и средства пожаротушения.*

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки – 10 часов,
в том числе, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 часов, самостоятельная работа – 4 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)	***10***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***6***
в том числе:	
практические и лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа	***4***
Промежуточная аттестация в форме зачета	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Охрана труда

Тема 1. Введение в профессию

Роль профессиональной подготовки и профессионального образования молодежи в условиях рыночной экономики. Цель, задачи и содержание профессиональной подготовки по программе “Повар”. Требования, предъявляемые к профессиональной компетенции повара. Программа обучения по профессии «Повар». Квалификационная характеристика профессии.

Организация теоретического и практического обучения: правила внутреннего распорядка, режим занятий, правила поведения и безопасного труда в учебном кабинете, на рабочем месте.

Тема 2. Организация охраны труда на предприятии.

Основные понятия. Виды инструктажа. Травматизм и профзаболевания.

Зачет.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень усвоения
	Содержание учебного материала	**5**	
Тема 1. Введение в профессию.	Роль профессиональной подготовки и профессионального образования молодежи в условиях рыночной экономики	2	*2*
Тема 2. Организация охраны труда на предприятии. .	Организация охраны труда на предприятии. Основные понятия. Виды инструктажа.	2	*2*
	Травматизм и профзаболевания. Несчастные случаи на производстве	1	*2*
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы: Изучить меры противопожарной защиты на предприятиях общественного питания. Изучить правила оказания первой помощи при поражении электрическим током. Изучить классификацию несчастных случаев, порядок расследования, оформления материалов расследования несчастных случаев и их учет.			
	Зачет	**1**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект законов, регулирующих трудовую деятельность предприятий;
- комплект дидактических материалов.

Технические средства обучения: компьютер 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. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ:
2. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками) // СЗ РФ. — 2017. — № 4. — Ст. 445.

Дополнительные источники:

1. Трудовой кодекс РФ 2010 по состоянию на 10 июля 2010 года. Москва.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, тестирования, работы с нормативными документами

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
– соблюдать правила безопасной эксплуатации механического и теплового оборудования;	устный опрос
– соблюдать требования безопасности труда;	устный опрос
Знания:	
– основы законодательства по охране труда;	работы с нормативными документами
– принципы организации охраны труда на производстве;	устный опрос
– правила безопасной эксплуатации поварского оборудования;	устный опрос
– виды производственных травм и порядок расследования несчастных случаев на производстве;	работы с нормативными документами
– требования безопасности труда;	устный опрос
– основы производственной санитарии;	устный опрос
– правила электробезопасности;	устный опрос
– оказание первой помощи при травмах и поражениях электротоком;	тестирование
– организацию пожарной безопасности и средства пожаротушения.	тестирование

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии профессионально-технологических дисциплин и модулей
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.02 «Экономика отрасли и предприятия»
по профессии 16675 Повар

2024 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана на основании Единого тарифно - квалификационного справочника и предназначена для учащихся общеобразовательных школ города и района.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Экономика отрасли и предприятия

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики предприятий общественного питания**;**
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- понятия спроса и предложения
- основные законы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы предприятий;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки – 14 часов,

в том числе, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов, из них практические занятия – 2 часа;

самостоятельная работа – 6 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)	***14***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***8***
в том числе:	
практические и лабораторные занятия	*2*
контрольные работы	-
Самостоятельная работа	***6***
Промежуточная аттестация в форме зачета	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Экономика отрасли и предприятия

Тема 1. Понятие экономики.

Понятия и определения. Типы экономических систем.

Тема 2. Рыночные отношения в экономике.

Рынок и его виды. Основные законы рыночной экономики. Спрос. Предложение. Рыночная цена. Предприятие. Организационно - правовые формы предприятий. Устав и учредительный договор. Понятие дохода, прибыли.

Тема 3. Роль предпринимательства в условиях рыночной экономики.

Понятие предпринимательства. “Бизнес-план” - основа самостоятельной предпринимательской деятельности.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
	Содержание учебного материала:	**5**	
Тема 1. Понятие экономики	Понятия и определения. Типы экономических систем.	1	*2*
Тема 2. Рыночные отношения в экономике	Рынок и его виды.	1	*2*
	Основные законы рыночной экономики	1	*2*
	ПЗ: Предприятие. Организационно - правовые формы предприятий.	1	*2*
Тема 3. Роль предпринимательства в условиях рыночной экономики	ПЗ: Понятие предпринимательства: “Бизнес-план” - основа самостоятельной предпринимательской деятельности.	1	*2,3*
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы: Составить сравнительную таблицу экономических систем. Познакомиться по материалам СМИ с рекламой банков и других финансовых посредников. Составить кроссворд по основным понятиям. Составить сравнительную таблицу организационно – правовых форм предпринимательской деятельности. Составить памятку для начинающего предпринимателя.			
	Зачет	***1***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект законов, регулирующих трудовую деятельность предприятий;
- комплект дидактических материалов.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2017.
2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2018.
3. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2016.
4. *Слагода В.Г.* Экономика.Для среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2018
5. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками) // СЗ РФ. — 2017. — № 4. — Ст. 445.
6. Чачина Т.С. Экономика предприятий общественного питания: учеб. Э.К.Амирова. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 272 с.

Дополнительные источники:

1. Трудовой кодекс РФ 2010 по состоянию на 10 июля 2010 года. Москва.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
уметь ориентироваться в общих вопросах экономики предприятий общественного питания;	устный опрос ,тестирование
уметь применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	практическое занятие
Знания:	
знать понятия спроса и предложения	устный опрос
знать основные законы рыночной экономики;	тестирование
знать организационно-правовые формы предприятий;	практическое занятие

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии профессионального цикла
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологическийколледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.03

«Правовое регулирование занятости и трудоустройства»

по профессии 16675 «Повар»

Галич, 2024 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана на основании Единого квалификационного справочника и предназначена для учащихся общеобразовательных школ города и района.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Правовое регулирование занятости и трудоустройства

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии **16675 «Повар»**

1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность;
- составлять и оформлять резюме;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового кодекса РФ;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки – 12 часов,

в том числе, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 часов, самостоятельная работа – 6 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)	***12***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***6***
в том числе:	
практические и лабораторные занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа	***6***
Промежуточная аттестация в форме зачета	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 1. Общая характеристика трудового законодательства.

Трудовой кодекс РФ. Трудовые правоотношения. Трудовой договор. Порядок приёма на работу. Рабочее время и время отдыха. Дисциплинарная и материальная ответственность работников. Ответственность предприятия за ущерб, причиненный работнику.

Трудовые споры. Виды трудовых споров.

Тема 2. Занятость и безработица.

Рынок труда. Законодательство о занятости населения. Право граждан на обеспечение занятости и трудоустройство. Социальные гарантии занятости. Причины и виды безработицы.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовое регулирование занятости и трудоустройства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
	Содержание учебного материала:	**5**	
Тема 1. Общая характеристика трудового законодательства	Трудовой кодекс РФ. Трудовой договор.	1	*2*
	Трудовые правоотношения.	1	*2*
	Рабочее время и время отдыха. Ответственность работника	1	*2*
	Трудовые споры. Виды трудовых споров.	1	*2*
Тема 2. Занятость и безработица.	Рынок труда. Законодательство о занятости населения. Причины и виды безработицы.	1	*2*
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы 6 ч: Составить кроссворд по основным понятиям предмета – 2 ч Проанализировать рынок труда г. Галича – 1 ч Разработать памятку «Советы молодёжи по вопросам трудоустройства» - 1 ч Найти на сайте Rabota.ru вакансии по профессии «Повар» в Костромской области – 1 ч Оформит резюме1 ч			
	Зачёт	**1**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект законов, регулирующих трудовую деятельность предприятий;
- комплект дидактических материалов.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В. В. Румынина. — 10-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 224 с.
2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2017.
3. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2018.
4. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2018
5. Трудовой кодекс РФ 2010 по состоянию на 10 июля 2010 года. Москва.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками) // СЗ РФ. — 2017. — № 4. — Ст. 445.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе устного опроса, тестирования, работы с нормативно - правовыми документами.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
умения:	
уметь использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность;	работа с нормативно - правовыми документами
суметь оставлять и оформлять резюме	самостоятельная работа
знания:	
знать основные положения Конституции Российской Федерации; Трудового кодекса РФ	работа с нормативно - правовыми документами
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	работа с нормативно - правовыми документами, тестирование
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	устный опрос, тестирование

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии профессионально-технологических дисциплин и модулей
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

Рабочая программа учебной дисциплины П.01 «Оборудование предприятий общественного питания»

по профессии 16675 Повар

Галич, 2024 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана на основании Единого тарифно - квалификационного справочника и предназначена для учащихся общеобразовательных школ города и района.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	7
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- Безопасно эксплуатировать основные виды оборудования предприятий общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- основные виды теплового и механического оборудования;
- правила безопасной эксплуатации оборудования.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки – 20 часов,

в том числе, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов, из них практические занятия – 4 часа;

самостоятельная работа – 8 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)	***20***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***12***
в том числе:	
практические и лабораторные занятия	*4*
Самостоятельная работа	***8***
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Оборудование предприятий общественного питания

Тема 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Классификация оборудования. Универсальные приводы и универсальные кухонные машины. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы.

Характеристика машин, классификация, их типы, устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Новые машины для обработки овощей, мяса и рыбы. Машины зарубежного производства, правила эксплуатации

Тема 2. Тепловое оборудование

Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы.

Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование.

Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование.

Типы, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации

Тема 3. Вспомогательное и холодильное оборудование

Вспомогательное оборудование: водогрейное оборудование и оборудование для раздачи пищи. Типы, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации.

Практическое занятие №1

Приобретение практических навыков эксплуатации механического оборудования предприятий общественного питания

Практическое занятие №2

Приобретение практических навыков эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
	Содержание учебного материала:	**12**	
Тема 1. ***Механическое оборудование предприятий общественного питания***	Машины для обработки овощей.	2	*2*
	Машины для обработки мяса и рыбы	2	*2*
Тема 2. ***Тепловое оборудование***	Оборудование для варки, жарки и выпекания	2	*2*
Тема 3. ***Вспомогательное и холодильное оборудование***	Вспомогательное и холодильное оборудование	1	*2*
	Практическое занятие №1 Приобретение практических навыков эксплуатации механического оборудования	2	*3*
	Практическое занятие №2 Приобретение практических навыков эксплуатации теплового оборудования	2	*3*
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовить сообщение по теме «Современное оборудование для приготовления пищи». Создать презентацию «Современное оборудование для приготовления пищи». Составить правила работы с тепловым и механическим оборудованием			
	Дифференцированный зачет	***1***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета специальных дисциплин по профессии «Повар»

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников по предмету;
- учебно – дидактический материал;

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. В.П.Золин, Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М.; Академия, с. 320, 2012.г.
3. 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», 2017. – 240 с.
4. 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.

Электронные издания:

1. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
– Безопасно эксплуатировать основные виды оборудования предприятий общественного питания	Практическое занятие
Знания:	
– основные виды теплового и механического оборудования;	тестирование, практическое занятие
правила безопасной эксплуатации оборудования	Тестирование, практическое занятие

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии профессионально-технологических дисциплин и модулей
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

Рабочая программа учебной дисциплины
П.02 «Технология приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок»

по профессии 16675 Повар

Галич, 2024 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана на основании Единого тарифно - квалификационного справочника и предназначена для учащихся общеобразовательных школ города и района.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	10
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;
- Формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;
- Приготавливать несложные горячие и сладкие блюда, салаты, бутерброды
- Порционировать, раздавать блюда массового спроса

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- Правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;
- Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды брака и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее;
- Правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки – 130 часов,
в том числе, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 86 часов,
из них практические занятия – 42 часа;
самостоятельная работа – 44 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***130***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***86***
в том числе:	
практические и лабораторные занятия	*42*
Самостоятельная работа	***44***
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
Технология приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 1. Механическая кулинарная обработка продуктов

Общая схема обработки овощей. Первичная обработка клубнеплодов. Формы нарезки. Первичная обработка и нарезка корнеплодов, капустных и луковых овощей. Формы нарезки. Обработка плодовых, салатных и десертных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.

Лабораторная работа: Первичная обработка корнеплодов и картофеля, простые и сложные формы нарезки.

Обработка чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и во фритюре. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Лабораторная работа: Первичная обработка рыбы и приготовление котлетной массы из нее

Механическая кулинарная обработка мяса. Виды п/ф из мяса, птицы и субпродуктов, натуральной рубленой и котлетной массы.

Лабораторная работа: Механическая кулинарная обработка птицы.

Тема 2. Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров

Классификация овощных блюд. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из жареных, тушеных и запеченных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощных блюд.

Лабораторная работа: Приготовление и оформление картофельной запеканки

Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к варке. Общие правила варки каш. Каши вязкие, жидкие и рассыпчатые. Блюда из каш: котлеты, биточки, запеканки. Блюда из бобовых и макаронных изделий.

Варка бобовых. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.

Лабораторная работа: Приготовление биточков из круп.

Блюда из яиц: отварные, жареные, запеченные**.** Горячие блюда и закуски из творога. Приготовление лапши, пельменей, вареников

Лабораторная работа: Приготовление пасты с грибами

Рыба отварная, припущенная, жареная основным способом и во фритюре. Рыба запеченная. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения

Лабораторная работа: Приготовление блюд из котлетной массы из рыбы

Отварные мясные блюда. Блюда из жареного мяса крупными, натуральными порционными, панированными и мелкими кусками. Тушеные и запеченные мясные блюда. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лабораторная работа: Приготовление блюд из тушеного мяса.

Отварная и припущенная птица. Жареные и тушеные блюда из птицы. Котлетная масса из птицы и блюда из нее. Требования к качеству блюд из птицы. Условия и сроки хранения

Лабораторная работа: Приготовление блюд из запеченной птицы

Тема 3. Приготовление горячих и холодных супов и соусов

Классификация супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Приготовление заправочных супов; правила варки, ассортимент. Молочные и сладкие супы, супы-пюре Супы прозрачные. Холодные супы. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения.

Общие сведения о соусах. Соус красный основной и его производные. Соус белый основной на мясном и рыбном бульоне. Производные соусы. Технология приготовления сметанного, молочного, грибного. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.

Лабораторная работа: Приготовление и оформление заправочных супов

Тема 4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Технология приготовления и оформления салатов, винегретов, бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей, рыбы и мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лабораторная работа: Приготовление и оформление бутербродов

Тема 5. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.

Классификация, ассортимент холодных сладких блюд и напитков. Технология приготовления и отпуска желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема). Горячие сладкие блюда. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков. Варианты подачи холодных напитков. Рецептуры, технология приготовления чая, кофе. Какао, шоколада. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лабораторная работа: Приготовление желированных сладких блюд

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
	Содержание учебного материала:	**86**	
Тема 1. Механическая кулинарная обработка продуктов	Первичная обработка и нарезка корнеплодов	2	*2*
	Первичная обработка и нарезка картофеля и др. овощей	2	*2*
	Лабораторная работа № 1 Первичная обработка корнеплодов и картофеля, простые и сложные формы нарезки.	2	*3*
	Механическая кулинарная обработка рыбы	2	*2*
	Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья	2	*2*
	Лабораторная работа № 2 Первичная обработка рыбы и приготовление котлетной массы из нее	4	*3*
	Механическая кулинарная обработка мяса.	2	*2*
	Механическая кулинарная обработка птицы субпродуктов.	2	*2*
	Лабораторная работа № 3 Механическая кулинарная обработка птицы	4	*3*
Тема 2. Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров	Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из отварных овощей и грибов	2	*2*
	Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов	2	*2*
	Лабораторная работа № 4 Приготовление и оформление картофельной запеканки	4	*3*
	Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из круп	2	*2*
	Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров бобовых, макаронных изделий	2	
	Лабораторная работа № 5 Приготовление биточков из круп	2	*3*

	Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки	2	*2*
	Лабораторная работа № 6 Приготовление пасты с грибами	4	*3*
	Технология приготовления блюд из отварной и жареной рыбы и морепродуктов	2	*2*
	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы	2	*2*
	Лабораторная работа № 7 Приготовление блюд из котлетной массы из рыбы	4	*3*
	Технология приготовления простых блюд из мяса и субпродуктов	2	*2*
	Технология приготовления блюд из котлетной массы из мяса	2	*2*
	Лабораторная работа № 8 Приготовление блюд из котлетной массы из мяса	4	*3*
	Технология приготовления блюд из домашней птицы	2	*2*
	Лабораторная работа № 9 Приготовление блюд из запеченной птицы	4	*3*
Тема 3. ***Приготовление горячих и холодных супов и соусов***	Приготовление горячих и холодных супов	2	*2*
	Приготовление соусов	2	*2*
	Лабораторная работа № 10 Приготовление и оформление заправочных супов	4	*3*
Тема 4. ***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок***	Приготовление и оформление салатов и винегретов	2	*2*
	Приготовление бутербродов	2	*2*
	Лабораторная работа № 11 Приготовление и оформление бутербродов	2	*2*
Тема 5. ***Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.***	Приготовление и оформление сладких блюд	2	*2*
	Приготовление и оформление напитков	1	*2*
	Лабораторная работа № 12 Приготовление желированных сладких блюд	4	*3*
	Дифференцированный зачет	1	*3*

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы 44 ч

1.Составление технологических карт по темам программы к лабораторным работам 4 ч

2.Подготовка сообщений по темам:

- Современные способы тепловой обработки блюд – 4 ч

-Современные подходы к оформлению и подаче блюд – 4 ч

-Правила подбора гарниров и соусов к блюдам – 4 ч

- Блюда региональной кухни – 4 ч

3.Составление таблиц «Требования к качеству блюд» - 4 ч

4. Подготовка презентаций на тему:

- Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину – 4 ч

-Особенности подачи банкетных блюд – 2 ч

- Блюда из морепродуктов – 2 ч

-Блюда национальной кухни – 4 ч

5. Составление технологических схем приготовления:

- Суп-пюре – 2 ч

- Котлетная масса из рыбы/мяса – 2 ч

- Кисель фруктовый – 2 ч

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

Кабинет технологии кулинарного производства

оснащенного 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 поваров

оборудована электическими и индукционными плитами, блендером, миксером, куттером, настольными весами, жарочным шкафом, пароконвектоматом, холодильником, всем необходимым производственным инветарем и инструментами.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 160 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», 2014.- 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», 2017.- 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», 2017. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. 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.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Гастроном»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.	Лабораторные работы
Формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты	Лабораторные работы
Приготавливать несложные горячие и сладкие блюда, салаты, бутерброды	Лабораторные работы
Порционировать, раздавать блюда массового спроса	Лабораторные работы
Знания:	
Правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов	тестирование, устный опрос, практические занятия
Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды брака и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки	тестирование, устный опрос, практические занятия
Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее	тестирование, устный опрос, практические занятия
Правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий	тестирование, устный опрос, практические занятия

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии профессионально-технологических дисциплин и модулей
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

Рабочая программа учебной дисциплины П.03 «Основы товароведения продовольственных товаров»

по профессии 16675 Повар

Галич, 2024 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана на основании Единого тарифно - квалификационного справочника и предназначена для учащихся общеобразовательных школ города и района.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	8
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- Определять качество пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- Основные виды продовольственных товаров;
- Требования к качеству товаров;
- Условия и сроки хранения продуктов

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки – 44 часа,
в том числе, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 26 часов,
из них практические занятия – 8 часов;
самостоятельная работа – 18 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)	***44***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***26***
в том числе:	
практические и лабораторные занятия	*8*
Самостоятельная работа	***18***
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Оборудование предприятий общественного питания

Тема 1. Товароведная характеристика сырья

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, свежих плодов, грибов, в том числе региональных, и продуктов их переработки. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения.

Товароведная характеристика зерновых товаров, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий.

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров. Условия, сроки хранения.

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крахмала, сахара, кондитерских и вкусовых товаров.

Практическое занятие

Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту

Практическое занятие

Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.

Практическое занятие

Оценка качества молока по стандарту

Практическое занятие

Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
	Содержание учебного материала:	**26**	
Тема 1. Товароведная характеристика сырья	Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов.	2	*1, 2*
	Товароведная характеристика зерновых товаров	2	*2*
	Товароведная характеристика рыбы	2	*2*
	Товароведная характеристика рыбных продуктов	2	*2*
	Товароведная характеристика мяса	2	*2*
	Товароведная характеристика мясных продуктов	2	*2*
	Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	2	*2*
	Товароведная характеристика молочных товаров	2	*2*
	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	1	*2*
	Практическое занятие № 1 Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту	2	*3*
	Практическое занятие №2 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям	2	*3*
	Практическое занятие №3 Оценка качества молока по стандарту	2	*3*
	Практическое занятие №4 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	*3*
	Дифференцированный зачет	1	*3*

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы 18 ч

1. Подготовка сообщение по темам:
 - Экзотические фрукты – 2 ч
 - Морепродукты на нашей кухне – 2 ч
 - Пряности и приправы – 2 ч
 - Современные способы упаковки продуктов – 2 ч
2. Подготовка слайд-презетации на тему: экзотические фруты и овощи – 4 ч
3. Заполнить таблицу: «Требования к качеству продуктов» - 4 ч
4. Составить таблицу «Условия и сроки хранения продуктов» - 2 ч

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета специальных дисциплин по профессии «Повар»

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников по предмету;
- учебно – дидактический материал;

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

Печатные издания

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

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].

Дополнительные источники

1. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
2. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
3. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
– Определять качество пищевых продуктов	Практические занятия
Знания:	
– Основные виды продовольственных товаров;	тестирование, устный опрос
– Требования к качеству товаров;	Тестирование, практическое занятие
– Условия и сроки хранения продуктов	Устный опрос, тестирование

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНО
на заседании предметно - цикловой комиссии профессионально-технологических дисциплин и модулей
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

Рабочая программа учебной дисциплины П.04 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

по профессии 16675 Повар

Галич, 2024 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана на основании Единого тарифно - квалификационного справочника и предназначена для учащихся общеобразовательных школ города и района.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	8
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар».

1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные группы микроорганизмов, основные пищевые инфекции и пищевые отравления
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения, усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки – 24 часа,
в том числе, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 часов,
из них практические занятия – 4 часа;
самостоятельная работа – 10 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)	***24***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***14***
в том числе:	
практические и лабораторные занятия	*4*
Самостоятельная работа	***10***
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Тема1. Морфология и физиология микроорганизмов

Морфология микроорганизмов

Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы. Микрофлора воздуха и воды. Роль микроорганизмов в круговороте веществ

Физиология микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Органические и неорганические вещества микробной клетки. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ микробной клетки.

Питание и рост микробной культуры. Питание микроорганизмов.. Физические факторы. Химические факторы. Биологические факторы.

Практические занятия

Составление таблицы «Влияние внешних факторов на микроорганизмы»

Тема 2 Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания

Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания.

Практические занятия

Составление мероприятий по профилактике пищевых инфекций и глистных заболеваний

Тема 3. Физиология пищеварения и обмен веществ

Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Строение пищеварительного тракта человека. Общее понятие об обмене веществ.

Тема 4. Санитарные требования к предприятиям общественного питания

Требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.

Требования к территории. Требования к планировке, устройству и отделке помещений. Требование к канализации и водоснабжению, к микроклимату помещений. Уборка территории. Санитарное состояние оборудования, инвентаря, посуды и тары. Требования к оборудованию, инвентарю и инструментам, таре. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация. Санитарные требования к транспортировке, хранению товаров и реализации готовой продукции.

Тема 5. Основы гигиены труда и личной гигиены.

Гигиена труда. Производственная травма

Организация трудового процесса Понятие о гигиене труда. Правила гигиены труда. Повышение трудоспособности, как следствие правильной организации трудового процесса. Понятие об улучшении условий труда на производстве. Оптимизация микроклимата,

автоматизация трудоемких операций, предупреждение простудных заболеваний на предприятии. Производственная травма.

Правила личной гигиены повара

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
	Содержание учебного материала:	**14**	
Тема 1. Морфология и физиология микроорганизмов	Морфология и физиология микроорганизмов	2	*2*
	Практическое занятие №1 Составление таблицы «Влияние внешних факторов на микроорганизмы»	2	*3*
Тема 2. Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания	Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания	2	*2*
	Практическое занятие №2 Составление мероприятий по профилактике пищевых инфекций и глистных заболеваний	2	*3*
Тема 3. Физиология пищеварения и обмен веществ	Физиология пищеварения и обмен веществ	2	*2*
Тема 4 Санитарные требования к предприятиям общественного питания	Санитарные требования к предприятиям общественного питания	2	*2*
Тема 5 Основы гигиены труда и личной гигиены.	Основы гигиены труда и личной гигиены.	1	*2*
Задания для внеаудиторной самостоятельной работы 10 ч: 1.Составить схему пищеварения – 2 ч 2.Написать сообщение на тему: «Пищевые вещества. Значение в жизни человека» - 2 ч 3.Написать правила личной гигиены повара – 2 ч 4. Подготовить слайд-презентацию на тему «Пищевые вещества и их значение» - 4ч			
	Дифференцированный зачет	***1***	***3***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников по предмету;
- учебно – дидактический материал;
- материалы для проведения практических работ.

Технические средства обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
2. 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», 2012. – 256
3. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 1. Для среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2017
4. Мартинчик А.Н.. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 2. Для среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия».

4.2.1. Электронные издания:

1. 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
2. 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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	тестирование
– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.	Тестирование
Знания:	
– основные группы микроорганизмов, основные пищевые инфекции и пищевые отравления	устный опрос, практическое занятие
– правила личной гигиены работников организации питания;	тестирование
– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	практическое занятие
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения, усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	тестирование

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Утверждено
приказом директора ОГБПОУ «Галичский
аграрно-технологический колледж Костромской области»
от 26.09.2024 г № 228-а-уч

Комплект контрольно-оценочных средств

для итоговой аттестации

по основной программе профессионального обучения

(программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих)

по профессии 16675 «Повар»

Галич, 2024 г.

Контрольно-оценочные материалы предназначены для проведения итоговой аттестации по основной программе профессионального обучения (программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих) по профессии 16675 «Повар»

Рассмотрено
на заседании предметно-цикловой комиссии
профессионально-технологических дисциплин и модулей
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 г.

СОГЛАСОВАНА
Директор МУ «Школьное питание
_____Л.С. Павлова

Содержание

1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2.	Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации	4
3.	Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	6
4.	Приложения	7

Пояснительная записка

Итоговая аттестация проводится в выпускных группах слушателей по профессии

К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной программе профессионального обучения (программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих) по профессии 16675 «Повар»и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Форма итоговой аттестации:

- Квалификационный экзамен

Вид квалификационного экзамена:

- практическая квалификационная работа

Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации

Практическая квалификационная работа

Включает в себя практическое приготовление и оформление блюда «Котлеты из рыбы с гарниром и соусом».

Рецептура блюда – приложение 1

Критерии оценки практической квалификационной работы:

Практическая работа обучающихся оценивается по следующим показателям:

1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Оценка за итоговую аттестацию:

Интерпретация результатов

1. Каждый из показателей оценки результатов освоения профессиональных компетенций оценивается по 5-ти балльной системе. Наибольшее возможное количество баллов - 20.
2. По суммарному количеству баллов выставляется оценка за дифференцированный зачет исходя из следующих критериев:

- **18 – 20 -баллов – оценка 5 «отлично»**
- **14 - 17-баллов – оценка 4 «хорошо»**
- **9 – 13 баллов – оценка 3 «удовлетворительно»**
- **8 баллов и менее – оценка 2 «неудовлетворительно»**

На основании оценок за письменную экзаменационную работу и за практическую квалификационную работу в протокол выставляется оценка за итоговую аттестацию. **(**Протокол итоговой аттестации представлен в *Приложении 2.)*

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..
6. Гомола А. И. Профессии в сфере экономики и управления: учеб.пособ. М.,2017.
7. 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», 2017. – 320 с.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 160 с.
9. 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», 2017. – 240 с.
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
11. 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», 2017. – 432 с.
12. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. – М.: 2004.
13. Эрганова Н. Е. Методика профессионального образования.- М,: Академия, 2017.

1.2.2. Электронные издания:

1. 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.
2. 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
3. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

Дополнительные источники:

1. Журнал «Гастроном»

Приложение 1

Котлеты из рыбы

541. Котлеты или биточки рыбные	I	
	БРУТТО	НЕТТО
Треска[1]	110	80
Хлеб пшеничный	24	24
Молоко или вода	32	32
Сухари	12	12
Масса полуфабриката	-	144
Кулинарный жир или масло растительное	12	12
Масса жареных изделий	-	125
Гарнир № 757, № 759, № 765, № 766	-	150
Соус № 857, № 863, № 865	-	100
или маргарин столовый	8	8
Выход: с соусом	-	***375***
с жиром	-	***283***

Технология приготовления

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетой массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус
Консистенция: сочная, рыхлая, однородная
Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый
Вкус и запах: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Приложение 2

ПРОТОКОЛ № _____
заседания экзаменационной комиссии
по присвоению квалификации и выдаче свидетельств слушателям группы _____,
защитившим выпускную квалификационную работу по профессии
16675 «Повар»

«___» _____20____г.

Присутствовали:
Председатель ГЭК _____
Зам.председателя_____
Члены комиссии:_____
_____
_____
_____
_____

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	Выпускная практическая квалификационная работа	Итоговая оценка

Экзаменационная комиссия постановляет:

1. Присвоить квалификацию (и) и выдать свидетельство следующим слушателям:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество слушателя	Наименование квалификации (й) и присвоенный (е) разряд (ы)
1.		
2.		
3.		

4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		

Председатель _____
Зам.председателя _____
Члены комиссии: _____
_____
_____

Отв. секретарь: _____

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДЕН
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228-а-уч

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

П.04 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

по профессии 16675 «Повар»

Галич, 2024 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы дисциплины **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** по профессии 16675 «Повар»

Разработчики:
Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Содержание

	Страницы
Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	4
Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	8
Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	11

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

У1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У2 определять источники микробиологического загрязнения;

У3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

З1 основные группы микроорганизмов, основные пищевые инфекции и пищевые отравления

З2 правила личной гигиены работников организации питания;

З3 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

З4 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения, усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.

Форма итоговой аттестации является – дифференцированный **зачёт.**

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы для устного опроса.

1. Какова характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?
2. Почему острые кишечные инфекции называют «болезнями грязных рук»?
3. Назовите общие санитарно-гигиенические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
4. Каковы меры предупреждения ботулизма?
5. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля?
6. Каковы меры предупреждения заражения человека аскаридами?
7. Какова причина заражения человека бычьим цепнем?
8. Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний?

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

• ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

• материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;

• ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

• ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

• материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

• ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

• при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

• отсутствие ответа.

Тестовые задания

Пищеварение

Прочитайте внимательно каждое утверждение. Поставьте знак «+», если утверждение верно, и знак «_», если оно неверно.

1. Механическая обработка пищи происходит только во ротовой полости.
2. Пища продвигается по пищеводу благодаря сокращению мышц.
3. Желудочный сок представляет собой слабый раствор серной кислоты.
4. Гормон инсулин образуется в печени, его недостаток вызывает сахарный диабет.
5. Слюна имеет слабо - щелочную реакцию.
6. Свежий теплый хлеб лучше и быстрее усваивается организмом, чем черствый, вчерашней выпечки.
7. Печень обезвреживает ядовитые вещества.
8. Яйцо, сваренное вкрутую, усваивается лучше, чем яйцо всмятку.
9. Все питательные вещества всасываются в кровь человека только в желудке.
10. Пища, богатая белком. Вызывает в толстом кишечнике брожение.

«Требования к инвентарю, посуде, таре»

Вопросы	Варианты ответов
1. Какую маркировку должна иметь доска для разделки отварного мяса для борща?	А) СМ Б) ВМ В) МЯСО
2. Разрубочный стул после разделки мяса можно посыпать…	А) хлорной известью Б) солью В) лимонной кислотой
3. Сколько моечных ванн устанавливают для мытья стаканов?	А) 1 Б) 2 В) 3
4. В каком цехе допускается деревянное покрытие столов?	А) В горячем Б) В холодном В) В кондитерском
5.Какую посуду можно использовать для приготовления чая?	А) оцинкованную Б) эмалированную В) алюминиевую
6. Как нужно хранить столовые приборы?	А) на решетках Б) на подносах В) в ящиках-кассетах
7. Как дезинфицируют столовые приборы?	А) прокаливают в жарочном шкафу Б) прокипятить с содой В) протереть солью

8. Сколько моечных ванн устанавливают для мытья кухонной посуды?	А) 1 Б) 2 В) 3
9. Допускается ли мыть столовую и кухонную посуду в одной ванне?	А) Да Б) Нет
10. Что относится к кухонной посуде?	А) Поварская вилка Б) Столовый нож В) Баранчик

Тестовое задание по теме **«Личная гигиена повара»**

1. Повар должен мыть руки после каждой производственной операции.
2. На руках у повара не должно быть никаких украшений.
3. В санитарной одежде повару можно принимать пищу, ходить в административные помещения.
4. В комплект спецодежды входят: куртка или халат, сменная обувь, поварской колпак, фартук
5. Спецодежду нужно менять перед раздачей пищи
6. Повар проходит медосмотр не реже 2 раз в год.
7. Работники столовой могут обедать прямо на рабочем месте.
8. К работе не допускаются повара с гнойничковыми заболеваниями рук.
9. Повар с ангиной допускается к работе с разрешения директора.
10. Данные о медосмотре заносятся в медицинскую книжку.

«Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов»

Поставьте в бланке ответов «ДА», если утверждение полностью верно,
или «НЕТ», если утверждение полностью или частично неверно

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

1. Мясо можно оттаивать в холодной воде
2. Оттаявшую печень можно заморозить повторно.
3. Рисовую крупу можно взвешивать в оцинкованном ведре
4. Хлеб для котлет можно замочить в теплом молоке
5. Замороженную рыбу можно оттаивать в холодной подсоленной воде.
6. Если капуста поражена гусеницами, то вилок погружают в холодную подсоленную воду.
7. Мясо для супов нарезают и доводят до кипения в бульоне.
8. Морковь варят очищенной при бурном кипении
9. Салат «Оливье» заправленный майонезом можно хранить не более 12 ч
10. После обжаривания котлеты обязательно прогревают в жарочном шкафу

Критерии оценивания тестового задания

Если ответ полный и правильный, ставиться 1 балл, если допущены ошибки, ответ неполный или неправильный – 0 баллов.

1. 90% и более – «5»,
2. 80-89 % – «4»,
3. 50-79% – «3»,
4. менее 50% - «2».

Практические работы

Практическое занятие №1

Составление таблицы «Влияние внешних факторов на микроорганизмы»

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 45 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и таблица для заполнения

В задании необходимо определить влияние физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы

Критерии оценки:

Оценка «5» - Таблица заполнена полностью, ответы полные и правильные

Оценка «4» - даны правильные ответы на 4 задания

Оценка «3» - даны правильные ответы на 3 задания

Оценка «2» - даны правильные ответы на 1-2 задания

Оценка «1» - отсутствие правильных ответов

Практическое занятие №2

Составление мероприятий по профилактике пищевых инфекций и глистных заболеваний

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается индивидуальное задание в соответствии с которым им необходимо составить в письменном виде меры профилактики какого-либо вида заболевания.

.Критерии оценки:

Оценка «5»

Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «4»

Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя;

Оценка «3»

Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «2»

Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Оценка «1»

Работа не выполнена

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины **«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»** по профессии «Повар»:

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

У1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У2 определять источники микробиологического загрязнения;

У3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

З1 основные группы микроорганизмов, основные пищевые инфекции и пищевые отравления

З2 правила личной гигиены работников организации питания;

З3 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

З4 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения, усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте вопрос.

Время выполнения задания – 15 мин

ВОПРОСЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Вопросы

1. Какие бактерии присутствуют в квашеной капусте

А) дрожжи Б) молочно-кислые В) уксусно-кислые

2. Какие продукты портятся под действием уксуснокислых бактерий.

а)молоко б)варенье в) вино

3. Какое молоко может дольше храниться при комнатной температуре

А) пастеризованное б) стерилизованное

4. Верно ли, что микробы, питающиеся за счет живых организмов, называются паразитами и являются болезнетворными?

5. Согласны ли вы, что при охлаждении мяса до +10°С микробы задерживают свое развитие, а при замораживании мяса до -18°С погибают?

6. Верно ли, что при понижении концентрации сахара в продуктах (например, при варке варенья) многие микробы погибают от недостатка питания.

7. Верно ли, что некоторые плесневые грибы выделяют антибиотики, уничтожающие микробов; на основе этих веществ изготавливают лекарства группы антибиотиков - например, пенициллин.

8. Какая среда наиболее благоприятна для развития микробов?

а) Вода б) Воздух в) Почва

9. Как называются спорообразующие бактерии?

а) Бациллы б) Дрожжи в) Спириллы

10.Верно ли, что споры бактерий погибают при замораживании?

11. Согласны ли вы, что для того чтобы мясо быстрее оттаяло, нужно положить его в холодную воду?

12. Можно ли для приготовления котлетной массы из мяса замочить хлеб в теплом молоке?

13. Можно ли отварное мясо для борща залить бульоном, прокипятить и в нем же хранить до раздачи?

14. Допускается ли готовые жареные биточки и полуфабрикат «Котлеты рубленые» перевозить вместе в одной таре?

15. Как нужно хранить охлажденное мясо в морозильной камере?

А) уложив на стеллажи навалом Б) на подтоварниках

в) подвесив на крючья

15. Верно ли, что при длительном хранении мешки с мукой в штабеле не перекладывают, чтобы уменьшить потери при хранении (распыл)?

16. Разделка и порционирование отварного мяса для борща допускается на доске с маркировкой:

А) «СМ» Б) «ВМ» В) «Суп»

17. В каком цехе допускается деревянное покрытие производственных столов?

А)в горячем Б) в холодном В) в кондитерском

18. Каким образом следует дезинфицировать столовые приборы?

А) прокалить в жарочном шкафу Б)подержать в растворе хлорамина в) прокипятить с содой

19. Какой орган человека поражают крупные глисты?

А) Кишечник б) Мозг в) Легкие

20. Можно ли заразиться эхинококком через грязные руки после контакта с больной собакой?

21. Через какой продукт чаще всего происходит заражение широким лентецом?

А) Овощи б) Фрукты в) Рыба

22. Микотоксикоз - это отравление, вызванное ядами микроскопических грибов. Верно ли, что они могут возникнуть от плохо проваренного или прожаренного мяса?

23. Можно ли в оцинкованных вёдрах можно хранить рисовую крупу?

24. Верно ли, что в период нереста некоторые виды рыб становятся ядовитыми, что может привезти к пищевым отравлениям?

25. Может ли после выздоровления при заболевании сальмонеллезом человек остаться бактерионосителем?

26. Верно ли, что кишечная палочка широко распространена в природе, в небольшом количестве находится в желудочно-кишечном тракте человека?

27. Согласны ли вы, что золотистый стафилококк особенно быстро развивается в летнее время в пирожных и тортах с кремом?

28. Могут ли мухи, тараканы и грызуны быть переносчиками дизентерии?

29. При какой кишечной инфекции температура тела больного человека понижается до 35 градусов?

а) Дизентерия б) Брюшной тиф в) Холера

30. Как называется заболевания, которые передаются человеку от больного животного через мясо и молоко?

а) Острые кишечные инфекции б) Зоонозы

31. Верно ли, что в воде зимой микробов меньше, чем летом?

32. Какую форму имеет золотистый стафилококк?

А) цепочка б) шар в) спираль

33.Верно ли, что споры большинства бактерий погибают при стерилизации молока?
34.Какие бактерии используются при производстве квашеной капусты?
А) дрожжи б) молочно-кислые бактерии В) масляно- кислые бактерии
35.Как называется разложение белков мяса?
А) гниение б) брожение в) плесневение
36.Верно ли, что при низком содержании сахара в варенье, многие микробы погибают от недостатка питания?
37.Верно ли, что чем больше в продукте влаги, тем он быстрее портится?
38.Верно ли, что микробы в рыбе быстро развиваются в жабрах, поэтому при обработке рыбы их нужно удалить?
39.Какое вещество образуется в тесте для булочек под действием дрожжей?
А) спирт б) уксус в) молочная кислота
40.Какая колбаса будет дольше храниться?
А) сардельки б) полукопченая в) сырокопченая

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов заданий для экзаменующегося – 1.
Время выполнения задания –15 мин.

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов за выполнение всех заданий – 40.

Критерии аттестационной отметки:
«Отлично» – 37 – 40 баллов
«Хорошо» - 31 – 36 баллов
«Удовлетворительно» - 21 – 30 баллов
«Неудовлетворительно» - 20 баллов и менее.

Рекомендуемая литература
для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
2. 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», 2012. – 256
3. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 1. Для среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2017
4. Мартинчик А.Н.. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 2. Для среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия».

4.2.1. Электронные издания:

1. 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
2. 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/

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДЕН
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228-а-уч

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине П.01 «Оборудование предприятий общественного питания» по профессии 16675 «Повар»

Галич, 2024 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы дисциплины **П.01 «Оборудование предприятий общественного питания»** по профессии 16675 «Повар»

Разработчики:
Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Содержание

	Страницы
Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	4
Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	7
Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	10
Приложения	11

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

У1 Безопасно эксплуатировать основные виды оборудования предприятий общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

З1 основные виды теплового и механического оборудования;
З2 правила безопасной эксплуатации оборудования.

Форма итоговой аттестации является – **дифференцированный зачёт.**

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы для устного опроса.

Механическое оборудование
1.Расшифруйте маркировку машин.
На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах?
Расскажите правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.
Как правильно собрать мясорубку для работы на ней?
Какие функции выполняют фрезы мясорыхлительной машины?
Какие взбиватели используются на машине МВ-35М?
Как правильно произвести замес теста в тестомесильной машине?
Как определить качество заточки ножа?

Тепловое оборудование
Назовите источники тепла и теплоносители.
Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
Какую воду наливают в парогенератор и почему?
Назовите требования ТБ при работе с электрокотлами.
Назовите устройство и принцип работы машин СНЭ-15, КВЭ-7.
Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания. .
Назовите принцип работы и устройство электросковороды СКЭ-0,3.
Как регулируется температура марочных электроплит?
Какими приборами и в каком соотношении регулируется мощность конфорок электроплит?

Вспомогательное оборудование
1.Расшифруйте маркировку оборудования НЭ-1А
2.Сформулируйте правила эксплуатации КНЭ-25
3.Объясните принцип действия КНЭ-25 и НЭ-1А
4.Укажите назначение вспомогательного оборудования.
5. Назначение и правила эксплуатации оборудования для раздачи пищи.

Холодильное оборудование
1.Расшифруйте маркировку оборудования ШХ-0,6

2.Сформулируйте правила эксплуатации холодильных шкафов
3.Объясните принцип действия морозильных камер
4.Укажите назначение холодильного оборудования

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

• ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

• материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;

• ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

• ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

• материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

• ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

• при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

• отсутствие ответа.

Тестовые задания

«Машины для обработки овощей»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.
Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Вопросы	*Варианты ответов*
1. Цифры в названии МОК-125 обозначают…	А) Производительность кг/час Б) Объем рабочей камеры, л
2.Как можно нарезать картофель в МРО-200?	А) Кубиками, дольками, соломкой Б) Соломкой, брусочками, кружочками В) Соломкой, кружочками, брусочками
3.Картофель в МОК -125 загружают, когда электродвигатель…	А) Включен Б) Выключен
4.Машина КНА-600 является машиной:	А) Периодического действия Б) Непрерывного действия
5.С помощью чего очищается картофель в МОК-125?	А) Специальные ножи Б) Абразивное покрытие В) Винт со специальной резьбой
6.Как называется процесс разделения картофеля по размеру?	А) Сортировка Б) Калибровка
7.Для чего предназначена машина МКП-60?	А) Для нарезки картофеля Б) Для приготовления картофельного пюре В) Для шинковки капусты
8.С помощью чего нарезается картофель в МРО-200?	А) Дисковые ножи Б) Ротор В) Абразив

9. Овощи в машину МП-800 для протирания загружают, когда двигатель…	А) Включен Б) Выключен
10.Какую операцию при обработке картофеля нельзя механизировать?	А) Калибровку Б) Доочистку В)Мойку

Тестовое задание по теме «Варочно-жарочное оборудование»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Вопросы	*Варианты ответов*
1.Сколько конфорок в плите ПЭСМ-4ШБ	А) 2 Б) 3 В) 4
2.Что входит в конструкцию плиты ПЭСМ-4Ш	А) Конфорки, бортики Б) Бортики, жарочный шкаф В) Конфорки, жарочный шкаф
3.Где расположены тэны в жарочном шкафу плиты ПЭСМ-4 ШБ	А) Сверху и снизу Б) Только снизу В) С боковых сторон
4. Какая плита не предназначена для жарки блинов прямо на поверхности конфорки	А) ПЭСМ-4 Б) ПЭСМ-1Н В) ПЭСМ-2НШ
5.В какой плите отсутствует жарочный шкаф	А) ПЭСМ-4ШБ Б) ПЭСМ-1Н В) ПЭСМ-4Ш
6.Какая плита является секционно-модулированной	А) СЭСМ-0,2 Б) ПЭСМ-4 В)ПНЭН-0,2
7.Какая плита используется в буфетах для подогрева блюд в наплитной посуде	А) ПНЭК-2 Б) ПЭСМ-4ШБ В) СЭСМ-0,2
8.Какая плита имеет наибольшую площадь жарочной поверхности	А) ПЭ-0,51 Б) ПЭ-0,17 В0ПНЭН-0,2
9.На какой нагрев необходимо включить плиту для разогрева конфорок	А)На средний Б) На сильный В) На слабый
10.Какая плита работает на газовом обогреве	А) СГСМ-0,2 Б) ПГСМ-2МА В) ПЭСМ-4Ш

«Вспомогательное оборудование»

Поставьте в бланке ответов «ДА», если утверждение полностью верно,
или «НЕТ», если утверждение полностью или частично неверно

1. Водонагреватель предназначен для кипячения воды.
2. Кипятильник КНЭ-25 является оборудованием непрерывного действия.
3. Постоянный уровень воды в кипятильнике поддерживается с помощью поплавкового устройства
4. Тэны в водонагревателе НЭ-1 находятся под верхней крышкой.
5. Воду из кипятильника КНЭ-25 можно использовать для приготовления чая.
6. Мармит МСЭСМ-50 предназначен для хранения 2-х блюд, гарниров и соусов в наплитной посуде.

7. В мармите МСЭСМ-50 обогрев блюд осуществляется паром.
8. Мармит МСЭСМ-3 имеет 3 круглых конфорки.
9. Мармит МСЭСМ-50 является передвижным.

Критерии оценки тестовых заданий:

10 правильных ответов – отметка 5
8 – 9 правильных ответов – отметка 4
6 – 7 правильных ответов – отметка 3
5 и менее правильных ответов – отметка 2

Практические работы

Практическое занятие №1

Приобретение практических навыков эксплуатации механического оборудования
Инструкция по выполнению работ
На выполнение работы отводится 90 мин

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, схемы и плакаты устройства машин; макеты и действующие образцы оборудования.
В данной работе необходимо объяснить устройство оборудования, указать основные части и детали, произвести сборку и разборку машин. При выполнении работы студенты должны овладеть навыками безопасной эксплуатации оборудования.

Практическое занятие №2

Приобретение практических навыков эксплуатации теплового оборудования
На выполнение работы отводится 90 мин

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, схемы и плакаты устройства машин; макеты и действующие образцы оборудования.
В данной работе необходимо объяснить устройство оборудования, указать основные части и детали, произвести сборку и разборку машин. При выполнении работы студенты должны овладеть навыками безопасной эксплуатации оборудования.

Критерии оценки:

Оценка «5» - студент владеет навыками подготовки оборудования к работе, уверенно производит эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности.
Оценка «4» - студент владеет навыками подготовки оборудования к работе, производит эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности, исправляет ошибки после указания преподавателя.
Оценка «3» - студент неуверенно демонстрирует навыки подготовки оборудования к работе или выполняет работу с помощью указаний преподавателя, производит эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности
Оценка «2» - студент не знает устройство оборудования и не может произвести его сборку.
Оценка «1» - работа не выполнена

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины **П.01 «Оборудование предприятий общественного питания»** по профессии «Повар»:

У1 Безопасно эксплуатировать основные виды оборудования предприятий общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

З1 основные виды теплового и механического оборудования;
З2 правила безопасной эксплуатации оборудования.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция для обучающихся

1. Дифференцированный зачет проводится в виде письменной работы, на выполнение которой отводится 1 академический час (45 мин)
2. Ответы на вопросы заносятся обучающимися в бланк ответов *(приложение 3)*
3. Письменные работы оцениваются двумя оценками: тестовым баллом и аттестационной отметкой. Тестовый балл выставляется по 50 бальной шкале. Аттестационная отметка – пятибалльной шкале (критерии оценок описаны ниже*)*

Время выполнения задания – 45 мин

ВОПРОСЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

1. Работа состоит из 6 вариантов, каждый содержит 40 заданий, которые разделены на 2 блока.
2. Блок А. содержит 30 заданий с выбором ответа базового уровня сложности. Каждый вопрос содержит 2-3 варианта ответа, обозначенных буквами «А, Б, В». Учащийся должен выбрать верный ответ и занести его обозначение в бланк ответов блока А. напротив номера вопроса.
3. Блок В содержит 10 заданий повышенного уровня сложности на которые надо дать краткий ответ в виде слова или развернутого ответа. Ответы заносятся в бланк ответов блока В напротив номера вопроса.
4. Вопросы блоков А и В даны в 6 вариантах.

(*Варианты задания – приложение 1)*

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Группа сдает дифференцированный зачет одновременно.
Количество вариантов задания для экзаменующегося – 1, каждое содержит 2 блока.
Ответы на задания – *приложение 2*
Ответы обучающиеся заносят в бланк ответов *(приложение 3)*
Время выполнения задания – 45 мин

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. В блоке А каждый правильно выбранный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов в блоке А – 30.

2. В блоке В каждый ответ оценивается от 0 до 2 баллов по следующим критериям:
   2 балла – ответ полный, соответствует эталону ответов;
   1 балл - ответ частично верный;
   0 баллов - ответ не соответствует эталону ответов из предложенных вариантов. Максимальное количество баллов в блоке В – 20.
3. Общая бальная оценка получается суммированием баллов по блокам А, В Максимально возможное количество баллов – 50 за выполнение заданий всех 2 блоков
   (Ответы на задания – приложение 2)

Аттестационная отметка выставляется исходя из набранной суммы баллов:
45-50 баллов – отметка 5(отлично)
37-44 балла – отметка 4 (хорошо)
26-36 баллов – отметка 3 (удовлетворительно)
25 аллов и ниже – отметка 2 (неудовлетворительно)

Рекомендуемая литература
для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Печатные издания:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. В.П.Золин, Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М.; Академия, с. 320, 2012.г.
3. 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», 2017. – 240 с.
4. 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.

Приложение 1

Комплект заданий для проведения письменного экзамена по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочих мест»

Вариант 1

Блок А. На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов и занесите в бланк ответов блока А напротив номера вопроса

За каждый правильный ответ – 1 балл

1.Для чего предназначена машина МПМ-800?

А) Для приготовления картофельного пюре б) для просеивания муки

В) для измельчения мяса

2.Как называется теплообмен в жидкостях и газах?

а) теплопроводность б) конвекция в) излучение

3.Как называется место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами?

а) Рабочая камера; б) Рабочие органы; в) Станина;

4.Для чего предназначена машина РО-1М?

А) Для резания овощей б) для очистки рыбы от чешуи

в) для измельчения рыбы

5.Какое устройство предназначено для варки пищи и транспортировки готовых блюд на раздачу?

А) автоклав АЭ-1 б) КПП-100 в) УЭВ-40

6.Сколько конфорок в мармите МСЭСМ-3?

а)4; б)2; в) 3.

7.Сколько часов непрерывной работы можно использовать фритюр во фритюрнице ФЭСМ-20?

А) 40 ч б) 60 ч в) 20 ч

8.До какой температуры разогревается фритюр во ФНЭ-20?

А) 120 гр. Б) 180 гр. В) 200 гр.

9.Какая передача наиболее бесшумна в работе?

а) Зубчатая; б) Цепная; в) Ременная;

10.Можно ли пользоваться пекарным шкафом ШПЭСМ-3 при отсутствии в нём подовых листов?

А) можно б) нельзя

11.Аппаратом какого действия является кофеваркаКВЭ-7?

а) Непрерывного; б) Периодического;

12.Какой мармит предназначен для хранения готовых блюд в наплитных котлах?

А) МСЭСМ-3 б) МСЭСМ-50

13.Какое оборудование предназначено для нагрева воды до температуры 96 град.?

а) водонагреватель НЭ-1А; б) кипятильник КНЭ-2 б;

14.Какая аппаратура устанавливается на пищеварочном котле КПЭ-100, для измерения давления в пароводяной рубашке?

А) Манометр б) рубильник в) термореле

15.Какой аппарат предназначен для варки продуктов при повышенном давлении?

а) Автоклав АЭ-7; б) Котел КПЭ-100; в) Устройство УЭВ-40;

16.Верно ли утверждение, что картофель для очистки в МОК-125 загружают тогда, когда машина выключена?

А) верно б) неверно

17.Можно ли промалывать на мясорубке соль и специи?

а) Да; б) нет.

18.Как можно нарезать картофель в овощерезке МРО-200?

А) кубиками б) брусочками в) шашками

19.Что используют в сковороде СКЭ-0,3 в качестве промежуточного теплоносителя?

А) воду б) водяной пар в) минеральное масло

20.Какая электросковорода имеет косвенный обогрев?

а) СЭСМ-0,2; б) СКЭ-0,3; в) СЭ-1;

21.С помощью чего очищается картофель в МОК -125?

а) Дисковый нож; б) Абразивное покрытие; в) Вращающиеся роторы.

22.Какую передачу рекомендуется использовать для передачи движения на большие расстояния?

А) Червячная б) ременная в) фрикционная

23.Какая сковорода является секционно-модулированной?

А) СКЭ-0,3 б) СЭСМ-0,5 в) СЭ-0,45

24.При приготовлении какого блюда используется теплообмен излучением?

А) жарка мяса на сковороде СКЭ-0,3 б) жарка блинчиков на жаровне ЖВЭ-720

В) жарка шашлыка на мангале

25.Что обладает наибольшей теплопроводностью?

А) дерево б) пластмасса в) алюминий

26.Какая аппаратура относится к аппаратуре защиты?

а) Кнопочные пускатели; б) Плавкие предохранители; в) Манометр

27. Какой котёл является опрокидывающимся?

А) КПЭ-100 б) КПЭ-60 в) КЭ-100

28.В каком случае срабатывает электрод «сухого хода»?

А) если в котле нет воды б) если не закрыта крышка

В) если в парогенераторе мало воды

29.Машиной какого действия является картофелеочистительная машина МОК-125?

А) Непрерывного б) периодического

30.Какая электроплита работает на газовом обогреве??

а) ПГСМ-4; б) СГСМ-0,2; в) ПЭСМ-4Ш

Блок В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ и занесите в бланк ответов <u>блока В</u> напротив номера вопроса

За каждый полный правильный ответ - 2 балла

1. Верно ли, что плавкие предохранители относятся к аппаратуре защиты?
2. Можно ли нарезать картофель в овощерезке МРО-200 кружочками?
3. Как называется передача, состоящая из 2-х зубчатых колёс, сцеплённых между собой?
4. Сколько жерновов в кофемолке МИК-60?

   А) 2 б) 3 в) 4 г) 1
5. Для чего предназначена защитная решётка в тестораскаточной машине МРТ-60?
6. Можно ли машину МРГ-300 использовать для нарезки хлеба?
7. Можно ли сосисковарку СНЭ-15 использовать для варки сарделек?
8. Чем нагревается вода в парогенераторе котла КПЭ-100?
9. Когда наливают масло в сковороду СЭСМ-0,2: до или после включения?
10. С помощью чего можно удалять пригоревшие частицы со сковороды СКЭ-0,3?

Вариант 2.

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов и занесите в бланк ответов <u>блока А</u> напротив номера вопроса

За каждый правильный ответ – 1 балл

1.Что является промежуточным теплоносителем в котле КПЭСМ-60?

А) водяной пар б) минеральное масло в) растительный жир

2.Как можно нарезать картофель в овощерезке МРО-200?

А) кубиками б) брусочками в) шашками

3.Что обладает наибольшей теплопроводностью?

А) дерево б) пластмассав) алюминий

4.Какой мармит предназначен для хранения готовых блюд в мармитницах?

А) МСЭСМ-3 б) МСЭСМ-50

5.До какой температуры разогревается фритюр во ФНЭ-20?

А) 120 гр. Б) 180 гр. В) 200 гр.

6.Сколько часов непрерывной работы можно использовать фритюр во фритюрнице ФЭСМ-20?

А) 40 ч б) 60 ч в) 20 ч

7.Какая картофелеочистительная машина является машиной непрерывного действия?

а) МОК-125; б) КНА-600М; в) МОК-250

8.Какая передача будет наиболее простой в изготовлении?

а) Зубчатая; б) червячная в) Ременная;

9.Какая передача при перегрузках будет пробуксовывать?

а) Зубчатая; б) Цепная; в) Ременная;

10.Какой привод предназначен для горячего цеха?

а) ПГ-0,6 б) ПМ-1Д; в) ПХ-0,6;

11.Для чего предназначена машина РО-1М?

А) Для резания овощей б) для очистки рыбы от чешуи

в) для измельчения рыбы

12.Для чего предназначена машина МПМ-800?

А) Для приготовления картофельного пюре б) для просеивания муки

В) для измельчения мяса

13.Машиной какого действия является картофелеочистительная машина МОК-125?

А) Непрерывного б) периодического

14.Какой хладоагент взрывоопасен, но не горюч?

А) аммиак б) фреон

15.Какая машина предназначена для нарезки сыра?

А) МРХ-200 б) МРГ-300 в) МОК-125

16.Как называется место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами?

а) Рабочая камера; б) Рабочие органы; в) Станина;

17.Верно ли, что в мясорыхлителе МРМ-15, порционные кусочки мяса подрезаются с 2-х сторон ножами-фрезами?

А) да б) нет

18.Что используют в сковороде СКЭ-0,3 в качестве промежуточного теплоносителя?

А) воду б) водяной пар в) минеральное масло

19.Как называется передача, состоящая из винта и зубчатого колеса со специальной резьбой?

А) Червячная б) зубчатая в) цепная

20.При приготовлении какого блюда используется теплообмен излучением?

А) жарка мяса на сковороде СКЭ-0,3 б) жарка блинчиков на жаровне ЖВЭ-720

В) жарка шашлыка на мангале

21.Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бачка в машине МВ-35М?

А) не менее 5 мм б) не менее 10 мм в) не более 5 см

22.Сколько секций в жарочном шкафу ШЖЭСМ-2К

А) одна б) две в) четыре

23.Верно ли, что газ нужно сжигать в процессе движения, иначе может произойти взрыв?

А) верно б) неверно

24.Какая передача наиболее бесшумна в работе?

а) Зубчатая; б) Цепная; в) Ременная;

25.Сколько конфорок в мармите МСЭСМ-3?

а)4; 6)2; в) 3.

26.В каком случае срабатывает электрод «сухого хода»?

А) если в котле нет воды б) если не закрыта крышка

В) если в парогенераторе мало воды

27.Верно ли утверждение, что картофель для очистки в МОК-125 загружают тогда, когда машина выключена?

А) верно б) неверно

28.Аппаратом какого действия является кофеваркаКВЭ-7?

а) Непрерывного; б) Периодического;

29.Какое топливо относится к твердому?

а) горючие сланцы; б) нефть; в) мазут

30.Как называется теплообмен в жидкостях и газах?

а) теплопроводность б) конвекция в) излучение

Блок В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ и занесите в бланк ответов <u>блока В</u> напротив номера вопроса

За каждый полный правильный ответ начисляется 2 балла

1. Как называется разделение картофеля по размеру перед очисткой в МОК-250?
2. Верно ли, что штепсельные разъёмы относятся к аппаратуре защиты?
3. Можно ли нарезать морковь в овощерезке МРО-200 кружочками?
4. Как называется передача, состоящая из 2-х звёздочек и цепи?
5. Чем необходимо проталкивать продукты в мясорубке МИМ-82?
6. Как проверить уровень воды в парогенераторе котла КПЭСМ-60?
7. Может ли кофеварка КВЭ-7 поддерживать кофе в горячем состоянии?
8. Что используют для нагрева масла в масляной рубашке сковороды СКЭ-0,3?
9. Когда наливают масло во фритюрницу ФЭСМ-20: до или после включения?
10. Для чего предназначена предохранительная решётка в фаршемешалке МС-150?

Вариант 3.

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов и занесите в бланк ответов <u>блока А</u> напротив номера вопроса

За каждый правильный ответ – 1 балл

1.Для чего предназначена машина РО-1М?

А) Для резания овощей б) для очистки рыбы от чешуи

в) для измельчения рыбы

2.Для чего предназначена машина МПМ-800?

А) Для приготовления картофельного пюре б) для просеивания муки

В) для измельчения мяса

3.Что является промежуточным теплоносителем в котле КПЭСМ-60?

А) водяной пар б) минеральное масло в) растительный жир

4.Как называется передача, состоящая из 2 катков, насаженных на валы и прижатых друг к другу?

а) Ременная; б) Зубчатая; в) Фрикционная;

5.Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бачка в машине МВ-35М?

А) не менее 5 мм б) не менее 10 мм в) не более 5 см

6.Какой котёл является опрокидывающимся?

А) КПЭ-100 б) КПЭ-60 в) КЭ-100

7.Аппаратом какого действия является сосисковарка СНЭ-15?

а) Непрерывного; б) Периодического;

8.Для чего предназначен прутковый взбиватель?

А) взбивания белков б) для замеса пельменного теста

9.До какой температуры разогревается фритюр во ФНЭ-20?

А) 120 гр. Б) 180 гр. В) 200 гр.

10.Какая электроплита имеет жарочный шкаф?

А) ПЭ-0,51 б) ПЭСМ-4Ш в) ПЭСМ-4

11.Верно ли, что газ нужно сжигать в процессе движения, иначе может произойти взрыв?

А) верно б) неверно

12.Какая фритюрница является аппаратом непрерывного действия?

А) ФНЭ-40 б) ФЭСМ-20

13.Какая передача будет наиболее простой в изготовлении?

а) Зубчатая; б) червячная в) Ременная;

14.Какая электроплита работает на газовом обогреве??

а) ПГСМ-4; б) СГСМ-0,2; в) ПЭСМ-4Ш

15.Какой хладоагент имеет неприятный резкий запах?

А) аммиак б) фреон

16.Сколько конфорок в мармите МСЭСМ-3?

а)4; б)2; в) 3.

17.Что обладает наибольшей теплопроводностью?

А) дерево б) пластмасса в) алюминий

18.В каком случае срабатывает электрод «сухого хода»?

А) если в котле нет воды б) если не закрыта крышка

В) если в парогенераторе нет воды

19.Какой электрический котёл имеет ёмкость варочного сосуда 60 л?

А) КПГ-60 б) МРТ-60 в) КПЭСМ-60

20.Какой мармит предназначен для хранения готовых блюд в наплитных котлах?

А) МСЭСМ-3 б) МСЭСМ-50

21.Какие аппараты относятся к аппаратуре включения?

а) Кнопочные пускатели; б) Плавкие предохранители; в) Манометр;

22.Верно ли, что в мясорыхлителе МРМ-15, порционные кусочки мяса подрезаются с 2-х сторон ножами-фрезами?

А) да б) нет

23.Какая сковорода является секционно-модулированной?

А) СКЭ-0,3 б) СЭСМ-0,5 в) СЭ-0,45

24.Какой рабочий орган в мясорубке МИМ-105 вращается?

А) подрезной нож б) решетка в) крестообразный нож

25.Какой аппарат предназначен для варки продуктов при повышенном давлении?

а) Автоклав АЭ-7; б) Котел КПЭ-100; в) Устройство УЭВ-40;

26.Какая машина предназначена для нарезки сыра?

А) МРХ-200 б) МРГ-300 в) МОК-125

27.Необходимо ли перед выпечкой смазывать маслом жарочную поверхность барабана жаровни ЖВЭ- 720?

А) да, нужно б) нет

28.Какая электроплита предназначена для выпечки блинов и оладий непосредственно на конфорке?

А) ПНЭН-0,2 б) ПЭСМ -4 ШБ в) ПЭСМ-4

29.Как называется теплообмен в жидкостях и газах?

А) теплопроводность б) конвекция в) излучение

30.Какую передачу рекомендуется использовать для передачи движения на большие расстояния?

А) Червячная б) цепная в) фрикционная

Блок В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ и занесите в бланк ответов <u>блока В</u> напротив номера вопроса

За каждый полный правильный ответ начисляется 2 балла

1. Для чего предназначено предохранительное кольцо в мясорубке МИМ-82?
2. Как называется передача, состоящая из винта со специальной резьбой и зубчатого колеса?
3. Чем необходимо проталкивать овощи в овощерезке МРО-200?
4. Какой водой заполняют парогенератор котла КПЭ-60?
5. Что предохраняет клапан-турбинка от повышенного давления?
   а) варочный сосуд б) пароводяную рубашку в) парогенератор
6. Чем нагреваются камеры в жарочном шкафу ШЖЭСМ-2К?
7. На какой нагрев необходимо включить плиту ПЭСМ-4ШБ для разогрева?
8. Для чего производят калибровку картофеля перед очисткой в МОК-250?
9. Верно ли, что пакетные выключатели относятся к аппаратуре включения? Можно ли нарезать морковь в овощерезке МРО-200 кубиками?

Вариант 4.

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов и занесите в бланк ответов <u>уровня А</u> напротив номера вопроса

За каждый правильный ответ – 1 балл

1.Какая фритюрница является аппаратом непрерывного действия?

А) ФНЭ-40 б) ФЭСМ-20 в) КВЭ-7

2.В состав какого универсального привода входит мясорубка?

А) ПХ-0,6 б) ПМ-1,1

3.Верно ли, что в мясорыхлителе МРМ-15 порционные кусочки мяса подрезаются с 2-х сторон ножами-фрезами?

А) да б) нет

4.Сколько крестообразных ножей в мясорубке МИМ-82?

А) 1 б) 2 в) 3

5.Какой пищеварочный котел работает на газовом обогреве?

а) СКГ-0,3 б) КПЭ-100; в) КПГ-100.

6.Что обозначают цифры в названии мясорубки МИМ-105?

А) Диаметр ножевых решёток б) производительность кг/час

7.Как называется место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами?

а) Рабочая камера; б) Рабочие органы; в) Станина;

8.Какая сковорода является секционно-модулированной?

А) ПЭСМ-4 б) СЭСМ-0,5 в) СЭ-0,45

9.Какая электроплита имеет жарочный шкаф?

А) ПЭ-0,51 б) ПЭСМ-4Ш в) ПЭСМ-4

10.Верно ли, что фаршемешалка МС-150 является сменным механизмом, поэтому не имеет собственного двигателя?

А) верно б) неверно

11.Верно ли утверждение, что картофель для очистки в МОК-125 загружают тогда, когда машина включена?

А) верно б) неверно

12.До какой температуры разогревается фритюр во ФНЭ-20?

А) 120 гр. Б) 180 гр. В) 200 гр.

13.Какой газ не горюч, но поддерживает процесс горения?

А) азот б) кислород в) углерод

14.Какое оборудование предназначено для нагрева воды до температуры 96 град.?

а) водонагреватель НЭ-1А; б) кипятильник КНЭ-2 б;

15.Какое топливо не относится к твердому?

а) горючие сланцы; б) торф; в) мазут

16. Как называются узлы и детали машины, непосредственно воздействующие на продукты в процессе их обработки?

а) Корпус; б) Рабочие органы; в) Станина;

17.Машиной какого действия является картофелеочистительная машина МОК-125?

А) Непрерывного б) периодического

18.Какая передача наиболее бесшумна в работе?

а) Зубчатая; б) Цепная; в) Ременная;

19.Можно ли промалывать на мясорубке соль и специи?

а) Да; б) нет.

20.Какое оборудование относится к оборудованию с косвенным обогревом?

А) котел КПЭ-100 б) плита ПЭСМ-4 в) жаровня ЖВЭ-720

21.Какая аппаратура относится к аппаратуре защиты?

а) Кнопочные пускатели; б) Плавкие предохранители; в) Манометр

22.Для чего предназначена магнитная ловушка в мукопросеивателе МПМ-800?

А) Для удаления пыли б) для удаления магнитных примесей

В) для удаления комочков муки

23Какой хладоагент имеет неприятный резкий запах?

А) аммиак б) фреон

24.Какой мармит предназначен для хранения готовых блюд в мармитницах?

А) МСЭСМ-3 б) МСЭСМ-50

25.Как проверить уровень воды в пароводяной рубашке котла КПЭ-100?

А) поднять крышку б) приподнять клапан-турбинку

В) открыть контрольный кран

26.Какая электросковорода имеет косвенный обогрев?

а) КПЭСМ-60; б) СКЭ-0,3; в) СЭ-1;

27.Сколько часов непрерывной работы можно использовать фритюр

А) 20 ч б) 60 ч в) 40 ч

28.Верно ли, что газ нужно сжигать в процессе движения, иначе может произойти взрыв?

А) верно б) неверно

29.В каком случае срабатывает электрод «сухого хода»?

А) если в котле нет воды б) если не закрыта крышка

В) если в парогенераторе нет воды

30.Какая электроплита работает на газовом обогреве??

а) ПГСМ-4; б) СГСМ-0,2; в) ПЭСМ-4Ш

Блок В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ и занесите в бланк ответов <u>блока В</u> напротив номера вопроса

За каждый полный правильный ответ начисляется 2 балла

1. Можно ли нарезать капусту в овощерезке МРО-200 соломкой?
2. Как называется передача, состоящая из 2-х катков, насаженных на валы и прижатых друг к другу?
3. Чем необходимо проталкивать фарш в загрузочный бункер фаршемешалки?
4. Что является рабочим органом в тестомесе ТММ-1М?
5. Можно ли сразу же после окончания варки каши в котле КПЭСМ-60 открыть крышку котла?
6. Верно ли, что пакетные выключатели относятся к аппаратуре защиты?

7. Нужно ли промывать картофель перед очисткой в МОК-250?
8. Чем нагревается вода в парогенераторе котла КПЭСМ-60?
9. Нужно ли смазывать маслом жарочный барабан жаровни ЖВЭ-720 перед выпечкой блинчиков?
10. Что предохраняет двойной предохранительный клапан от повышенного давления в котле КПЭСМ-60?
    А) варочный сосуд б) пароводяную рубашку в) парогенератор

Вариант 5.

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов и занесите его в бланк ответов <u>блока А</u> напротив номера вопроса

За каждый правильный ответ – 1 балл

1.Что обозначают цифры в названии картофелеочистительной машины МОК-125
    а) Производительность кг/ ч; б) Объем рабочей камеры в л;
2.Для чего предназначена машина РО-1М?
    А) Для резания овощей б) для очистки рыбы от чешуи
3.Какой пищеварочный котел работает на газовом обогреве?
    а) КПП -250; б) СГСМ-0,5; в) КПГ-160.
4.Сколько секций в жарочном шкафу ШЖЭСМ-2К
    А) одна б) две в) четыре
5.С помощью чего очищается картофель в МОК -125?
    а) Дисковый нож; б) Абразивное покрытие; в) Вращающиеся роторы.
6.В каком случае срабатывает электрод «сухого хода»?
    А) если в котле нет воды б) если не закрыта крышка
    В) если в парогенераторе мало воды
7.Какая передача предохраняет двигатель от поломки, так как в случае перегрузки будет пробуксовывать?
    а) Зубчатая; б) Цепная; в) Фрикционная;
8.Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бачка в машине МВ-35М?
    А) не менее 5 мм б) не менее 10 мм в) не более 5 см
9.Какая электроплита имеет жарочный шкаф?
    А) ПЭ-0,51 б) ПЭСМ-4ШБ в) ШЖЭСМ-2К
10.Сколько бункеров устанавливается на котлетоформовочную машину МФК-2240?
    А)1 б)2 в)4
11.Какое оборудование предназначено для нагрева воды до температуры 96 град.?
    а) водонагреватель НЭ-1А; б) кипятильник КНЭ-2 б;
12.Можно ли пользоваться пекарным шкафом ШПЭСМ-3 при отсутствии в нём подовых листов?
    А) можно б) нельзя
13.До какой температуры разогревается фритюр во ФНЭ-20?
    А) 120 гр. Б) 180 гр. В) 200 гр.
14.Сколько крестообразных ножей в мясорубке МИМ-82?
    А) 1 б) 2 в) 3
15.Верно ли, что при неполном сгорании топлива образуется угарный газ?
    А) верно б) неверно
16.Верно ли утверждение, что овощи для нарезки в МРО-200, загружают тогда, когда машина включена?
    А) верно б) неверно
17.Машиной какого действия является картофелеочистительная машина МОК-125?
    А) Непрерывного б) периодического
18.В состав какого универсального привода входит овощерезка?

А) ПХ-0,6 б) ПМ-1,1

19.Какая сковорода имеет наибольшую площадь жарочной поверхности?

А) СЭСМ-0,2 б) СКЭ-0,3 в) СЭ-0,45

20.Можно ли в овощерезке МРО-200 нарезать капусту соломкой?

А) можно б) нельзя

21.Что используют в сковороде СКЭ-0,3 в качестве промежуточного теплоносителя?

А) воду б) водяной пар в) минеральное масло

22.Какой привод предназначен для горячего цеха?

а) ПГ-0,6 б) ПМ-1Д; в) ПХ-0,6;

23.Какой электрический котёл имеет ёмкость варочного сосуда 60 л?

А) КПГ-60 б) МРТ-60 в) КПЭСМ-60

24.Какой аппарат предназначен для варки продуктов при повышенном давлении?

а) Автоклав АЭ-7; б) Котел КПЭ-100; в) Устройство УЭВ-40;

25.Какой мармит предназначен для хранения готовых блюд в мармитницах?

А) МСЭСМ-3 б) МСЭСМ-50

26.Какая фритюрница является аппаратом непрерывного действия?

А) ФНЭ-40 б) ФЭСМ-20

27.Можно ли промалывать на мясорубке соль и специи?

а) Да; б) нет.

28.Как проверить уровень воды в пароводяной рубашке котла КПЭ-100?

А) поднять крышку б) приподнять клапан-турбинку

В) открыть контрольный кран

29.Какой рабочий орган в мясорубке МИМ-105 вращается?

А) подрезной нож б) решетка в) крестообразный нож

30.Верно ли, что в тестомесильной машине ТММ-1М, дежа и тестомесильный рычаг вращаются навстречу друг другу?

А) верно б) не верно

Блок В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ и занесите в бланк ответов <u>блока В</u> напротив номера вопроса

За каждый полный правильный ответ начисляется 2 балла

1. Можно ли загружать продукты в дежу взбивальной машины МВ-35 до включения?
2. Верно ли, что плавкие предохранители относятся к аппаратуре включения?
3. Можно ли нарезать картофель в овощерезке МРО-200 брусочками?
4. Чем необходимо проталкивать продукты в мясорубке МИМ-82?
5. Чем нагревается масло во фритюрнице ФЭСМ-20?
6. Можно ли при варке бульона в котле КПЭ-60 открывать крышку и снимать пену в процессе варки?
7. Где измеряет давление манометр, установленный на котле КПЭСМ-60?
   А) варочный сосуд б) пароводяная рубашка
8. Чем нагреваются конфорки в электроплите ПЭСМ-4Ш: тенами или спиралями?
9. Проблемная ситуация: котёл КПЭ-100 включен, но долго не нагревается. В чем возможная причина неполадки?
10. Как называется передача, состоящая из 2-х шкивов и надетого на них ремня?

Вариант 6

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов и занесите в бланк ответов <u>блока А</u> напротив номера вопроса

За каждый правильный ответ – 1 балл

1.Как проверить уровень воды в пароводяной рубашке котла КПЭ-100?

А) поднять крышку б) приподнять клапан-турбинку
В) открыть контрольный кран

2.Какая аппаратура устанавливается на пищеварочном котле КПЭ-100, для измерения давления в пароводяной рубашке?

А) Манометр б) рубильник в) термореле

3.Какой хладоагент имеет неприятный резкий запах?

А) аммиак б) фреон

4.Какой пищеварочный котел работает на газовом обогреве?

а) КПП -250; б) КПЭ-100; в) КПГ-160.

5.Какой мармит предназначен для хранения готовых блюд в наплитных котлах?

А) МСЭСМ-3 б) МСЭСМ-50

6.Какое топливо не относится к твердому?

а) горючие сланцы; б) торф; в) мазут

7.Как называется передача, состоящая из 2 катков, насаженных на валы и прижатых друг к другу?

а) Ременная; б) Зубчатая; в) Фрикционная;

8.Необходимо ли смазывать маслом жарочную поверхность барабана жаровни ЖВЭ-720 перед выпечкой блинчиков?

А) да, нужно б) нет

9.Машиной какого действия является картофелеочистительная машина КНА-600М?

А) Непрерывного б) периодического

10.Какое оборудование относится к оборудованию с косвенным обогревом?

А) котел КПЭ-100 б) плита ПЭСМ-4 жаровня ЖВЭ-720

11.Какое приспособление в МПМ-800 удаляет из муки магнитные примеси?

А) магнитная ловушка б) магнитный пускатель в) сито

12.В какую сторону вращаются дежа и тестомесильный рычаг в тестомесе ТММ-1М?

а) В противоположные стороны; б) По часовой стрелке.

13.Для чего предназначена машина МПМ-800?

А) Для приготовления картофельного пюре б) для просеивания муки
В) для измельчения мяса

14.Что обладает наибольшей теплопроводностью?

А) дерево б) пластмасса в) алюминий

15.Сколько конфорок в мармите МСЭСМ-3?

а)4; б)2; в) 3.

16.Сколько валиков в тесторазкаточной машине МРТ-60 М?

А) 4 б) 2 в) 1

17.Какая электроплита имеет жарочный шкаф?

А) ШПЭСМ-3 б) ПЭСМ-4Ш в) ПЭСМ-4

18.Верно ли, что газ нужно сжигать в процессе движения, иначе может произойти взрыв?

А) верно б) неверно

19.Какой электрический котёл имеет ёмкость варочного сосуда 60 л?

А) КПГ-60 б) МРТ-60 в) КПЭСМ-60

20.Сколько часов непрерывной работы можно использовать фритюр во фритюрнице ФНЭ-40?

А) 40 ч б) 60 ч в) 20 ч

21.Какое устройство предназначено для варки сосисок?

А) СКЭ-0,3 б) СНЭ-15 в) СЭСМ-0,2

22.Какая передача будет наиболее простой в изготовлении?

а) Зубчатая; б) червячная в) Ременная;

23..Как называется место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами?

а) Рабочая камера; б) Рабочие органы; в) Станина;

24.Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бачка в машине МВ-35М?

А) не менее 5 мм б) не менее 10 мм в) не более 5 см

25.Аппаратом какого действия является кофеваркаКВЭ-7?

а) Непрерывного; б) Периодического;

26.Верно ли, что в мясорыхлителе МРМ-15, порционные кусочки мяса подрезаются с 2-х сторон ножами-фрезами?

А) да б) нет

27.Какая электросковорода имеет косвенный обогрев?

а) СЭСМ-0,2; б) СКЭ-0,3; в) КВЭ-7

28.Какие аппараты относятся к аппаратуре включения?

а) Кнопочные пускатели; б) Плавкие предохранители; в) Манометр;

29.В каком случае срабатывает электрод «сухого хода» в котле КПЭСМ-60?

А) если в котле нет воды б) если не закрыта крышка

В) если в парогенераторе нет воды

30.Сколько крестообразных ножей в мясорубке МИМ-105?

А) 1 б) 2 в) 3

Блок В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ и занесите в бланк ответов <u>блока В</u> напротив номера вопроса

За каждый полный правильный ответ начисляется 2 балла

1. Можно ли нарезать картофель в овощерезке МРО-200 соломкой?
2. Для чего предназначена магнитная ловушка в кофемолке МИК-60?
3. От чего зависит масса котлет в котлетоформовочной машине МФК-2240?
   А) от глубины опускания поршня б) от количества фарша в бункере
4. Верно ли, что при варке продуктов в автоклаве, время варки сокращается, но при этом ухудшается качество продуктов?
5. Верно ли, что кнопочные пускатели относятся к аппаратуре включения?
6. Чем нагревается жарочная чаша в сковороде СЭСМ-0,2: спиралями или тенами?
7. Сколько конфорок в мармите МСЭСМ-3?
8. Мясорубка МИМ-82 не режет, а мнёт мясо, фарш выходит тёплым. В чём возможная причина неполадки?
9. Как называется вал, закреплённый на электродвигателе: ведущий или ведомый?
10. Какое максимальное количество кофе можно сварить в КВЭ-7?

Приложение 2

Эталоны ответов
1 вариант

Блок А

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	Б	16	Б
2	Б	17	Б
3	А	18	Б
4	Б	19	В
5	В	20	Б
6	В	21	Б
7	А	22	Б
8	Б	23	Б
9	В	24	В
10	Б	25	В
11	Б	26	Б
12	Б	27	А
13	А	28	В
14	А	29	Б
15	А	30	А

Блок В

№ задания	ответ
1.	Да
2.	Да
3.	Зубчатая
4.	А
5.	Для защиты рук работника
6.	Можно
7.	Закусочная
8.	Столовая вилка, ложка, нож
9.	ОС, Зелень
10.	В горячем

Эталоны ответов
2 вариант

Блок А

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	16	А
2	Б	17	А
3	В	18	В
4	Б	19	А
5	Б	20	В
6	А	21	А
7	Б	22	Б
8	В	23	А
9	В	24	В
10	А	25	В

11	Б	26	В
12	Б	27	Б
13	Б	28	Б
14	Б	29	А
15	Б	30	Б

Блок В

№ задания	ответ
1.	Калибровка
2.	Нет
3.	Да
4.	Цепная
5.	Деревянным толкачем
6.	Открыть контрольный кран
7.	Пирожковая
8.	Закусочные вилка и нож
9.	Овощерезка, взбивальная машина, протирочная машина, слайсер
10.	МС

Эталоны ответов
3 вариант

Блок А

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	Б	16	В
2	Б	17	В
3	А	18	В
4	В	19	В
5	А	20	Б
6	Б	21	А
7	Б	22	А
8	А	23	Б
9	Б	24	В
10	Б	25	А
11	А	26	Б
12	Б	27	Б
13	В	28	А
14	А	29	Б
15	А	30	Б

Блок В

№ задания	ответ
1.	Для защиты рук работника
2.	Червячная
3.	Да
4.	Дистиллированной или кипяченой
5.	А
6.	Тэнами
7.	250 мл
8.	Нет
9.	Горячий

10.	+ 18 + 20 градусов

Эталоны ответов
4 вариант
Блок А

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	16	Б
2	Б	17	Б
3	А	18	В
4	2	19	Б
5	В	20	А
6	А	21	Б
7	А	22	Б
8	Б	23	А
9	Б	24	Б
10	А	25	В
11	А	26	Б
12	Б	27	В
13	Б	28	А
14	А	29	В
15	В	30	А

Блок В

№ задания	ответ
1.	Да
2.	Фрикционная
3.	Нет
4.	Рычаг
5.	Нет
6.	Нет
7.	Верно
8.	Рыбные вилка и нож
9.	Две
10.	Дуб, береза

Эталоны ответов
5 вариант

Блок А

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	16	А
2	Б	17	Б
3	В	18	А
4	Б	19	В
5	Б	20	А
6	В	21	В
7	В	22	А
8	А	23	В
9	Б	24	А
10	Б	25	Б
11	А	26	А

12	Б	27	Б
13	Б	28	В
14	Б	29	В
15	А	30	А

Блок В

№ задания	ответ
1.	Да
2.	Нет
3.	Да
4.	Прокаливают в жарочном шкафу
5.	Тэны
6.	Нет
7.	Нет
8.	В
9.	Посыпают солью
10.	Кондитерский (мучной)

Эталоны ответов
6 вариант

Блок А

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	В	16	Б
2	А	17	Б
3	А	18	А
4	В	19	В
5	А	20	А
6	В	21	Б
7	В	22	В
8	Б	23	А
9	А	24	А
10	А	25	Б
11	А	26	А
12	А	27	Б
13	Б	28	А
14	В	29	В
15	В	30	Б

Блок В

№ задания	ответ
1.	Да
2.	Для удаления магнитных примесей
3.	А
4.	Верно
5.	Да
6.	Кондитерский
7.	Да
8.	Десертные вилка, ложка, нож
9.	Мелкая столовая
10.	Верно

Приложение 3

Бланк ответов
на вопросы дифференцированного зачета
по учебной дисциплине
«Оборудование предприятий общественного питания
Работу выполнил обучающийся группы №___

_____
_____

« ___» _____ 202__ года
Вариант № __

Ответы на вопросы блока А.

№ задания	№ ответа	Балл	№ задания	№ ответа	Балл
1			16		
2			17		
3			18		
4			19		
5			20		
6			21		
7			22		
8			23		
9			24		
10			25		
11			26		
12			27		
13			28		
14			29		
15			30		

Итого по блоку А _____ баллов.

Ответы на вопросы блока В.

№ задания	Ответы	Балл
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Итого по блоку В _____ баллов.

Общая сумма баллов по блокам А и В _____ **баллов**
Аттестационная отметка _____

Преподаватель _____

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДЕН
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228-а-уч

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.02 «Экономика отрасли и предприятия» по профессии 16675 «Повар»

Галич, 2024 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы дисциплины **Экономика отрасли и предприятия** по профессии 16675 «Повар»

Разработчики:
Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Содержание

	Страницы
Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	4
Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	9
Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	11

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**:
- ориентироваться в общих вопросах экономики предприятий общественного питания**;**
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:
- понятия спроса и предложения
- основные законы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы предприятий;

Форма итоговой аттестации является - **зачёт.**

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы для устного опроса.

1. Чем рыночная экономика отличается о централизованной (плановой, командной)?
2. Как действуют в рыночном хозяйстве экономические законы?
3. Какова структура и инфраструктура рынка?
4. Какую роль в рыночной экономике играет конкуренция?
5. Чем характеризуется современный рынок?
6. Что свидетельствует о рыночном характере российской экономики?
7. От чего зависит успех деятельности предприятия?
8. Зачем производитель рассчитывает издержки и прибыль?
9. Какие налоги платят фирмы?

Тест

1.Любой институт или механизм, который сводит вместе покупателей и продавцов:
1)биржа 2)рынок 3) банк

2. Спрос - это…
а) количество товаров , которое хотят купить? б) количество товаров , которое могут купить? в) количество товаров которое хотят и могут купить?

3. Если спрос выше предложения, то ….
а) цена растет б) цена снижается в) цена уравновешивается

4. Товары, которые предлагают производители – это…
а) ассортимент товаров б) предложение в) покупательский спрос

5. Если предложение больше спроса то….
а) цена растет б) цена снижается в) цена уравновешивается

6. Доходы минус затраты производителя – это …
а) стоимость б) прибыль в) рыночная цена г) товарооборот
7. Расположите признаки экономики в 2 столбика:

командная экономики *рыночная экономика*

1) государственная собственность на все или почти все материальные ресурсы, предприятия
2) различные формы собственности, включая частную
3) централизованное планирование. Государственные органы управляют экономикой через разработку и реализацию планов
4) свобода предпринимательства
5) предприниматели самостоятельно решают вопросы снабжения, производства и сбыта продукции
6) фиксирование цены и унифицированная зарплата
7)цены и зарплата определяются на основе рыночной конкуренции

8. Самостоятельная инициативная деятельность граждан или их объединений, осуществляемая на свой страх и риск, под собственную имущественную ответственность с целью получения прибыли, называется:
а – менеджмент;
б – производство;
в – маркетинг;
г – коммерция;
д – предпринимательство;

9. Юридическое лицо – это?
а) организация, имеющая собственное название;
б) гражданин, имеющий статус юридического лица;
в) имеющая собственное наименование и обладающая имущественной обособленностью организация

10.Субъектами предпринимательской деятельности являются:
а) граждане;
б) юридические и физические лица;
в) народ

11. Впишите пропущенное слово.
Свод правил и положений, устанавливающих порядок деятельности предприятия – это _____.

12. **Подберите определения для следующих понятий:**

1 – Налог	А – продукт труда, произведенный для продажи и удовлетворения спроса на рынке;

2 – Товар	Б – самостоятельный объект рыночных отношений действующий на свой страх и риск в целях получения прибыли;
3 – Услуга	В – экономическая величина, получаемая в результате превышения доходов над расходами;
4 – Прибыль	Г – установленный государством обязательный сбор, уплачиваемый учреждениями , организациями и населением;
5– Предприниматель	Д – результат непроизводственной деятельности, направленной на удовлетворение потребностей.

Практическая работа по теме «Понятие предпринимательства»

Цель работы: изучить организационно – правовые формы предприятий.
Условия выполнения:
Время выполнения: 45 мин
Задание: заполнить сравнительную таблицу организационно – правовые формы предприятий.

№п/п	Организационно – правовая форма	Участники	Учредительные документы	Капитал	ответственность

Практическая работа по теме «“Бизнес-план” **-** основа самостоятельной предпринимательской деятельности**»**

Цель работы: проанализировать, есть ли у вас склонности к предпринимательской деятельности.
Условия выполнения:
Время выполнения: 45 мин

Задание:
Разработать бизнес – идею.
Инструкция: разработать бизнес – идею, используя инструкцию «Модели создания успешного бизнеса»:
1) Что я произвожу:
— товар (продукт) или услугу,
— какого назначения,
— где (в каком/их регионе/ах) я буду реализовывать мой потенциальный продукт (услугу),

— насколько широко мой потенциальный продукт (услуга) распространен в том регионе, в котором я намерен его реализовать.

2) В чём уникальность моего продукта (услуги)?

Чёткое понимание отличия того, что именно ваш бизнес-проект будет выпускать в качестве конечного продукта и почему (или чем) он лучше, чем у десятка уже производящих аналогичные товары (услуги) фирм, позволит вам максимально быстро «раскрутить» бизнес-идею: правильно сформулировать рекламный слоган и максимально быстро привлечь как можно больше клиентов. Правильно начатая рекламная компания, во-первых, сэкономит немало финансовых ресурсов на другие организационные мероприятия, во-вторых, позволит быстро создать оборотный капитал (чем большее количество клиентов будет с первых дней вашей деятельности, тем больший финансовый поток будет создан), в-третьих, сделает ваш бренд узнаваемым с первых же шагов, создаст репутацию, что тоже послужит хорошим активом при последующем поиске инвесторов.

3) Кто мои клиенты – потребители продукта или услуги?

Нужно достаточно ясно понимать кто будет ли вашим потребителем: «средний класс» населения, малообеспеченные граждане или ВИП-пользователи.

4) Конкуренты – тоже один из важных факторов. Недооценивать тех, кто уже не один год работает в данной сфере вредно и опасно для нового бизнес-проекта: у них уже есть узнаваемое имя, клиентская база, пройден этап до точки безубыточности, а, значит, основная инвестиционная составляющая уже приносит отдачу – то, что вам только предстоит в будущем!

5) Маркетинговый план – план продвижения вашего продукта (услуги) должен быть детально продуман, потому что большую долю первоначальной инвестиции будет составлять именно рекламная кампания. При разработке бизнес-плана расходы на первоначальный маркетинг и маркетинг при уже действующем производственном процессе будут просчитаны, но направления должны быть спланированы уже на текущем этапе.

Вот так подробно расписав свою бизнес-идею, вы увидите, как *реально будет выглядеть ваш бизнес-проект*, узнаете уже на первоначальном этапе планирования, что нужно для его реализации, на какие возможности вам стоит рассчитывать, какие риски вам нужно предупредить, сколько времени пройдет до выхода на точку безубыточности.

3. Доказать актуальность бизнес - идеи.

Критерии оценки устного ответа

Оценка «5» ставится, если:

1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания тестового задания

Если ответ полный и правильный, ставиться 1 балл, если допущены ошибки, ответ неполный или неправильный – 0 баллов.

1. 90% и более – «5»,
2. 80-89 % – «4»,
3. 50-79% – «3»,
4. менее 50% - «2».

Критерии оценки выполнения практических работ

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; правильно и аккуратно сделал все записи, заполнил таблицы, показал умение свободно выполнять практические задания, в стандартных и нестандартных ситуациях, принимал активное участие в работе группы, предлагал собственные варианты решения проблемы, высказывал собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечал на вопросы, грамотно и четко формулировал вопросы к выступающему, демонстрировал информационную готовность к занятию.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; правильно сделал все записи, заполнил таблицы, но допустил недочеты. Принимал участие в работе группы, участвовал в обсуждениях, однако сам не выступал и не дополнял ответчика. Понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер, демонстрирует информационную готовность к занятию.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки. Принимает участие в обсуждении, однако собственной точки зрения не высказывает, не может сформулировать ответов на возражения оппонентов, не выступает от имени рабочей группы и не дополняет ответчика; демонстрирует слабую информационную подготовленность к занятию.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; Не принимает участия в обсуждении проблемных вопросов, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины **«Экономика отрасли и предприятия»** по профессии «Повар»:

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики предприятий общественного питания**;**
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- понятия спроса и предложения
- основные законы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы предприятий;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте вопрос.

Время выполнения задания – 10 мин

ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА Вопросы для зачёта

Вопросы

1. Чем рыночная экономика отличается о централизованной (плановой, командной)?
2. Как действуют в рыночном хозяйстве экономические законы?
3. Какова структура и инфраструктура рынка?
4. Какую роль в рыночной экономике играет конкуренция?
5. Что свидетельствует о рыночном характере российской экономики?
6. Дайте определение предпринимательских правоотношений.
7. Что мешает развитию производственного предпринимательства?
8. Что подразумевается под обоснованием предпринимательской идеи? Попробуйте привести конкретный пример.
9. Чем отличается устав от Учредительного договора?
10. Что такое лицензия? Назовите виды деятельности, которые, согласно закону, подлежат лицензированию. Какова цель лицензирования?
11. Что влечет за собой осуществление предпринимательской деятельности без государственной регистрации?
12. Что такое финансирование и каковы его источники?
13. Можно ли открыть свое дело и добиться успеха, не изучая рынок?

14. Назовите основные методы воздействия государства на экономику.
15. Как государство оказывает поддержку рыночной экономике?
16. Какую роль выполняют финансы в экономике?
17. Почему возникает инфляция?
18. Может ли инфляция положительно влиять на экономику?
19. Каковы социально-экономические последствия инфляции?
20. Нужно ли бороться с инфляцией?

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов заданий для экзаменующегося составляется по количеству экзаменующихся. Время выполнения задания –10 мин.

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерий оценки складывается из следующих показателей:
уровень усвоения теоретических знаний, показанный при ответе на вопросы во время зачѐта; уровень практических навыков при работе в течение семестра.
«Зачтено» выставляется:
- студенту, который твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности;
− студенту, который показал всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины.
«Незачтено» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, допускающему в ответе или в решении задач грубые ошибки; не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.

Рекомендуемая литература
для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные источники:

1. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2018.
2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2017.
3. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2017.
4. *Слагода В.Г.* Экономика.Для среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2014
5. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками) // СЗ РФ. — 2017. — № 4. — Ст. 445.
6. Чачина Т.С. Экономика предприятий общественного питания: учеб. Э.К.Амирова. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 272 с.

Дополнительные источники:

1. Трудовой кодекс РФ 2010 по состоянию на 10 июля 2010 года. Москва.

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДЕН
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины ОП.03 «Правовое регулирование занятости и трудоустройства» по профессии 16675 «Повар»

Галич, 2024 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы дисциплины **Правовое регулирование занятости и трудоустройства** по профессии 16675 «Повар»

Разработчик:
Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Содержание

	Страницы
Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	4
Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	7
Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	9

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения программы обучающийся должен обладать следующими умениями, знаниями:

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

- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность;
- составлять и оформлять резюме;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового кодекса РФ;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

Форма итоговой аттестации является - **зачёт.**

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы для устного опроса.

1. Дайте определение трудовых правоотношений. Какие особенности для них характерны?
2. Приведите пример трудового правоотношения, выделив основные права и обязанности субъектов трудового права.
3. Какие документы необходимы работнику при приеме на работу? Перечислите документы, которые оформляет работодатель при приеме на работу.
4. Каков порядок заключения, изменения и расторжения трудового договора?
5. Дайте определение предпринимательских правоотношений. Какие законы регулируют предпринимательские правоотношения?
6. Что такое лицензия? Назовите виды деятельности, которые, согласно закону, подлежат лицензированию. Какова цель лицензирования?
7. Что влечет за собой осуществление предпринимательской деятельности без государственной регистрации?
8. Какие источники финансирования характерны для крупного и малого бизнеса?
9. Можно ли открыть свое дело и добиться успеха, не изучая рынок?
10. Что подразумевается под обоснованием предпринимательской идеи?

Тест

Инструкция:
Время выполнения – 15 мин.
В вопросах 1 – 8 – выбрать правильный ответ.
В вопросе 9 – выбрать несколько правильных ответов.
В вопросе 10 - заполните пропуск в схеме.

1. Трудовой договор – это…
   а) соглашение между коллективом работников и работодателем
   б) соглашение между продавцом и покупателем
   в) соглашение между работником и работодателем

2. В какой форме заключается трудовой договор?
   а) в устной б) в письменной в) в устной и письменной

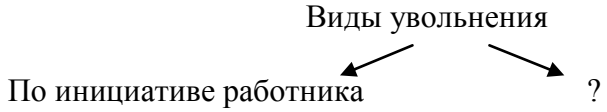
3. Какой документ при поступлении на работу не является обязательным?
   а) паспорт б) трудовая книжка в) характеристика

4. В какой срок работник предупреждает администрацию об увольнении?
   а) 2 недели б) месяц в) 3 недели

5. Продолжительность рабочего времени при нормальных условиях труда:
   а) 36 часов б) 40 часов в) 42 часа
   6. Продолжительность ежегодного отпуска не может быть меньше…
   а) 28 календарных дней б) 28 рабочих дней в) 30 календарных дней
   7. Какая мера не является мерой дисциплинарной ответственности:
   а) штраф б) выговор в) увольнение
   8. Полная трудовая правосубъектность возникает с…
   а) 14 лет б) 16 лет в) 18 лет
   9. Найдите в приведенном ниже списке ситуации, которые связаны с трудовыми правоотношениями:

а) Слесарь опоздал на работу
б) Учитель опоздал на урок
в) Директор театра опоздал на юбилей
г) Начальник опоздал на совещание
д) Пассажир опоздал на теплоход
е) Секретарь опоздала на пикник

1. Заполните пропуск в схеме:



Критерии оценки ответов:
За правильный ответ на каждое задание ставится 1 балл.
В вопросах 1-8, если указаны два и более двух ответов (в том числе правильный), неверный ответ или ответ отсутствует – 0 баллов.
В вопросах 9, 10, если ответ полный и правильный, ставиться 1 балл, если допущены ошибки, ответ неполный или неправильный – 0 баллов.

Баллы суммируются, и выставляется отметка:
Отметка «5» *ставится, если 10 баллов*
Отметка «4» *ставится, если 8- 9 баллов*
Отметка «3» *ставится, если 6 -7 баллов*
Отметка «2» *ставится, если 5 баллов и меньше*

Критерии оценки устного ответа

Оценка «5» ставится, если:

1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания тестового задания

Если ответ полный и правильный, ставиться 1 балл, если допущены ошибки, ответ неполный или неправильный – 0 баллов.

1. 90% и более – «5»,
2. 80-89 % – «4»,
3. 50-79% – «3»,
4. менее 50% - «2».

Критерии оценки выполнения практических работ

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; правильно и аккуратно сделал все записи, заполнил таблицы, показал умение свободно выполнять практические задания, в стандартных и нестандартных ситуациях, принимал активное участие в работе группы, предлагал собственные варианты решения проблемы, высказывал собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечал на вопросы, грамотно и четко формулировал вопросы к выступающему, демонстрировал информационную готовность к занятию.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; правильно сделал все записи, заполнил таблицы, но допустил недочеты. Принимал участие в работе группы,

участвовал в обсуждениях, однако сам не выступал и не дополнял ответчика. Понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер, демонстрирует информационную готовность к занятию.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки. Принимает участие в обсуждении, однако собственной точки зрения не высказывает, не может сформулировать ответов на возражения оппонентов, не выступает от имени рабочей группы и не дополняет ответчика; демонстрирует слабую информационную подготовленность к занятию.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; Не принимает участия в обсуждении проблемных вопросов, не высказывает никаких суждений, не выступает от имени группы; демонстрирует полную неосведомленность по сути изучаемой проблемы.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины **« Правовое регулирование занятости и трудоустройства»** по профессии «Повар»:

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

- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность;
- составлять и оформлять резюме;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового кодекса РФ;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте вопрос и задачу.

Время выполнения задания – 20 мин

ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА Вопросы для зачёта

Вопросы

1. Дайте определение трудовых правоотношений. Какие особенности для них характерны?
2. Приведите пример трудового правоотношения, выделив основные права и обязанности субъектов трудового права.
3. Какие документы необходимы работнику при приеме на работу? Перечислите документы, которые оформляет работодатель при приеме на работу.
4. Каков порядок заключения, изменения и расторжения трудового договора?
5. Дайте определение предпринимательских правоотношений. Какие законы регулируют предпринимательские правоотношения?
6. Что такое лицензия? Назовите виды деятельности, которые, согласно закону, подлежат лицензированию. Какова цель лицензирования?
7. Что влечет за собой осуществление предпринимательской деятельности без государственной регистрации?
8. Какие источники финансирования характерны для крупного и малого бизнеса?
9. Можно ли открыть свое дело и добиться успеха, не изучая рынок?
10. Что подразумевается под обоснованием предпринимательской идеи?

Решить задачу :
1.Рядом с вашим домом находится молочный комбинат. Вы хотите продавать его продукцию. Какую форму предпринимательства вы будете использовать?
2.Вам пришла идея, что рыбные пельмени практически отсутствуют в продаже. Вы хотите восполнить этот пробел на рынке. Какую форму предпринимательства вы изберете?

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов заданий для экзаменующегося составляется по количеству экзаменующихся. Время выполнения задания –20 мин.

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерий оценки складывается из следующих показателей:
уровень усвоения теоретических знаний, показанный при ответе на вопросы во время зачѐта; уровень практических навыков при работе в течение семестра.
«Зачтено» выставляется:
- студенту, который твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности;
− студенту, который показал всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины.
«Незачтено» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, допускающему в ответе или в решении задач грубые ошибки; не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.

Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные источники:

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В. В. Румынина. — 10-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 224 с.
2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2017.
3. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2017.
4. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2017
5. Трудовой кодекс РФ 2010 по состоянию на 10 июля 2010 года. Москва.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками) // СЗ РФ. — 2018. — № 4. — Ст. 445.

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДЕН
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

ОП.01«Охрана труда»

по профессии 16675 «Повар»

Галич, 2024 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы дисциплины **Охрана труда** по профессии 16675 «Повар»

Разработчики:
Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»;
Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Содержание

	Страницы
Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	4
Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	8
Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	11

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

У 1 соблюдать правила безопасной эксплуатации оборудования предприятий общественного питания;

У 2 соблюдать требования безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З 1 основы законодательства по охране труда;

З 2 принципы организации охраны труда на производстве;

З 3 правила безопасной эксплуатации оборудования предприятий общественного питания;

З 4 требования безопасности труда;

З 5 виды производственных травм и порядок расследования несчастных случаев на производстве;

З 6 основы производственной санитарии;

З 7 правила электробезопасности;

З 8 оказание первой помощи при травмах и поражениях электротоком;

З 9 организацию пожарной безопасности и средства пожаротушения.

Форма промежуточной аттестации является **- зачёт**

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы для устного опроса.

1. Вопросы охраны труда в Конституции РФ.
2. Виды ответственности за нарушение охраны труда.
3. Расскажите, как организуется обучение охране труда.
4. В чем заключается организация государственного надзора и контроля в вопросах охраны труда?
5. Какие надзорные органы в области охраны труда существуют в РФ?
6. Основные нормативно-правовые акты по безопасности труда на предприятии .
7. Правила и нормы по охране труда на предприятии .
8. Государственные стандарты системы стандартов безопасности труда.
9. Системы управления охраной труда на предприятии.
10. Права и обязанности работодателя и рабочих по охране труда.
11. Органы надзора и контроля за охраной труда на предприятии.
12. Виды ответственности за нарушение охраны труда.

Тест

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
г) состояние производственных объектов»;защищенности работающих от опасных производственных факторов.

2. 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.

3. Несчастный случай это:
а) неожиданное событие, сопровождающееся травмой;
б) травма, полученная в процессе трудовой деятельности;
в) повреждения в организме человека, не связанное с работой.

4.Кто несет ответственность за организацию и своевременность обучения по охране труда и проверку знаний , требований охраны труда работников организации?
а) служба охраны труда;
б) работодатель;
в) отдел по работе с персоналом.

5. Кто подлежит обучению 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.

6. Какова нормальная продолжительность рабочего дня в неделю?
а) 36 часов;
б) 40 часов;
в) 42 часа.

7. Каким локальным нормативным актом устанавливается режим рабочего времени в организации?
а) правилами внутреннего трудового распорядка организации;
б) распоряжением руководителя подразделения.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

Эталон ответа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	а	а	б	а	а	а	г	г	а

Тест

1. Охрана труда это:
а) личная ответственность за безопасность труда
б) обеспечение безопасности жизнедеятельности учреждения
в) улучшение условий труда работников
г) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия

2. Производственной санитарией на производстве называется:
а) чистота и освещенность в цехах;
б) оптимальная температура и чистота воздушной среды;
в) система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работников вредных производственных факторов;
г) мероприятия по выполнению требований санитарных норм.

3.Производственный инструктаж по характеру и времени проведения подразделяется:
а) вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и текущий
б) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и текущий.
в) повторный, внеплановый и текущий.

4. Установите соответствия:

1.Вводный инструктаж	1. Его проводят со всеми вновь принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения, в другое, командированными, учащимися, студентами.
2.Первичный инструктаж	2. Проходят все работающие независимо от квалификации, образования и стажа работы 1 раз в 3 месяца .
3. Повторный инструктаж	3. Его проводят перед выполнением работ, на которые

	оформляют наряд-допуск.
4. Внеплановый инструктаж	4.Его проходят все принимаемые на работу, переводимые из одного подразделения в другое, командированные, а также учащиеся и студены, прибывшие на производственное обучение и или на практику
5.Текущий инструктаж	5. Его проводят руководители работ при изменении правил по охране труда, изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструментов,

5. Установить соответствия:

1.Техника безопасности	1.Это состояние физического, духовного и социального благополучия, а не только отсутствие болезней.
2.Опасный производственный фактор	2.Явление, характеризующееся совокупностью профессиональных заболеваний.
3.Производственная травма	3.Фактор, воздействие которого на работающего в определенных условиях, приводит к травме или другому вреду здоровья.
4.Здоровье	4.Травма, полученная работающим на производстве.
5.Профессинальня заболеваемость	5.Система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих воздействие на работающих вредных производственных факторов.

6.Вредный производственный фактор - это:

а) Фактор среды и трудового процесса, воздействие которого на работника при определенных условиях (интенсивность, длительность и т.д.) может вызвать профессиональное заболевание или привести к нарушению здоровья потомства.

б) Факторы производственной среды, затрудняющие выполнение возложенных функций.

в) Внешнее воздействие, не позволяющее выполнять установленное задание.

7. Заболевания, в возникновении которых играют роль вредные факторы, присущие конкретному трудовому процессу - это…

8. В производственных помещениях применяется освещение…

а) смешанное

б) дневное

в) естественное, искусственное, смешанное

г) естественное

д) ламповое

9. Применение общей и местной вентиляции, автоматизация процесса, влажная уборка помещений – это меры борьбы…

а) с насекомыми

б) с производственной пылью

в) с вредными веществами

г) с авариями

10. Установите соответствия:

1. Венозное кровотечение	А. давящая повязка
2. Артериальное кровотечение	Б. стерильная обработка
3. Капиллярное кровотечение	В. наложение жгута

Критерии оценки устного ответа

Оценка «5» ставится, если:

1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания тестового задания

Если ответ полный и правильный, ставиться 1 балл, если допущены ошибки, ответ неполный или неправильный – 0 баллов.

1. 90% и более – «5»,
2. 80-89 % – «4»,
3. 50-79% – «3»,
4. менее 50% - «2».

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения **учебной**

дисциплины «Охрана труда» по профессии «Повар»:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У 3соблюдать правила безопасной эксплуатации оборудования предприятий общественного питания;
У 4соблюдать требования безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З 10 основы законодательства по охране труда;
З 11 принципы организации охраны труда на производстве;
З 12 правила безопасной эксплуатации оборудования предприятий общественного питания;
З 13 требования безопасности труда;
З 14 виды производственных травм и порядок расследования несчастных случаев на производстве;
З 15 основы производственной санитарии;
З 16 правила электробезопасности;
З 17 оказание первой помощи при травмах и поражениях электротоком;
З 18 организацию пожарной безопасности и средства пожаротушения.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция для обучающихся
Внимательно прочитайте вопрос.
Время выполнения задания – ___10 мин

ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА Вопросы для зачёта

Вопросы:

1. Вопросы охраны труда в Конституции РФ.
2. Виды ответственности за нарушение охраны труда.
3. Расскажите, как организуется обучение охране труда.
4. В чем заключается организация государственного надзора и контроля в вопросах охраны труда?
5. Какие надзорные органы в области охраны труда существуют в РФ?
6. Основные нормативно-правовые акты по безопасности труда на предприятии .
7. Правила и нормы по охране труда на предприятии .
8. Государственные стандарты системы стандартов безопасности труда.
9. Системы управления охраной труда на предприятии.
10. Права и обязанности работодателя и рабочих по охране труда.
11. Органы надзора и контроля за охраной труда на предприятии.
12. Виды ответственности за нарушение охраны труда.
13. Вредные и опасные производственные факторы, их виды и характеристика.
14. Виды производственных травм.
15. порядок расследования несчастных случаев на производстве.
16. Основы производственной санитарии.

17. Правила электробезопасности.
18. Оказание первой помощи при травмах и поражениях электротоком.
19. Организацию пожарной безопасности и средства пожаротушения.

20. Пожарная профилактика и пожарная безопасность

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов заданий для экзаменующегося составляется по количеству экзаменующихся. Время выполнения задания –10 мин.

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерий оценки складывается из следующих показателей:
уровень усвоения теоретических знаний, показанный при ответе на вопросы во время зачѐта; уровень практических навыков при работе в течение семестра.
«Зачтено» выставляется:
- студенту, который твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности;
− студенту, который показал всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины.
«Незачтено» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, допускающему в ответе или в решении задач грубые ошибки; не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.

Рекомендуемая литература
для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные источники:

1. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ:
2. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками) // СЗ РФ. — 2013. — № 4. — Ст. 445.

Дополнительные источники:

1. Трудовой кодекс РФ 2010 по состоянию на 10 июля 2010 года. Москва.

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДЕН
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине П.02 «Технология приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок»

по профессии 16675 «Повар»

Галич, 2024 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы дисциплины **П.02 «Технология приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок»** по профессии 16675 «Повар»

Разработчики:
Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Содержание

	Страницы
Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	5
Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	18
Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	20
Приложения	21

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

У1 Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;
У2 Формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;
У3 Приготавливать несложные горячие и сладкие блюда, салаты, бутерброды
У4 Порционировать, раздавать блюда массового спроса

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

З1 Правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;
З2 Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды брака и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
З3 Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее;
З4 Правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;

Форма итоговой аттестации является – **дифференцированный зачёт.**

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы для устного опроса.

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

- Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;
- Формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;
- Приготавливать несложные горячие и сладкие блюда, салаты, бутерброды
- Порционировать, раздавать блюда массового спроса

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- Правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;
- Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды брака и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее;
- Правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;

Первичная обработка и нарезка овощей, плодов, грибов

1. Каково влияние первичной обработки овощей на их пищевую ценность и качество готовых изделий?

2. В чем состоит первичная обработка картофеля? Какие формы нарезки картофеля вам известны? Для каких целей их можно использовать?

3. Какие могут быть причины потемнения очищенного картофеля при хранении на воздухе? Какие способы обработки картофеля используются для его предохранения от потемнения?

4. В чем состоит первичная обработка корнеплодов? Какие формы нарезки вам известны и для каких целей они используются?

5. Расскажите о первичной обработке луковых и плодовых овощей, формах их нарезки и кулинарном использовании.

6. В чем заключается первичная обработка капустных овощей, каковы формы их нарезки и кулинарное использование?

7. Как подготавливают овощи для фарширования? Какие фарши используют для фарширования?

Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с костным скелетом (операции и их назначение).

1. Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы. Дайте характеристику способов вымачивания соленой рыбы.
2. Расскажите о кулинарном использовании соленой рыбы.
3. Охарактеризуйте физико-химические изменения в рыбе, вызываемые механическими способами обработки

1. Как осуществить разделку рыбы (щуки) для фарширования целиком? Каков при этом процент отходов?
2. Как выполнить обработку соленой сельди? Каков при этом процент отходов?
3. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (операции и их назначение).
4. Каковы особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород? Расскажите о видах и пищевой ценности нерыбных морепродуктов, используемых в общественном питании.
5. В чем состоят обработка нерыбных морепродуктов и их кулинарное использование?

Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, кролика и дичи

1. Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).
2. Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов?
3. Каковы особенности приготовления и ассортимент порционных полуфабрикатов?
4. Каковы особенности приготовления и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов?
5. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов.
6. Приведите технологическую схему приготовления рубленого мяса.
7. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?

Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

1. Как осуществить разделку чешуйчатой рыбы на чистое филе? Каково кулинарное использование полуфабрикатов? Каков процент отходов после разделки чешуйчатой рыбы на чистое филе?
2. Перечислите приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
3. Расскажите о вспомогательных приемах при приготовлении полуфабрикатов из рыбы (панирование, маринование). Перечислите виды маринадов, панировок.
4. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
5. Каковы ассортимент и особенности приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы?
6. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?

Приготовление горячих и холодных супов

1. В чем состоит пищевая ценность супов?
2. Приведите классификацию супов. Каковы правила их приготовления?
3. Каковы особенности приготовления костного бульона?
4. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заправочных супов? Каков их ассортимент?
5. Назовите основные отличительные признаки, характерные для борщей, щей и рассольников.
6. Какова последовательность технологических операций при приготовлении молочных супов? Каков их ассортимент?

Технология приготовления горячих соусов

1. Приведите классификацию соусов.
2. Какие правила подбора соуса к блюду вам известны?
3. Каковы особенности приготовления жидких основ для соусов?
4. Какова последовательность технологических операций при приготовлении красного основного соуса.
5. Расскажите последовательность технологических операций при приготовлении

белого основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?

6. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении молочного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?

Устный опрос по теме 5.1 Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

1. Какие процессы происходят при тепловой обработке овощей?
2. Как сохранить витамин С при тепловой обработке?
3. Почему овощи при варке заливают горячей водой?
4. Как приготовить картофельное пюре?
5. Каковы правила жарки овощей основным способом?

Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

1.Опишите клейстеризацию крахмала, ее основные параметры и роль в кулинарной практике.

2.В чем заключается процесс старения крахмала? Каково его влияние на качество продукции?

6.Опишите основные технологические операции и их параметры при приготовлении блюд и гарниров из бобовых.

7.Дайте сравнительную характеристику двух способов варки макаронных продуктов (сливной и несливной).

Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки

1. В чем состоят технологические особенности варки яиц (продолжительность, количество воды и т.д.)? Как можно использовать вареные яйца?
2. Каковы особенности приготовления яичницы?
3. Расскажите последовательность технологических операций при приготовлении омлетов.
4. В чем заключаются технологические особенности приготовления ленивых вареников?
5. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении сырников.

Устный опрос по теме 7.1. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

1. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из вареной рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура варки, время варки, гарниры и соусы к отварной рыбе, оформление).
2. Охарактеризуйте особенности тушения рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность тепловой обработки, гарниры и соусы к рыбе тушеной, оформление).
3. Каковы ассортимент блюд из рыбы тушеной?
4. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбной котлетной массы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность тепловой обработки, гарниры и соусы).

Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов

1. Какие изменения происходят с белковыми структурами мяса и мясных

продуктов при тепловой обработке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

2. Каковы особенности варки мяса крупным куском?
3. Какой ассортимент блюд из вареного мяса крупным куском можно предложить? Какие гарниры и соусы можно рекомендовать к этим мясным блюдам?
4. Расскажите об особенностях жаренья мяса крупными кусками, об ассортименте блюд из него. Как правильно подобрать к нему гарниры и соусы? Каковы способы подачи таких блюд?

Технология приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика

1. Каковы особенности варки птицы целыми тушками? Какие гарниры и соусы можно рекомендовать к этим мясным блюдам?
2. От чего зависит количество выделяемых из птицы и кролика при варке растворимых веществ?
3. Каковы санитарные требования к транспортировке и хранению блюд из птицы и кролика?

Приготовление холодных блюд и закусок

1. Перечислите ассортимент салатов из сырых овощей
2. Назовите особенности приготовления салата из свежей капусты.
3. Расскажите последовательность приготовления и оформления салата витаминного.
4. Перечислите ассортимент салатов из вареных овощей.
5. В чем особенность приготовления салата «Столичный»
6. Расскажите приемы оформления салатов.
7. Расскажите о видах и технологии бутербродов.
8. Каковы особенности приготовления сандвичей?
9. Как подготовить продукты и приготовить закусочные бутерброды, а также пасты для приготовления бутербродов?

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

• ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

• материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;

• ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

• ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

• материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

• ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

• при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

• отсутствие ответа.

Тестовые задания

Первичная обработка и нарезка овощей, плодов, грибов

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос выберите правильный или наиболее полный вариант ответа. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. Для чего производят сульфитацию картофеля:
   а) для сохранения витаминов;
   б) сокращения сроков варки;
   в) предохранения от потемнения?
2. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки:
   а) спаржу;
   б) артишоки;
   в) ревень?
3. Каким образом можно предохранить сырой очищенный картофель от потемнения:
   а) хранить его в холодной воде;
   б) посыпать его солью или сахаром;
   в) исключить доступ кислорода?
4. Как влияет длительность хранения картофеля на его механическую обработку:
   а) увеличивается продолжительность обработки;
   б) увеличивается количество отходов;
   в) ухудшается качество полуфабриката?
5. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки:
   а) выдержать в течение 15...20 мин в соленой воде;
   б) выдержать в течение 15.20 мин в горячей воде;
   в) выдержать в течение 15.20 мин в холодной воде?
6. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:
   а) от их кулинарного использования;
   б) способа нарезания (машинный и ручной способ);
   в) их размеров.
7. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлиненным:
   а) соломка, брусочек и ломтик;
   б) соломка, брусочек, долька;
   в) брусочек, кубики, стружка?
1. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей:
   а) только вручную;
   б) вручную и используя овощерезку;
   в) используя только овощерезку?
2. Каким способом выполняется фигурная нарезка овощей:
   а) только вручную;
   б) вручную и используя овощерезку;
   в) используя пуансонную овощерезку.
1. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают:
   а) для восстановления кулинарных свойств;
   б) удаления сернистого ангидрида;
   в) для удаления крахмала?

Тестовое задание по теме
Оттаивание и вымачивание солёной рыбы

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Вопросы	Варианты ответов
1. Какая рыба относится к семейству окуневых?	А) Судак Б) Сёмга В) Щука
2. Какая рыба содержит наибольшее количество жира?	А) Треска Б) Минтай В) Горбуша
3. Верно ли, что для более быстрого размораживания, рыбу можно оттаивать в тёплой воде?	А) да Б) Нет
4. Что добавляют в воду при оттаивании рыбы для сокращения потерь питательных веществ?	А) Соль Б) Соду В) Лимонную кислоту
5. При каком способе оттаивания масса рыбы увеличится?	А) На воздухе Б) В воде
6. Верно ли, что при вымачивании рыбы в проточной воде, воду меняют через 1, 2, 3 и 6 часов?	А) да Б) нет
7. Какая рыба является наиболее ценой, так как в ней содержится наибольшее количество питательных веществ?	А) Живая Б) Мороженая В) Охлажденная
8. Какой должна быть температура в помещении при оттаивании рыбы на воздухе?	А) 20 гр. Б) 35 гр. В) 5 гр.
9. Верно ли, что при размораживании рыбы на воздухе, её масса уменьшится?	А) Да Б) Нет
10. Можно ли некоторые виды рыбы (например, скумбрию, ставриду, хек), обрабатывать в замороженном виде?	А) Да Б) Нет

Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос выберите правильный или наиболее полный вариант ответа. На вопросы 7 и 8 ответ сформулируйте самостоятельно. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Вопросы	Варианты ответов
1. Что обязательно удаляют у рыбы, если ее варят целиком?	А) позвоночную кость Б) реберные кости В) жабры
2. Обязательно ли удалять чешую у рыбы если её	А) да

разделывают на чистое филе?	Б) нет
3. Как удаляют внутренности у рыбы при разделке на чистое филе?	А) Через разрез в брюшке Б) Через отверстие оставшееся после удаления головы
4. Для того чтобы снять кожу с рыбы при разделке на чистое филе, её нужно положить:	А) Кожей вверх Б) кожей вниз
5. Как называется смесь из сырых яиц с молоком или водой, предназначенная для лучшего прикрепления панировки к п/ф?	А) льезон Б) омлет В) кляр
6. Из чего готовят белую панировку?	А) из муки Б) из размолотых сухарей белого пшеничного хлеба В) из черствого белого хлеба без корок, который натирают на терке
7. Напишите, как называется выдержка продуктов в растворах пищевых кислот, для придания им вкуса, аромата и размягчения соединительной ткани?	
8. Напишите, как называется жидкое тесто, состоящее из молока, муки, соли, растительного масла, взбитых белков, которое используют для приготовления блюда «Рыба в тесте»?	
9. Как разделывают рыбу для приготовления п/ф «Рыба в тесте»?	А) целые тушки Б) филе с кожей и костями В) чистое филе
10. Можно ли кругляши использовать для жарки основным способом?	А) да Б) нет

Тестовое задание по теме
Приготовление щей, борщей

Блок А. Вопросы по технологии приготовления щей из свежей капусты без картофеля.

1. Как нельзя нарезать капусту в щи?
А) Соломкой б) шашками в) мелкими кубиками
2. Что закладывают в бульон при варке щей в первую очередь?
А) капуста б) картофель в) соль
3.Как необходимо нарезать лук в щи?
А) соломка б) брусочки в) кубики
4.Чем нужно заправить щи для придания густой консистенции?
А) Пассерованными овощами б) мукой в) томатной пастой
5.Что при отпуске щей кладут в тарелку в первую очередь?
А) наливают щи б) кладут мясо в) кладут нарезанный укроп?

Блок В. Вопросы по технологии приготовления борща из квашеной капусты с картофелем.

1.Как нарезают картофель?
А) брусочками б) соломкой в) кубиками
2.Что добавляют при варке свёклы?
А) соль б) лимонную кислоту в) перец

3.Как подготовить капусту?
А) нарезают соломкой б) нарезают шашками в) мелко рубят и тушат
4.Как необходимо нарезать свёклу?
А) соломкой б) ломтиками в) брусочками
5.Какой бульон лучше использовать для данного борща?
А) мясо-костный б) варят со свинокопчёностями в) рыбный

Отварные блюда из яиц

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов

Вопросы	**Варианты ответов**
1 Как называется замороженная смесь белка и желтка?	А) меланж Б) яичный порошок
2 Яйца содержат полноценные белки, такие же, как в рыбе и мясе. Белки при нагревании свертываются, при этом масса яиц:	А) уменьшается Б) увеличивается В) остается такой же
3 При приготовлении яичной кашки добавляют молоко. При этом температура свёртывания массы:	А) повышается Б) понижается
4 Какое блюдо легче всего усвоится организмом?	А) сырое диетическое яйцо Б) яйцо вкрутую В) яйцо «в мешочек»
5 Готовое яйцо имеет полужидкий белок и жидкий желток. Это значит, что яйцо сварено:	А) всмятку Б) вкрутую В) яичная кашка
6 верно ли, что для замены 1 яйца весом 40 гр. необходимо взять 40 гр. меланжа?	
7 Что нужно сделать, чтобы желток яйца вкрутую не потемнел?	А) При варке добавить соль Б) Быстро остудить в холодной воде В) Перед варкой выдержать при комнатной температуре
8 Какие яйца имеют наибольшую пищевую ценность?	А) диетические Б) столовые В) меланж
9 Что добавляют в воду при варке яиц без скорлупы?	А) уксус Б) сахар В) перец и лавровый лист
10 Верно ли, что для уничтожения сальмонелл, которые могут находиться в сырых куриных яйцах, их следует варить не менее 30 мин с момента закипания воды?	

«Рыбные блюда: рыба отварная, припущенная, жареная»

Вставьте в текст пропущенные слова

1. Для жарки основным способом щуку панируют в _____.
2. Для жарки во фритюре используют _____ панировку.
3. Порционные куски форели для припускания заливают _____ водой.

4. Для сохранения белого цвета трески при варке можно добавить _____.
5. Жареную камбалу до готовности доводят в ___**_____.**
6. Для жарки хека лучше использовать _____ масло.
7. К рыбе жареной с луком по-ленинградски в качестве гарнира используют картофель____
8. Для припускания судака заливают водой на _____.
9. Рыбу варят до готовности при _____ кипении.
10. Для блюда «Рыба паровая» используют _____ соус.

«Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов»

1. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. .
2. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже …..°С.
3. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?
а) 1 л.
б) 1-1,5 л.
в) 2 л.
4. Потери при варке мяса составляют?
а) 24 – 30 %
б) 38 – 40 %
в) 48 – 64%
5. Как определить готовность мяса?
6. Установите соответствие:

Блюдо	***Правила подачи***
а) Грудинка фаршированная б) Бифштекс в) Бефстроганов г) Жаркое по-домашнему д) Эскалоп из свинины	а) При отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком. б) При отпуске кладут в баранчик , посыпают измельченной зеленью петрушки. в) При отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло. г) нарезают на порции и при отпуске проливают мясным соком. д) Отпускают в горшочках

7. Как отпускают люля-кебаб?
8. Как приготовить макаронник с мясом?
9. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?
10. Срок хранения панированных порционных мясных блюд?
а) не более 30 минут
б) не более 2 часов
в) не более 6 часов

Приготовление и оформление бутербродов

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов или сформулируйте его самостоятельно

1 Является ли бутербродом хлеб с кусочком сливочного масла?
2 Какой толщины должен быть хлеб для приготовления открытого бутерброда с колбасой?
А) 0,5 – 1 см Б) 1 – 1,5 см В) 0,5 – 0,7 см
3 Можно ли для сэндвича смазать хлеб масляной смесью с горчицей?

4 Какой хлеб не используют для приготовления бутербродов простых открытых?
А) хлеб с отрубями суточной давности Б) ржаной вчерашней выпечки
Б) Багет В) теплый пшеничный батон
5 С каким продуктом не рекомендуется сочетать соленую кильку в сложном бутерброде?
А) с вареным яйцом Б) с ветчиной Г) с лимоном
6 Верно ли, что гамбургеры, чизбургеры и хот-доги относятся к группе бутербродов закусочных?
7 Определите вид бутерброда по технологии приготовления: хлеб без корок нарезают на куски длиной 15 см, смазывают сливочным маслом, укладывают рядами различные виды рыбы, икру; охлаждают, нарезают на кусочки длиной 3,5 – 5 см
8 Можно ли бутерброд со шпиком приготовить на кусочке ржаного хлеба?
9 Как называются бутерброды закусочные?
А) сэндвичи Б) канапе В) чизбургеры Г) пита
10 Можно ли подать бутерброды в горячем виде?

Приготовление и оформление холодных сладких блюд и напитков

1. Каков ассортимент сладких блюд?
2. Приведите ассортимент и последовательность технологических операций при приготовлении компотов из свежих плодов и ягод.
3. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении компотов из консервированных плодов и ягод.
4. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении киселей.
5. Приведите классификацию киселей по густоте, расскажите об особенностях приготовления и способах их подачи.
6. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении желе.

Приготовление горячих сладких блюд и напитков

1. Определите температуру подачи горячих сладких блюд.
А 65 градусов В 75 градусов С 55 градусов
2.Даны следующие продукты: молоко, сахар, яйца, соль, мука, яблоки, масло растительное, сахарная пудра, соус сладкий. Какое горячее сладкое блюдо можно приготовить?
3. Какое горячее сладкое блюдо можно приготовить из следующих продуктов: молоко, сахар, крупа рисовая, яйца, изюм, ванилин, масло сливочное, сухари панировочные, сметана, соус сладкий.
4.К какому виду блюд относится гурьевская каша?
А) Пудинг Б) Запеканка В) Вязкая каша
5. Какое тесто используют для блюда «Яблоки в тесте»?
А) тулитное Б) кляр В) сдобное пресное
6.Можно ли отнести омлет, фаршированный вишней, к группе сладких блюд?
7.Какое хлебобулочное изделие используют для приготовления яблочной шарлотки?
А) черствый черный Б) черствый пшеничный В) ванильные сухари
8.Какова форма нарезки яблок для блюда «Яблоки в тесте»?
А) ломтики Б) дольки В) кружочки
9.Какую посуду используют для подачи гурьевской каши?
А) креманка Б) десертная тарелка В) глубокая столовая тарелка
10.Какой соус можно использовать для подачи горячих сладких блюд?
А) красный основной Б) сметанный с томатом В) клюквенный

Критерии оценки тестовых заданий:

10 правильных ответов – отметка 5
8 – 9 правильных ответов – отметка 4
6 – 7 правильных ответов – отметка 3
5 и менее правильных ответов – отметка 2

Лабораторные работы

Лабораторная работа № 1

Первичная обработка корнеплодов и картофеля, простые и сложные формы нарезки.

Инструкция по выполнению:

На проведение работы отводится 90 мин.
В течении работы обучающиеся должны произвести первичную обработку картофеля и моркови и выполнить простые и сложные формы нарезки.
Оборудование и инвентарь: производственные столы, овощерезка МРО-200, слайсер, ножи для нарезки и для фигурной нарезки овощей, разделочные доски и ножи; холодильный шкаф, вакуумный упаковщик;
продукты для выполнения работ в соответствии с технологическими картами.

Лабораторная работа № 2

Первичная обработка рыбы и приготовление котлетной массы из нее
На проведение работы отводится 180 мин.
В течении работы обучающиеся должны произвести первичную обработку рыбы, приготовить котлетную массу и сформовать п/ф.
Оборудование и инвентарь: производственные столы, электормясорубка, универсальный привод, блендер, ножи для нарезки продуктов, разделочные доски; холодильный шкаф, вакуумный упаковщик;
продукты для выполнения работ в соответствии с технологическими картами.

Лабораторная работа № 3

Механическая кулинарная обработка птицы
Н а проведение работы отводится 180 мин.
Выполнить обработку птицы, ее заправку; приготовление п/ф их филе
Оборудование и инвентарь: производственные столы, электормясорубка, универсальный привод, блендер, ножи для нарезки продуктов, разделочные доски; холодильный шкаф, вакуумный упаковщик;
продукты для выполнения работ в соответствии с технологическими картами.

Лабораторная работа № 4

Приготовление и оформление картофельной запеканки

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы 180 мин,

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление запеканки картофельной); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.
Оборудование и инвентарь: электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки;
продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Лабораторная работа № 5

Приготовление биточков из круп
Инструкция по выполнению:
На выполнение каждой работы дается 180 мин

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление запеканки из крупы, провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Лабораторная работа № 6

Приготовление пасты с грибами

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается 180 мин

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление пасты с грибами в сливочно-сырном соусе, провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Лабораторная работа № 7

Приготовление блюд из котлетной массы из рыбы

На выполнение каждой работы дается 180 мин.

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление блюда из котлетной массы из рыбы, провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электромясорубка, электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, разделочные доски, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Лабораторная работа № 8

Приготовление блюд из котлетной массы из мяса

На выполнение каждой работы дается 180 мин

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление блюда из котлетной массы из мяса, провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электромясорубка, электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, разделочные доски, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Лабораторная работа № 9

Приготовление блюд из запеченной птицы

На выполнение каждой работы дается 180 мин

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление блюда из запеченной птицы; провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электромясорубка, электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, разделочные доски, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Лабораторная работа № 10

Приготовление и оформление заправочных супов

Инструкция по выполнению:

На выполнение работ 90 минут.

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление супа (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Лабораторная работа № 11

Приготовление и оформление бутербродов

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут. В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление бутербродов; провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: производственные столы, овощерезка МРО-200, слайсер, ножи для нарезки продуктов и для фигурной нарезки овощей, разделочные доски; посуда для подачи.

Лабораторная работа № 12

Приготовление желированных сладких блюд

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается 180 минут. В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление желированных сладких блюд, провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: производственные столы, тепловое, механическое, холодильное и весоизмерительное оборудование; комплект ножей «поварская тройка», разделочные доски, ножи для фигурной нарезки продуктов; посуда для подачи; продукты в соответствии с технологической картой

Критерии оценки лабораторной работы

Оценка «5»:

Обучающийся выполнил работу самостоятельно, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, умеет подбирать оборудование и инвентарь; п/ф соответствует всем требованиям к качеству.

Оценка «4»:

Обучающийся выполнил работу самостоятельно, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, умеет подбирать оборудование и инвентарь; готовый п/ф соответствует всем требованиям к качеству, но имеет некоторые замечания: слегка недосоленили неравномерно запанирован

Оценка «3»:

Обучающийся выполнил работу при постоянном контроле преподавателя, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, испытывает затруднения в подборе оборудования и инвентаря; готовый п/ф соответствует требованиям к качеству, но имеет более существенные недостатки: нарушения формы нарезки, недосолен или слегка пересолен, потерял форму в процессе приготовления

Оценка «2»:

При выполнении работы обнаружено непонимание обучающимся технологии обработки сырья и приготовления п/ф или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя; имеют место нарушения техники безопасности; п/ф не отвечает требованиям к качеству.

Оценка «1»:

Работа не выполнена.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины **«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК»** по профессии «Повар»:

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

У1 Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;

У2 Формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;

У3 Приготавливать несложные горячие и сладкие блюда, салаты, бутерброды

У4 Порционировать, раздавать блюда массового спроса

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

З1 Правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;

З2 Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды брака и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

З3 Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее;

З4 Правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте вопрос.

Время выполнения задания – 45 мин

Ответы на вопросы заносятся обучающимися в бланк ответов *(приложение 3)*

Письменные работы оцениваются двумя оценками: тестовым баллом и аттестационной отметкой. Тестовый балл выставляется по 83 - балльной шкале. Аттестационная отметка – по пятибалльной шкале (критерии оценок описаны ниже).

ВОПРОСЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

1. **Блок А** содержит 16 вопросов базового уровня сложности по технологии приготовления супов и соусов с выбором вариантов ответов;
2. **Блок В** содержит описание технологии приготовления блюда из овощей, состоящее из 20 пунктов. Обучающемуся необходимо выбрать 12 правильных пунктов в технологии приготовления.
3. **Блок С:** состоит из 20 вопросов с выбором вариантов ответов.
4. **Блок Д:** содержит 25 вопросов как с выбором вариантов ответов, так и с самостоятельной их формулировкой по технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

5. **Блок Е:** содержит 2 задания. В задании 1 необходимо выбрать 2 показателя требований к качеству блюда из мяса, которые не соответствуют требованиям к качеству мясных блюд**.** В задании 2 обучающемуся нужно выбрать 8 правильных операций, соответствующих технологии приготовления мясного блюда.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Группа сдает дифференцированный зачет одновременно.
Количество вариантов задания для экзаменующегося – 3, каждое содержит 5 блоков *(пример заданий – приложение 1).*
Ответы на задания – *приложение 2*
Ответы обучающиеся заносят в бланк ответов *(приложение 3)*
Время выполнения задания – 45 мин

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Аттестационная отметка за зачет.выставляется исходя из набранной суммы баллов:
   77-83 баллов – отметка 5(отлично)
   65-76 баллов – отметка 4 (хорошо)
   42-64 баллов – отметка 3 (удовлетворительно)
   41 балл и ниже – отметка 2 (неудовлетворительно)

Рекомендуемая литература
для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 160 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», 2014.- 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», 2017.- 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», 2017. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. 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.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Гастроном»

Приложение 1

Вариант 1

Блок А

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов и занесите его обозначение в бланк ответов блока А напротив номера вопроса.

За каждый правильный ответ-1 балл.

1.Какую мучную пассеровку используют для соуса красного основного?
А) белую жировую б) красную сухую в) овощную с томатом
2.На основе какого соуса готовят соус томатный?
А) белый основной б) красный основной в) сметанный
3.Какой овощ не добавляют в соус белый основной?
А) морковь б) корень петрушки в) репчатый лук
4.Можно ли приготовить сметанный соус на основе белого основного?
5.Для подачи какого блюда используют соус «Маринад овощной с томатом»?
А) шашлык б) маринованные овощи в) рыба под маринадом
6.Какой наполнитель добавляют в розовое масло?
А) лепестки роз б) свёкла в) томатное пюре
7.Можно ли приготовить молочный соус с добавлением репчатого лука?
8.Как нарезают картофель в щи из квашеной капусты?
А) соломка б) ломтики в) кубики
9.Какой бульон используют для борща флотского?
А) мясокостный б) варят со свинокопчёностями в) куриный
10.Готовят щи из свежей капусты. Что нужно закладывать в бульон в первую очередь?
А) капуста б) картофель в) соль
11. Что добавляют в костный бульон для придания вкуса и аромата?
А) подпеченный лук б) соль в) лавровый лист и перец горошком
12.Верно ли, что рассольник «Ленинградский» готовят с добавлением рисовой крупы?
13. Можно ли кипятить суп-пюре, заправленный льезоном?
14.Как нарезают свёклу в борщ сибирский?
А) соломкой б) брусочками в) ломтиками
15.Чем заправляют сладкий суп из сухофруктов?
А) мукой б) крахмалом в) пассерованными овощами
16.Какой водой заливают продукты при варке костного бульона?
А) холодной б) теплой в) горячей

Блок В

Прочитайте технологию приготовления блюда «Картофельное пюре». Выберите 12 правильных пунктов в технологии приготовления и занесите их номера в бланк ответов блока В. За каждый правильно выбранный пункт – 1 балл.

1. Картофель сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, промывают.
2. Клубни заливают горячей водой.
3. Картофель закладывают в холодную воду.
4. Картофель заливают теплой водой.
5. Вода должна покрывать картофель на 1-1,5 см.
6. Сразу же добавляют соль.
7. Соль добавляют в конце варки.
8. Солят после того, как вода закипела.
9. Доводят до кипения на сильном нагреве.
10. Варят при слабом кипении и закрытой крышке.

11. Варят при слабом кипении, крышка немного приоткрыта.
12. Отвар сливают, картофель обсушивают.
13. Дают слегка остыть и протирают.
14. Протирают горячим.
15. Добавляют кусочек сливочного масла.
16. Добавляют растопленное сливочное масло.
17. Прогревают и добавляют горячее кипяченое молоко.
18. Добавляют теплое молоко и прогревают.
19. Взбивают до пышной массы.
20. При отпуске поливают маслом, посыпают зеленью.

Блок С

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов и занесите его обозначение в бланк ответов блока С напротив номера вопроса.

За каждый правильный ответ-1 балл.

1.Какой рис содержит больше витаминов и минеральных веществ?

А) шлифованный б) полированный в) пропаренный

2. При приготовлении яичной кашки добавляют молоко. При этом температура свёртывания массы:

А) повышается Б) понижается В) останется прежней

3.Какую кашу используют для приготовления пшённой запеканки?

А) рассыпчатую б) вязкую в) жидкую

4.В какой рисовой каше сохраниться больше питательных веществ?

А) Рис откидной б) рис, сваренный по общим правилам в) рис припущенный

5 Какие яйца имеют наибольшую пищевую ценность?

А) диетические б) столовые в) холодильниковые

6.Верно ли, что пшено плохо разваривается в молоке, поэтому его сначала отваривают в воде до полуготовности, а затем вливают горячее молоко?

7.Какое молоко может дольше храниться при комнатной температуре?

А) непастеризованное б) пастеризованное в) стерилизованное

8.Верно ли, что цветная фасоль содержит ядовитые вещества, поэтому отвар от нее сливают и не используют для приготовления блюд?

9. Какую крупу получают из пшеницы?

А)пшено б) манную в) «Геркулес»

10.К какому типу макаронных изделий относят рожки?

А) трубчатые б) нитеобразные в) лентообразные

11..Из какого злака вырабатывают толокно?

А) Овёс б) гречиха в) ячмень

12. Какой вид подсолнечного масла имеет обезличенные вкус, цвет, запах, поэтому его лучше использовать для жарки кулинарных изделий?

А) нерафинированное б) гидратированное в) рафинированное

13. Как называется замороженная смесь белка и желтка?

А) меланж Б) яичный порошок

14. Какое блюдо легче всего усвоится организмом?

А) сырое диетическое яйцо Б) яйцо вкрутую в) всмятку

15. Что добавляют в пудинг из творога?

А) взбитые белки б) взбитые желтки в) взбитые яйца

16.Можно ли в творожной запеканке муку заменить манной крупой?

17.Какую форму имеют вареники ленивые?

А) форма биточков б) ромбики в) шарики

18.Сколько минут варят яйца «в мешочек»?
А) 4.5-5 мин б) 2.5-3 мин в) 7.5-10 мин
19.Можно ли фаршированный омлет приготовить в запеченном виде?
20.В какой воде замачивают бобовые перед варкой?
А) в холодной б) в тёплой в) в горячей

Блок Д

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов.
В бланке ответов Блока Д напротив номера выполняемого вами задания поставьте букву, которая соответствует номеру выбранного вами ответа.
За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

1 Что необходимо обязательно удалить у рыбы, если её используют целиком?
А) жабры Б) голову В) позвоночную кость
2 Какая рыба не относится к семейству окуневых?
А) судак Б) щука В) ерш
3 Какая рыба является наиболее ценной, т.к. сохраняет все питательные вещества?
А) мороженая Б) охлаждённая В) живая
4 При каком способе оттаивания масса рыбы увеличится?
А) на воздухе Б) в воде
5 Как называется смесь из сырых яиц с молоком или водой?
6 Хлеб для котлетной массы замачивают в молоке. Каким оно должно быть?
А) теплое Б) холодное В) горячее
7 Как называется п/ф из котлетной массы из рыбы в форме шариков диаметром до 3 см, который панируют в муке. В массу вместо хлеба можно добавить припущенный рис?
А) фрикадельки Б) тефтели В) тельное
8 Какой вид морепродуктов не относится к ракообразным
А) омар Б) краб В) кальмар
9 Как разделывают рыбу для приготовления котлетной массы
А) филе с рёберными костями Б) филе с кожей без костей В) чистое филе
10 Продолжите фразу: в воду при оттаивании рыбы для снижения потерь питательных веществ добавляют _____ ?
11 Верно ли, что рыбу вымачивают 2 способами: в сменной и проточной воде?
12 Сколько часов допускается хранить п/ф «Тефтели из рыбы»??
а) 6 часов Б) 12 часов В) 24 часа
13 Что можно добавить в котлетную массу для придания ей вязкости?
А) Пассерованный лук Б) Вареную рыбу В) сырые яйца
14 Как называются зразы в форме полумесяца, которые смачивают в льезоне и панируют в сухарях?
А) биточки Б) Тефтели В) Тельное
15 Продолжите фразу: для жарки основным способом щуку панируют в _____.
16 Какой водой заливают порционные куски форели для припускания?
А) Холодной Б) Горячей В) теплой
17 Верно ли, что для сохранения белого цвета трески при варке можно добавить сок лимона?
18 Продолжите фразу: жареную камбалу до готовности доводят в _____.
19 Какое масло лучше использовать для жарки хека?
А) сливочное Б) маргарин В) растительное
20 Какой гарнир используют к рыбе жареной с луком по-ленинградски ?
А) картофель, жаренный из вареного Б) картофель фри В) рис припущенный
21Продолжите фразу: для припускания судака заливают водой на _____.

22 Какой соус используют для подачи блюда «Рыба отварная»

А) белый основной Б) красный основной В) луковый

23.Какую панировку используют для жарки рыбы во фритюре?

А) мучная Б) белая В) двойная

24 Какой способ тепловой обработки используют для блюда «Солянка из рыбы на сковороде»?

А) запекание Б) тушение В) припускание

25 Каких раков используют для варки?

А) мороженных Б) живых В) охлажденных

Блок Е

<u>Задание 1.</u> Выберите 2 показателя требований к качеству блюда «Говядина отварная», которые не соответствуют требованиям к качеству мясных блюд и поставьте выбранные номера ответов в бланк ответов блока В напротив задания 2. *За каждый правильно выбранный ответ – 1 балл*

1. Внешний вид: крупные куски нарезаны вдоль волокон на порции.
2. Мясо сверху полито соусом.
3. Цвет: готовое мясо имеет розово-красный цвет.
4. Вкус и аромат: тушеного мяса, овощей и специй.
5. Консистенция: мягкая, сочная.

<u>Задание 2</u>. Выберите <u>8 правильных пунктов</u> в технологии приготовления блюда «Зразы рубленые» и поставьте данные номера в бланк ответов блока В напротив задания 3. *За каждый правильно выбранный ответ – 1 балл*

1. Используют у говядины вырезку.
2. Используют у говядины мякоть шеи, пашину, обрезки
3. Мясо нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку.
4. Черствый белый хлеб вместе с корочками замачивают в холодном молоке.
5. Черствый белый хлеб без корок замачивают в холодной воде.
6. Свежий белый хлеб без корок замачивают в холодном молоке.
7. Измельченное мясо и хлеб, соль, перец перемешивают и пропускают вместе через мясорубку, выбивают, порционируют.
8. Придают форму кружочка, на середину кладут фарш из пассерованного репчатого лука, вареных рубленых яиц, зелени, соли и перца.
9. Придают форму кирпичика с закругленными краями.
10. Придают овально-приплюснутую форму толщиной 2-2,5 см, диаметром 6 см.
11. Панируют в муке
12. Панируют в красной панировке.
13. Прокалываю в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу.
14. Обжаривают с двух сторон, до готовности доводят в жарочном шкафу.

Вариант 2

Блок А

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов и занесите его обозначение в бланк ответов блока А напротив номера вопроса.

За каждый правильный ответ-1 балл.

1.Какую мучную пассеровку используют для соуса сметанного с томатом?
А) белую сухую б) красную жировую в) мучную с томатом
2.Какой бульон используют для соуса красного основного?
А) мясо-костный б) коричневый в) куриный
3.Верно ли, что в маринад овощной с томатом добавляют пассерованные лук, морковь и белые коренья?
4 Можно ли приготовить молочный соус с луком?
5.Для подачи какого блюда используют польский соус?
А) рыба отварная б) кура запечённая в) говядина жареная (ростбиф)
6.Что входит в состав майонеза?
А) яичные желтки б) яичные белки в) сливочное масло
7.Можно ли соус белый основной приготовить на рыбном бульоне?
8.Чем необходимо заправить щи из свежей капусты без картофеля для придания густой консистенции?
А) мукой б) томатной пастой в) крахмалом
9.Как нарезают капусту в борщ украинский?
А) соломкой б) шашками в) кубиками
10.Готовят щи из квашеной капусты с картофелем. Что закладывают в бульон в первую очередь?
А) капусту б) картофель в) соль
11.Верноли, что при приготовлении супа молочного рисового, крупу вначале отваривают в подсоленной воде, а затем добавляют горячее кипячёное молоко?
12.Что добавляют при варке свёклы для сохранения цвета?
А) соль б) сахар в) уксус
13. Как необходимо подготовить солёные огурцы для рассольника?
А) отварить б) припустить в) потушить
14.Что добавляют при варке рыбного бульона для вкуса?
А) сырые лук и морковь б) сырой репчатый лук в) подпеченные лук и морковь
15.Как нарезают лук и морковь для супа горохового?
А) соломкой б) брусочками в) мелкими кубиками
16.Какой водой заливают продукты при варке бульона из птицы?
А) холодной б) горячей кипяченой в) теплой

Блок В

Прочитайте технологию приготовления блюда «Капуста тушеная». Выберите 12 правильных пунктов в технологии приготовления и занесите их номера в бланк ответов блока В. За каждый правильно выбранный пункт – 1 балл.

1. Свежую капусту обрабатывают.
2. Если вилки заражены гусеницами, то их опускают в холодную подсоленную воду на 15-20мин, затем промывают.
3. Если вилки заражены гусеницами, то их опускают в холодную подкисленную воду
   на 15-20мин, затем промывают.
4. Капусту нарезают соломкой.
5. Капусту мелко рубят кубиками.
6. Укладывают в котел слоем не более 20 см
7. Укладываю в котел слоем не более 50 см.
8. Добавляют немного бульона и жира.
9. Заливают бульоном так, чтобы он покрывал капусту на 1-1,5 см и добавляют маргарин.
10. Тушат вначале на сильном нагреве, а затем нагрев уменьшают.
11. Сразу же ставят на слабый нагрев и тушат при слабом кипении.

12. Лук, морковь и корень петрушки нарезают соломкой.
13. Лук, морковь и корень петрушки нарезают ломтиками.
14. Капусту тушат до полуготовности и добавляют сырые лук, морковь, корень петрушки и томатное пюре.
15. Капусту тушат до полуготовности и добавляют пассерованные лук, морковь, корень петрушки и томатное пюре.
16. Добавляют лавровый лист, перец и продолжают тушить.
17. В конце тушения добавляют сахар, соль, уксус.
18. Всыпают муку для придания густой консистенции и доводят до готовности.
19. Добавляют разведенную водой мучную пассеровку для придания нужной густоты и тушат до готовности.
20. Используют как гарнир или самостоятельное блюдо.

Блок С

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов и занесите его обозначение в бланк ответов блока С напротив номера вопроса.
За каждый правильный ответ-1 балл.

1.Как называется крупа из целых ядер гречихи:
А) Ядрица б) продел в) смоленская
2.Из какого злака вырабатывают перловую крупу?
А) пшеница б) овёс в) ячмень
3. Какой вид оливкового масла имеет ярко выраженные вкус, цвет, запах, поэтому его лучше использовать для заправки салатов из сырых овощей?
А) нерафинированное б) гидратированное в) рафинированное
4.Верно ли, что белая фасоль содержит полноценные белки?
5.К какому типу макаронных изделий относят спагетти?
А) трубчатые б) нитеобразные в) лентообразные
6.Из какого злака вырабатывают пшено?
А) пшеница б) овес в) просо
7.Какую кашу используют для приготовления пшённых биточков?
А) жидкую б) вязкую г) рассыпчатую
8.Верно ли, что для приготовления молочной рисовой каши, крупу нужно отварить на медленном огне в смеси воды и молока?
9.Что является наиболее ценным в пищевом отношении в яйцах кур?
А) белок б) желток в) скорлупа
10.Каким способом отваривают макароны для макаронника?
А) сливным б) несливным в) используют неотваренными
11. Яйца содержат полноценные белки, такие же, как в рыбе и мясе. Белки при нагревании свертываются, при этом масса яиц:
А)уменьшается Б) увеличивается в) остается такой же
12. Верно ли, что для замены 1 яйца весом 40 гр. необходимо взять 40 гр. меланжа?
13. Что добавляют в воду при варке яиц без скорлупы?
А) уксус Б) сахар В) перец и лавровый лист
14. Верно ли, что сахар состоит из чистой глюкозы?
15.Зачем пшено перед варкой ошпаривают?
А) чтобы сохранило форму б) чтобы удалить горечь
в) чтобы хорошо разварилось
16.Сколько минут варят яйца вкрутую?

А) 10-12 мин б) 15-20 мин в) 25-30 мин

17.Можно ли сладкий омлет нафаршировать ягодами из варенья без косточек?

18.Чем можно заменить муку в творожной запеканке?

А) крахмалом б) густой манной кашей в) сахаром

19.Можно ли приготовить повару творожную массу с изюмом в столовой детского сада?

20. Можно ли пудинг из творога сварить на пару?

Блок Д

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов.
В бланке ответов Блока Д напротив номера выполняемого вами задания поставьте букву, которая соответствует номеру выбранного вами ответа.

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

1 Как удаляют внутренности у рыбы, если её используют целиком?

А) через разрез в брюшке Б) через отверстие, оставшееся после удаления головы

2 Какая рыба относится к семейству камбаловых?

А) палтус Б) путассу В) угорь

3 Какая рыба не имеет костного скелета?

А) камбала Б) горбуша В) осётр

4 Что добавляют в воду при оттаивании рыбы?

А) Соль Б) сода В) уксус

5 Как называется панировка из черствого белого хлеба, измельченного вместе с корками?

А) белая Б) красная В) мучная

6 Какой хлеб используют для котлетной массы?

А) черствый пшеничный Б) черствый ржаной В) свежий белый

7 Как называется п/ф из котлетной массы из рыбы в форме шариков, в массу добавляют лук, маргарин, п/ф не панируют

А) тефтели Б) биточки В) фрикадельки

8 Какой вид морепродуктов относится к иглокожим?

А) лангуст Б) морской гребешок В) трепанг

9 Как не разделывают рыбу для варки?

А) чистое филе Б) филе с кожей В) кругляши

10 Как называется способ вымачивания солёной рыбы, когда воду меняют через 1. 2, 3 и 6 часов?

А) в сменной воде Б) в проточной воде

11 При каком способе оттаивания масса рыбы увеличится?

А) на воздухе Б) в воде

12 Сколько часов можно хранить в холодильнике п/ф « Биточки из рыбы»?

а) 6 часов Б) 12 часов В) 24 часа

13 Что добавляют в котлетную массу для придания ей рыхлости?

А) Пассерованный лук Б) Вареную рыбу В) сырые яйца

14 Как называют п/ф из котлетной массы в форме кирпичика с закругленными краями, с начинкой из вареных яиц и пассерованного лука?

А) тельное Б) зразы В) рулет рыбный

15 Как нарезают репчатый лук для блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски» ?

А) соломкой Б) кольцами В) полукольцами

16 Продолжите фразу: для приготовления блюда «Рыба в тесте» в тесте используют тесто _____.

17 Какой водой заливают целую сёмгу для варки?

А) Холодной Б) горячей В) теплой

18 Как называется отвар, который используют при варке резко пахнущей морской рыбы?

А) острый Б) ароматный В) пряный

19 Продолжите фразу: рыбу фри до готовности доводят в _____.

20 Сколько часов можно использовать фритюр для жарки рыбы?

А) 24 ч Б) 40 ч В) 48 ч

21 Какой гарнир из картофеля подают к отварному минтаю?

А) картофель отварной Б) картофель фри В) картофель жареный

22 Рыбу залили на 1/3 водой и отварили. Какой это способ тепловой обработки?

А) припускание Б) бланширование В) варка на водяной бане

23 Продолжите фразу: для блюда «Рыба в томате» используют соус _____.

24 Можно ли биточки из рыбы полить соусом томатным?

25 Какое оборудование предназначено для удаления чешуи с рыбы?

А) МРО-200 Б) РО-1М В) МРХ-200

Блок Е

Задание 1. Выберите <u>2 показателя</u> требований к качеству блюда «Поджарка из говядины», которые не соответствуют требованиям к качеству мясных блюд и поставьте выбранные номера ответов в бланк ответов блока В напротив задания 2. *За каждый правильно выбранный ответ – 1 балл*

1. Внешний вид: мясо нарезано на кубики массой 30-40 г, форма нарезки сохранена.
2. Репчатый лук нарезан соломкой и спассерован.
3. Цвет: готовое мясо имеет розово-серый цвет.
4. Вкус и аромат: жареного мяса и лука.
5. Консистенция: мясо мягкое, сочное, без грубых пленок и сухожилий

Задание 2. Выберите <u>8 правильных пунктов</u> в технологии приготовления блюда «Биточки рубленые из говядины» и поставьте данные номера в бланк ответов блока В напротив
задания 3.

За каждый правильно выбранный ответ – 1 балл

1. Мясо шеи нарезают на кусочки
2. Мясо вырезку нарезают на кусочки.
3. Пропускают через мясорубку.
4. Черствый черный хлеб без корок замачивают в холодном молоке.
5. Черствый белый хлеб без корок замачивают в теплой воде.
6. Черствый белый хлеб без корок замачивают в холодной воде.
7. Хлеб и измельченное мясо пропускают через мясорубку.
8. Добавляют соль, перец и массу выбивают.
9. Придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, толщиной 2-2,5 см, длиной 10-12 см, шириной 5 см.
10. Придают округло-приплюснутую форму толщиной 2-2,5 см, диаметром 6 см
11. Панируют в муке.
12. Панируют в сухарях.
13. Обжаривают с двух сторон и до готовности доводят в жарочном шкафу.
14. При отпуске поливают соусом белым основным.

Вариант 3

Блок А

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов и занесите его обозначение в бланк ответов блока А напротив номера вопроса.

За каждый правильный ответ-1 балл.

1.Какую мучную пассеровку используют для соуса томатного?

А) белую жировую б) красную сухую в) мучную с томатом

2. Верно ли, что для приготовления соусов, мучную пассеровку всыпают в кипящий бульон и тщательно размешивают, чтобы не было комочков?

3.Можно ли приготовить соус сметанный с томатом?

4. Для подачи какого блюда используют соус молочный сладкий?

А) рисовая запеканка б) рыба отварная в) котлеты из баранины

5.Что добавляют в соус-майонез с корнишонами?

А) корень петрушки б) маринованные огурцы в) кориандр

6.Верно ли, что холодные соусы можно подавать к горячим и холодным блюдам?

7.Какой соус готовят с сухофруктами?

А) луковый б) кисло-сладкий в) польский

8. Можно ли полить соусом красным жареные котлеты из говядины?

9.Как нарезают огурцы для приготовления окрошки овощной?

А) кубиками б) брусочками в) дольками

10.Как нарезают картофель в рассольник?

А) соломкой б) брусочками в) кубиками

11.Верно ли, что для борща сибирского, лук, морковь и свёклу нарезают ломтиками?

12. Что добавляют в щи из квашеной капусты для вкуса?

А) уксус б) сахар в) лимонную кислоту

13. Согласны ли вы, что при варке бульона из птицы в него для вкуса добавляют соль и специи?

14.Готовят суп вермишелевый на курином бульоне. Что закладывают в бульон в первую очередь?

А) пассерованные овощи б) вермишель в) соль и специи

15.Что закладывают в бульон в первую очередь при варке борща из квашеной капусты?

А) картофель б) квашеную капусту в) отварную свеклу

16.Как подготовить манную крупу для варки супа молочного?

А) перебирают, промывают холодной водой Б) перебирают, ошпаривают горячей водой

В) просеивают для удаления мучели

Блок В

Прочитайте технологию приготовления блюда «Котлеты картофельные с грибным соусом». Выберите 12 правильных пунктов в технологии приготовления и занесите их номера в бланк ответов блока В. За каждый правильно выбранный пункт – 1 балл.

1. Картофель сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, промывают.
2. Клубни заливают горячей подсоленной водой.
3. Картофель закладывают в холодную воду и добавляют соль.
4. Картофель заливают теплой водой и добавляют соль.
5. Доводят до кипения на сильном нагреве.
6. Варят при слабом кипении и закрытой крышке.
7. Варят при слабом кипении, крышка немного приоткрыта.
8. Отвар сливают, картофель обсушивают.
9. Дают слегка остыть и протирают.
10. Протирают горячим.

11. Охлаждают до 20 градусов и добавляют сырые яйца и горячее кипяченое молоко.
12. Протертый картофель охлаждают до 40-50 градусов и добавляют сырые яйца.
13. Массу порционируют.
14. Придают округло-приплюснутую форму диаметром 6 см.
15. Придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом длиной 10-12 см, шириной 5 см.
16. Панируют в сухарях или муке.
17. Панируют в двойной панировке.
18. Обжаривают основным способом с двух сторон, до готовности доводят в жарочном шкафу.
19. Подают по 2 штуки на порцию с соусом грибным, который подливают сбоку.
20. При отпуске поливают сверху соусом грибным.

Блок С

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов и занесите его обозначение в бланк ответов блока С напротив номера вопроса.
За каждый правильный ответ-1 балл.

1.Верно ли, что гречневую кашу лучше подать с молоком, чем варить на нём?
2.Верно ли, желток куриного яйца содержит жир?
3. Что такое лактоза?
А) молочный сахар б) молочный жир в) белок молока
4. Можно ли гречневую кашу подать в холодном виде с молоком?
5. Из чего вырабатывают искусственное саго?
А) крахмал б) мука в) сердцевина саговой пальмы
6.Верно ли, что белок в пищевом отношении ценнее, чем желток?
7.Какое блюдо нельзя приготовить из непастеризованного творога?
А) сырники б) творог со сметаной в) вареники
8.Как называется гречневая крупа из расколотых ядер гречихи?
А) ядрица б) продел в) хлопья лепестковые
9.Обезжиренный творог ценят как продукт, содержащий:
А) молочный жир б) молочный сахар в) полноценный белок?
10.Какую кашу используют для крупеника?
А) рассыпчатую б) вязкую в) жидкую
11.Верно ли, что перед использованием гречневую крупу ядрицу рекомендуется поджарить в жарочном шкафу?
12. Верно ли, что макароны после варки откидывают на дуршлаг и промывают горячей водой, чтобы они не слиплись?
13. К какому виду макаронных изделий относится вермишель?
А) нитеобразные б) лентообразные в) фигурные
14. Каким способом варят лапшу для лапшевника?
А) сливным б) несливным в) не отваривают
15.Можно ли при жарке яичницы-глазуньи посыпать мелкой солью белок и желток?
16. Что нужно сделать, чтобы желток яйца вкрутую не потемнел после варки?
А) При варке добавить соль Б) Быстро остудить в холодной воде
В) Перед варкой выдержать при комнатной температуре
17.Сколько минут варят яйца всмятку?
А) 2.5-3 мин б) 4.5-5 мин в) 7.5-8 мин

18.Верно ли, что в тесто для вареников входят следующие продукты: молоко, яйца, соль, сахар, мука?
19.Сколько необходимо взять молока для приготовления омлета (в расчёте на 1 яйцо)?
А) 40 г б) 15 г в) 100 г
20 В какое блюдо при приготовлении добавляют творог?
А) макаронник б) лапшевник в) макароны с томатом

Блок Д

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов.
В бланке ответов Блока Д напротив номера выполняемого вами задания поставьте букву, которая соответствует номеру выбранного вами ответа.
За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

1Нужно ли удалять чешую у рыбы, если её необходимо разделать на чистое филе?
А) нужно Б) не нужно
2 Какая рыба относится к семейству карповых?
А) минтай Б) лещ В) щука
3 Какая рыба имеет мясо розово-красного цвета и красную икру?
А) Судак Б) сом В) лосось
4 Рыбу оттаивают в воде. При этом масса рыбы:
А) уменьшится Б) увеличится В) останется прежней
5 Какую панировку используют для жарки рыбы во фритюре?
А) двойная панировка Б) красная панировка В) белая панировка
6 Как разделывают рыбу для приготовления тефтелей?
А) филе с кожей и реберными костями Б) чистое филе В) кругляши
7 Как называется п/ф из котлетной массы из рыбы в форме кирпичика с закругленными краями с начинкой внутри?
А) рулет Б) тефтели В) зразы
8 Какой вид морепродуктов относится к головоногим моллюскам?
А) кальмары Б) омары В) креветки
9 Как удаляют внутренности у рыбы, если ее используют целиком?
А) через разрез в брюшке Б) через отверстие, оставшееся после удаления головы
В) не удаляют, т.к. используют целиком
10 Продолжите фразу: для котлетной массы используют черствый _____ хлеб.
11 Какой цвет имеют жабры у свежей живой рыбы?
А) розовый Б) розово-серый В) серый
12 Сколько часов можно хранить в холодильнике п/ф « Фрикадельки из щуки»?
а) 6 часов Б) 12 часов В) 24 часа
13 Продолжите фразу: жидкое тесто, которое используют для приготовления блюда «Рыба в тесте» называется _____.
14 Можно ли в массу для рыбных котлет добавить молоки от щуки?

15 Что добавляют в зеленое масло, которое используют для подачи блюда «Рыба жареная с зелёным маслом»?
А) Зелень петрушки Б) листья шпината В) пищевой зеленый краситель
16 Продолжите фразу: для рыбы фри используют _____ панировку.
17 Какой водой заливают порционные куски сёмги для варки?
А) холодной сырой Б) холодной кипяченой В) горячей
18 Какой гарнир используют для подачи тефтелей из рыбы?
А) Отварной рис Б) картофель фри В) картофель жареный из вареного
19 Продолжите фразу: жареную рыбу до готовности доводят _____.

20 Какова температура фритюра для жарки рыбы?
А) 100 гр. Б) 180 гр. В) 200 гр.
21 Как приготовить капусту для солянки из рыбы на сковороде?
А) Жарят Б) припускают В) тушат
22 Чем отличаются между собой котлеты, биточки и шницели?
А) рецептурой Б) панировкой В) формой
23 Продолжите фразу: для блюда «Рыба паровая » используют соус _____.
24 Можно ли тефтели из рыбы полить соусом томатным, в котором они запекались?
25 Какое оборудование предназначено для приготовления рыбной котлетной массы?
А) МРО-200 Б) МИМ-105 В) МРМ-15) МРХ-200

Блок Е

Задание 1. Выберите 2 показателя требований к качеству блюда «Котлеты рубленые из говядины», которые не соответствуют требованиям к качеству мясных блюд и поставьте выбранные номера ответов в бланк ответов блока В напротив задания 1. *За каждый правильно выбранный ответ – 1 балл*

1. Внешний вид: округло-приплюснутой формы с одним заостренным концом.
2. Равномерно запанировано в муке.
3. Цвет: корочка румяная, на разрезе мясо розово-серого цвета
4. Вкус и аромат: запах мяса, вкус в меру солёный, без привкуса кислого хлеба.
5. Консистенция: сочная, пышная, на разрезе однородная.

Задание 2. Выберите <u>8 правильных пунктов</u> в технологии приготовления блюда «Бифштекс рубленый» и поставьте данные номера в бланк ответов блока В напротив задания 3. *За каждый правильно выбранный ответ – 1 балл*

1. Мясо нарезают на кусочки.
2. Соединяют со шпиком.
3. Пропускают через мясорубку с двойной решеткой 1 раз.
4. Добавляют шпик, нарезанный мелкими кубиками.
5. Добавляют воду или молоко, соль и молотый перец и перемешивают.
6. Добавляют пассерованный лук.
7. Придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом.
8. Придают округло-приплюснутую форму.
9. Панируют в сухарях.
10. Обжаривают с двух сторон,
11. До готовности доводят в жарочном шкафу.
12. При отпуске гарнируют рисом припущенным.
13. Поливают соусом красным основным.
14. Поливают мясным соком.

Приложение 2

Эталоны ответов
на вопросы письменного экзамена по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Вариант 1

Блок А

№ задания	Вариант ответа	Баллы	№ задания	Вариант ответа	Баллы
1	**Б**		**9**	**Б**	
2	**А**		**10**	**А**	
3	**А**		**11**	**А**	
4	**Можно**		**12**	**Верно**	
5	**В**		**13**	**Нельзя**	
6	**В**		**14**	**В**	
7	**Можно**		**15**	**Б**	
8	**В**		**16**	**А**	

Блок В

Номера ответов (12 пунктов)	**1, 2, 5, 6, 9, 10, 12, 14, 16, 17, 19, 20**

Блок С

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	11	А
2	А	12	В
3	Б	13	А
4	В	14	В
5	А	15	А
6	Верно	16	Можно
7	В	17	Б
8	Верно	18	А
9	Б	19	Нет
10	А	20	А

Блок Д

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	14	В
2	Б	15	мука
3	В	16	А
4	Б	17	верно
5	льезон	18	в жарочном шкафу
6	Б	19	В
7	Б	20	А
8	В	21	на 1/3
9	В	22	А
10	соль	23	В

11	верно	24	А
12	Б	25	Б
13	В		

Блок Е

№ задания	№ ответа
1	**1,3**
2	**2,3,5,7,8,9,12,14**

Вариант 2

Блок А

№ задания	Вариант ответа	Баллы	№ задания	Вариант ответа	Баллы
1	**А**		**9**	**А**	
2	**Б**		**10**	**Б**	
3	**Верно**		**11**	**Верно**	
4	**Можно**		**12**	**В**	
5	**А**		**13**	**Б**	
6	**А**		**14**	**Б**	
7	**Можно**		**15**	**В**	
8	**А**		**16**	**А**	

Блок В

Номера ответов (12 пунктов)	**1, 2, 4, 7, 8, 10, 12, 15, 16, 17, 19, 20**

Блок С

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	11	В
2	В	12	Верно
3	А	13	А
4	Верно	14	Верно
5	Б	15	Б
6	В	16	А
7	Б	17	Можно
8	Неверно	18	Б

Блок Д

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	14	Б
2	А	15	Б
3	В	16	Кляр
4	А	17	А

5	Б	18	В
6	А	19	В жарочном шкафу
7	В	20	Б
8	В	21	А
9	А	22	А
10	А	23	Томатный
11	Б	24	Нет
12	Б	25	Б
13	Б		

Блок Е

№ задания	№ ответа
1	**1,3**
2	**1,3,6,7,8,10,12,13**

Вариант 3

Блок А

№ задания	Вариант ответа	Баллы	№ задания	Вариант ответа	Баллы
1	**А**		**9**	**А**	
2	**Неверно**		**10**	**Б**	
3	**Можно**		**11**	**Верно**	
4	**А**		**12**	**Б**	
5	**Б**		**13**	**Да**	
6	**Верно**		**14**	**А**	
7	**Б**		**15**	**А**	
8	**Нельзя**		**16**	**В**	

Блок В

Номера ответов (12 пунктов)	**1, 2, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 15, 16, 18, 19**

Блок С

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	Верно	11	Верно
2	Верно	12	Неверно
3	А	13	А
4	Можно	14	Б
5	А	15	Нельзя
6	Неверно	16	Б
7	Б	17	А
8	Б	18	Верно
9	В	19	Б
10	А	20	Б

Блок Д

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	Б	14	Да
2	Б	15	А
3	В	16	Двойная
4	Б	17	В
5	А	18	А
6	Б	19	В жарочном шкафу
7	В	20	Б
8	А	21	В
9	А	22	В
10	Белый (пшеничн.)	23	Паровой
11	А	24	Да, можно
12	Б	25	Б
13	Кляр		

Блок Е

№ задания	№ ответа
1	**2,3**
2	**1,3,4,5,8,10,11,14**

Приложение 3

Бланк ответов
на вопросы письменной экзаменационной работы
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Работу выполнил обучающийся группы №___ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Вариант № __ « ___» _____ 20__ года

Ответы на вопросы блока А

№ задания	Вариант ответа	Баллы	№ задания	Вариант ответа	Баллы
1			9		
2			10		
3			11		
4			12		
5			13		
6			14		
7			15		
8			16		

Итого по блоку А _____ баллов

Ответы на вопросы блока В

Номера ответов (не более 12 пунктов)	

Итого по блоку В_____ баллов

Ответы на вопросы блока С

№ задания	Вариант ответа	Баллы	№ задания	Вариант ответа	Баллы
1			11		
2			12		
3			13		
4			14		
5			15		
6			16		
7			17		
8			18		
9			19		
10			20		

Итого по блоку С_____ баллов

Ответы на вопросы блока Д

№ задания	Вариант ответа	Баллы	**№ задания**	Вариант ответа	Баллы
1			14		
2			15		
3			16		
4			17		
5			18		
6			19		
7			20		
8			21		
9			22		
10			23		
11			24		
12			25		
13					

Итого по блоку Д*_____ *баллов

Ответы на вопросы блока Е

№ задания	**№ ответа**	**Баллы**
1		
2		

Итого по блоку Е*_____ *баллов

Общая сумма баллов по блокам А, В, С, Д, Е

_____

баллов

Аттестационная отметка _____

Преподаватель _____

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 г

УТВЕРЖДЕН
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине П.03 «Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 16675 «Повар»

Галич, 2024 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы дисциплины **П.03 «Основы товароведения продовольственных товаров** по профессии 16675 «Повар»

Разработчики:
Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Содержание

	Страницы
Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	4
Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	12
Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	14
Приложения	15

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**
У1 Определять качество пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**
З1 Основные виды продовольственных товаров;
З2 Требования к качеству товаров;
З3 Условия и сроки хранения продуктов

Форма итоговой аттестации является – **дифференцированный зачёт.**

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы для устного опроса.

Устный опрос по теме Зерно и продукты его переработки
1.Какие виды крупы реализуют на торговом предприятии? Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки.
2.Какие сорта пшеничной муки используют на предприятиях общественного питания?
3.Укажите требования к их качеству и условия хранения.
4.Дайте характеристику макаронных изделий реализуемых на торговом предприятии.

Устный опрос по теме Плодоовощные продукты
Назовите основные требования к условиям хранения свежих овощей..
Какие овощи относятся к группе клубнеплодов? Дайте их краткую характеристику.
Какие овощи относятся к группе корнеплодов? Дайте их краткую характеристику.
Какие требования предъявляют к качеству свежих овощей?

Устный опрос по теме Молочные продукты
Какие требования предъявляют к качеству свежего молока?
Почему кефир и кумыс являются продуктами смешанного брожения? Требования качестваэтих продуктов?
Какие требования предъявляют к качеству творога?

Устный опрос по теме Рыбные продукты
Как поступите с бомбажной консервной банкой
Почему в процессе хранения мороженой рыбы в холодильнике может происходить ее порча?
Как отличить рыбу холодного копчения от рыбы горячего копчения? Какая из них будет лучше сохраниться и почему?
Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов?
Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов и пресервов?

Устный опрос по теме Мясные продукты
Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Дайте определение этих видов мяса и их отличительные признаки.

Как делится мясо по степени свежести? Какие требования предъявляются к качестве свежего охлажденного, замороженного, размороженного мяса?
Назовите преимущества и недостатки замораживания мяса.
Какие требования предъявляются к качеству охлажденной свежей и несвежей птицы?

Устный опрос по теме Яйца и яичные продукты

Почему не допускаются в реализацию гусиные и утиные яйца?
На какие категории и по каким признакам делят куриные яйца?
Условия и сроки хранения яичных порошков.
Какие требования предъявляют к качеству диетических яиц?

Устный опрос по теме Вкусовые продукты

Что относится к группе вкусовых товаров?
Какие пряности относятся к цветочным? Дайте их краткую характеристику.
Какие пряности относятся к плодовым? Дайте их краткую характеристику.
Назовите основные этапы производства кофе молотого.
Какие три вида кофе получили наибольшее распространение?
Какие виды и сорта кофе реализуют на торговом предприятии?
По каким показателям оцениваю качество зернового кофе?
Что вы знаете о какао-порошке? Каковы показатели качества какао порошка?
Какие виды пряностей и приправ Вы знаете?

Устный опрос по теме Сахар, крахмал и кондитерские товары

Назовите сорта картофельного и кукурузного крахмала, укажите требования к их качеству.
Как получают картофельный крахмал?
Какие растения являются сырьем для получения сахара?
Какие требования предъявляются к внешнему виду сахара-рафинада?
Какие изделия называют кондитерскими?

Устный опрос по теме Пищевые жиры

Какие способы получения масла коровьего вы знаете?
Назовите требования к качеству масла сливочного несоленого.
Как получают растительные масла?
Назовите требования к качеству масла нерафинированного.

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

• ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

• материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;

• ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

• ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

• материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

• ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

• при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:
• отсутствие ответа.

Тестовые задания

Зерно и продукты его переработки

1. Допишите: При оценке качества зерна обращают внимание на цвет, запах, _____, _____, _____.
2. Допишите: «Крупа – это целое или _____ зерно, полностью или _____ освобожденное от оболочек, алейронового слоя и _____».
3. Допишите основные виды круп в зависимости от используемого зерна: рисовая, пшено, овсяная, ячменная, _____, _____, _____.
4. Перечислите основные виды круп, вырабатываемых, из пшеницы: _____, _____ , _____, _____.
5. Выпишите пропущенные слова: « Муку подразделяют на _____ и _____».
6. Допишите виды муки в зависимости от используемого зерна: ячменная, кукурузная, _____, _____, _____.
7. Дополните: « По качеству пшеничную муку подразделяю на крупчатку _____, _____, и _____ сортов, обойную».
8. Выпишите пропущенные слова: «Качество муки оцениваю по цвету, вкусу, _____, _____, крупности помола, содержанию примеси и _____ свойствам».
9. На какие группы подразделяют макаронные изделия?
_____, _____, _____.
10. Допишите: « В зависимости от формы макаронные изделия подразделяются на трубчатые, _____, _____ ,_____».
11. Назовите режим хранения макаронных изделий: при температуре не выше. _____*С (без перепадов температуры) и относительной влажности воздуха _____%.

«Тыквенные и томатные овощи, салатно-шпинатные, десертные, пряные овощи»
На каждый вопрос выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.
Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Вопросы	**Варианты ответов**
1. Какой ревень лучше использовать в пищу: собранный весной или осенью?	А) Весной Б) Осенью
2. Какой овощ содержит много кислоты и не рекомендуется при заболеваниях почек?	А) Салат Б) Шпинат В) Щавель
3. Как называется десертный овощ, в пищу у которого употребляют молодые подземные побеги белого цвета?	А) Ревень Б) Шпинат В) Спаржа
4. Какие вещества придают своеобразный вкус и аромат пряным овощам – укропу, базилику, листовой петрушке?	А) Эфирные масла Б) Витамины В) Дубильные вещества
5. Какие тыквенные овощи используют в пищу в недозрелом виде?	А) Тыкву Б) Огурцы В) Арбузы
6. К какой группе овощей относится физалис?	А) Тыквенные Б) Томатные

	В) Пряные
7. Баклажаны содержат гликозид соланин. Какой вкус он придает плодам?	А) Сладкий Б) Горький В) Солоноватый
8. Этот овощ – цветы растения, которые собирают до начала полного цветения, внешне напоминает колючку, относится к группе десертных овощей?	А) Артишок Б) Спаржа В) Базилик
9. Из какого овоща можно приготовить кисель, варенье, компот?	А) Спаржа Б) Ревень В) Артишок
10. Верно ли утверждение, что баклажаны используют в пищу в недозрелом виде?	А) Да Б) Нет

«Сыры»

Если утверждение полностью верно, то ваш ответ «Да», если утверждение полностью или частично неверно, то ваш ответ «Нет»
Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. Верно ли, что сыры получают из молока?
2. Верно ли, что сычуг – это дрожжевые грибки?
3. Верно ли, что в сыры можно добавить при производстве желтый краситель?
4. Верно ли, что мягких сычужных сырах на поверхности развивается сырная слизь и плесень?
5. Верно ли, что в сыре «Рокфор» недопустимо наличие плесени?
6. Верно ли, что у сливочных сыров консистенция плотная, однородная с круглыми или овальными глазками?
7. Верно ли, что каждый вид сыра имеет свой срок созревания?
8. Верно ли, что сыры созревают в сухих чистых помещениях без доступа света?
9. Верно ли, что рассольные сыры (например, брынзу) хранят в рассоле?
10. Верно ли, что на поверхность сыра наносят маркировку в которой указывают срок хранения сыра?

Рыбные продукты

Инструкция для обучающихся:
Если утверждение верно, то Ваш ответ «Да», если утверждение полностью или частично неверно, то Ваш ответ «Нет». В соответствии с вашими ответами отсчитываете соответствующее количество клеток в заданном направлении: ответ «Да» - 2 клеточки, ответ «Нет» – 1 клеточка.
Точка отсчета дана на бланке ответов. Если все ответы верные, то в результате должна получиться замкнутая фигура.

Вопросы	**Направление линии**
1.Химический состав рыбы является постоянным	Вверх
2.Белки рыбы полноценные	Вправо
3.Красную икру получают из рыбы семейства осетровых	Вправо
4.Жир рыбы легко окисляется и прогоркает	Вверх
5.Осетра, белугу, стерлядь относят к семейству осетровых	Влево
6.Охлажденная рыба имеет температуру в тоще мышц от - 10 до - 8 градусов	Влево
7. Окунь, судак, ерш относятся к семейству окуневых.	Вверх
8.Морская капуста ценится за содержание в ней йода	Вверх
9.Рыбы, относящиеся к проходным., живут в морях, но	Вправо

нерестятся в реках	
10.к семейству камбаловых относят камбалу и палтус	Вправо
11.Кальмары, омары и осьминоги относятся к головоногим моллюскам	Вниз
12.Трепанги относятся к семейству иглокожих, другое их название – морской огурец	Влево
13.Рыбные пресервы готовят путем стерилизации с добавлением антисептиков.	Влево
14.Балычные изделия готовят из отдельных частей рыбы; например: балык – это спинка рыбы	Вниз
15.Сушеная и вяленая рыба при хранении может повреждаться молью	Вправо
16.На крышке банки с рыбными консервами в верхнем ряду указывают срок годности продукта.	Вправо
17.Сельдь крепкого посола храниться дольше, чем слабо- и среднесоленая.	Вниз
18.живая рыба имеет большую пищевую ценность, чем мороженная.	Вниз
19.Рыбу горячего копчения можно заморозить для более длительного хранения	Влево
20.Консервы типа шпрот готовят из балтийской кильки.	Влево

Мясные продукты

1. Какая ткань мяса состоит из оссеина?	а) Жировая б) Мышечная в) Костная
2. Какие мышцы говядины содержат наименьшее количество неполноценных белков?	А) Шея, пашина Б) Части задней ноги В) Мышцы, расположенные вдоль позвоночника
3. Как называются белки соединительной ткани?	А) Оссеин и глютин Б) Коллаген и эластин В) Сарколемма
4. Какая ткань мяса имеет наибольшую калорийность?	А) Мышечная Б) Жировая В) Костная
5. Мясо, поступившее в столовую, имеет темно-красный цвет, жир – желтый. Это мясо:	А) Говядина Б) Телятина В) Свинина
6. Можно ли принимать в кафе мясо от фермерских хозяйств, если на нем нет клейма?	А) Можно Б) Нельзя
7. Жир повышает калорийность мяса и придает блюдам сочность. Верно ли, что чем больше жира в мясе, тем оно ценится выше?	А) верно Б) неверно
8. Из скольких видов тканей состоит мясо?	А) из 5 Б) из 4 В) из 3
9. Мясо будет более жестким, если в	А) Коллагена и эластина

нем повышено содержание:	Б) Жировой ткани В) Мышечной ткани
10. Можно ли использовать для приготовления блюд мясо, сразу же после убоя скота?	А) можно Б) нельзя

«Вкусовые товары»

1. Выпишите пропущенные слова: « Черный байховый чай получают из зеленых листьев, которые подсушивают, подвяливают, подвергают _____, _____, сушке, сортировке и упаковке».
2. Допишите: виды байхового чая: _____, _____, желтый, красный чай.
3. Назовите вещества, которые входят в состав готового чая:
- тонизирующие нервную систему: _____;
- придающие чаю вяжущий вкус: _____.
4. Дополните: « Лист зеленого байхового чая не подвергается _____ и _____».
5. Назовите виды черно байхового чая по виду и размеру чаинок (на основании ГОСТ 1938 – 90): _____, _____, _____.
6. Как подразделяют на сорта чай байховый черный и зеленый?
_____, _____, _____, _____, _____.
7. Дополните: « Качество чая оценивают по показателям внешнего вида _____, _____, _____, _____».
8. При какой относительной влажности воздуха следует хранить чай? _____.
9. Назовите гарантийный срок хранения чая _____.
10. Дополните маркировочный обозначения на упаковке чая: наименование, вид, производитель, его адрес, _____, _____, _____, _____, _____, _____.

Критерии оценки тестовых заданий:

10 правильных ответов – отметка 5
8 – 9 правильных ответов – отметка 4
6 – 7 правильных ответов – отметка 3
5 и менее правильных ответов – отметка 2

Практические работы

Практическое занятие № 1

Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, образцы круп, муки; увеличительное стекло, листы белой бумаги.

Последовательность выполнения работы

1.Исследуйте внешний вид круп по представленным образцам

1) Определите, из какого зерна получают данные крупы;

2) Назовите, какие крупы делят на сорта и номера;

3) Назовите потребительские свойства круп (время варки и увеличение крупы в объеме при варке);

4)Полученные данные сведите в таблицу:

Крупа и мука

Вид зерна	Вид крупы, муки	Сорт или номер	Потребительские свойства

Критерии оценки:

Оценка «5» - Таблица заполнена полностью, ответы полные и правильные
Оценка «4» - даны правильные ответы на 8-9 заданий
Оценка «3» - даны правильные ответы на 5-6-7 заданий
Оценка «2» - даны правильные ответы на 1-2-3-4 задания
Оценка «1» - отсутствие правильных ответов

Практическое занятие №2

Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 45 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, натуральные образцы.

Последовательность выполнения работы

1.Ознакомиться со стандартом на пищевые куриные яйца;

1) Определите классификацию пищевых яиц;
2) Определите отличительные признаки и особенности;
3) Определите маркировку предложенных образцов;
4) Определите по стандарту дефекты

2.Определите качество яиц;

1) Вырежьте ножницами из скорлупы продольное отверстие (15-20 мм) и аккуратно вылейте содержимое яйца на тарелочку;
2) Определите форму желтка (у свежего яйца желток в виде выпуклого полушария, у несвежего-приплюснутая форма);
3) Определите цвет желтка и белка (наличие или отсутствие пятен на них)
4) Определите запах выливки.
5) Сделайте заключение о качестве;
6) Заполните таблицу:

Характеристика	Образец №1	Образец №2
Вид и категория		
Отличительные признаки		
Маркировка		
Цвет желтка		
Цвет белка		
Дефекты		
Заключение о качестве		

Практическое занятие №3

Оценка качества молока по стандарту

Органолептическая оценка качества молока

Инструкция по выполнению: На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, образцы продуктов, стаканы, учебные пособия.

Последовательность выполнения работы

1.Изучите ассортимент молока :

1) Пользуясь учебным пособием , дайте краткую характеристику ассортимента молока

Название молока	Вид молока по термической обработке		Краткая характеристика
	пастеризованное	стерилизованное	

2. По упаковке представленных образцов определите массовую долю жира и пищевую ценность молока

3. Дайте товароведную характеристику предложенных образцов;

1) Определите температуру образца молока (она должна быть в пределах 15-20^{0}С);

2) Определите вкус молока (установите наличие или отсутствие посторонних привкусов);

3) Определите цвет молока (для этого налейте молоко в блюдце или чашку);

4) Определите наличие посторонних примесей (для этого перелейте молоко из упаковки, через марлю в стаканчик, затем положив фильтр на лист белой бумаги, рассмотрите загрязнения);

5) Сделайте вывод; заполните таблицу

Наименование	Производитель	Массовая доля жира,%	Температура	Вкус молока	Цвет молока	Наличие примесей	Заключение

Практическое занятие №4

Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 45 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект**,** образцы пряностей и приправ, каталоги с ассортиментом вкусовых товаров, увеличительное стекло, листы белой бумаги, измерительные приборы

Последовательность выполнения работы

1.Определите ассортимент пряностей и приправ по представленным каталогам и образцам

1) По образцам определите группу и вид пряностей

2) Определите качество пряностей

3)Данные оформите в виде таблицы:

Наименование	Группа пряностей	Наименование растения	Вешний вид	Цвет	Вкус и аромат

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины **«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»** по профессии «Повар»:

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

У1 Определять качество пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

З1 Основные виды продовольственных товаров;

З2 Требования к качеству товаров;

З3 Условия и сроки хранения продуктов

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте вопрос.

Время выполнения задания – 45 мин

ВОПРОСЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Блок А. содержит 30 вопросов

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов.

В бланке ответов блока А напротив номера выполняемого вами задания поставьте цифру, которая соответствует номеру выбранного вами ответа.

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

Блок В. – 20 вопросов

Ответом на задания блока В будет слово или две буквы, или последовательность букв. Ответы занести в бланк ответов блока В справа от номера задания. *За каждый правильный полный ответ начисляется 2 балла, за частично правильный – 1 балл.*

(*Варианты задания – приложение 1)*

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Группа сдает дифференцированный зачет одновременно.

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 1, каждое содержит 2 блока.

Ответы на задания – *приложение 2*

Ответы обучающиеся заносят в бланк ответов *(приложение 3)*

Время выполнения задания – 45 мин

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Блок А. содержит 30 вопросов

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

Блок В. – 20 вопросов

За каждый правильный полный ответ начисляется 2 балла, за частично правильный – 1 балл.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов за выполнение всех заданий – 40.

Критерии аттестационной отметки:

- 63 – 70 балла – отметка 5(отлично)
- 50 - 62 баллов – отметка 4 (хорошо)
- 31 – 49 баллов – отметка 3 (удовлетворительно)
- 30 баллов и ниже – отметка 2 (неудовлетворительно)

Рекомендуемая литература
для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Печатные издания

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

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].

Дополнительные источники

1. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
2. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Кº, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
3. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

Приложение 1

Вопросы: Блок А.

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов.
В бланке ответов Блока А напротив номера выполняемого вами задания поставьте цифру, которая соответствует номеру выбранного вами ответа.

1. Какое заболевание вызывает недостаток витамина Д в организме детей?
1) рахит 2) пеллагра 3) цинга
2. Какое красящее вещество придает овощам оранжевый цвет?
1) хлорофилл 2) каротин 3)антоциан
1. К каким веществам относится крахмал?
1) белки 2) жиры 3)углеводы
2. В каком продукте белки содержатся в жидком состоянии?
1) молоко 2) яйца 3) соя
3. Какой жир является тугоплавким?
1)куриный 2) свиной 3) бараний
4. Как называются вещества, придающие продуктом вяжущий вкус? (например: хурме, черемухе)
1) дубильные 2) эфирные 3) алкалоиды
5. При какой влажности микробы лучше развиваются?
1) при низкой 2) при высокой
6. Как называется разложение белков мяса, рыбы?
1) гниение 2) брожение 3) плесневение
7. Как называется нагревание продуктов до t 85 -90гр. С?
1) стерилизация 2) пастеризация
8. В производстве каких продуктов применяется консервирование сахаром?
1) Джем 2) квашеная капуста 3) Сухофрукты

11.Какая крупа содержит больше витаминов и минеральных веществ?
1) полированная 2) шлифованная 3) быстрого приготовления

12. Из какой зерновой культуры получают толокно?
1) рис 2) овес 3) пшеница

13. Какое сырье не является основным при производстве хлеба?
1) мука 2) соль 3) сахар

14. Верно ли, что жиры в крупах при неправильном хранении могут прогоркать?
1) да 2) нет

15. Какой овощ из перечисленных, не относится к белым кореньям?
1) патиссон 2) петрушка 3) пастернак

16.Какой овощ относится к корнеплодам?
1) батат 2) картофель 3) репа

17.Что является основным сырьем для производства сахара в России?
1) сахарная свекла 2) сахарная кукуруза 3) сахарный тростник

18.При каком способе получения кисло-молочных продуктов они будут иметь ненарушенный сгусток?
1) термостатный 2) резервуарный

19. Какой продукт относится к кисломолочным?
1) молоко 2) кефир 3) сливки

20. Верно ли утверждение, что оливковое масло вырабатывают из семян оливкового дерева?
1) да 2) нет

21. Какой жир рекомендуется использовать для жарки изделий в большом количестве жира. (например: рыба «фри»)?
1) сливочное масло 2) фритюрный жир 3) маргарин

22. Какое мясо по возрасту относят к телятине?
1) от 2 недель до 3 месяцев 2) от 3 месяцев до 3 лет 3) от 3 лет до 5 лет.
23. Какое мясо относят к охлажденному?
1) t = 12 гр. С 2) t = 0-4 гр. С 3) t = - 8 гр. С
24. Какой вид субпродуктов не относят к 1 категории?
1) язык 2) печень 3) селезенка
25. Какую птицу рекомендуют для варки бульонов?
1) взрослых кур 2) цыплят 3) утят
26.Что составляет большую часть массы яйца?
1) скорлупа 2) белок 3) желток
27. Верно ли, что при производстве меланжа, яйца моют, дезинфицируют, разбивают, фильтруют, пастеризуют при t = 95-100 гр. С в течение 30 мин., охлаждают, разливают в банки, замораживают?
1) да 2) нет
28. Какую икру получают из рыб семейства осетровых?
1) черную 2) красную 3) лососевую
29. Какая рыба не относится к семейству окуневых?
1) окунь 2) ерш 3) карп
30. Что обязательно указывают на крышке банок с консервами?
1) срок годности 2) дату изготовления

Блок В. Ответом на задания части В будет слово или две буквы, или последовательность букв. Ответы занести в бланк справа от номера задания.

1. Белки каких продуктов при нагревании свертываются и выпрессовывают влагу?
   а) мясо б) яйцо в) горох
2. Под действием каких факторов происходит прогоркание жиров?
   а) свет б) низкая температура в) высокая температура
   г) наличие микроорганизмов
3. Под действием каких микроорганизмов происходит спиртовое брожение?
4. Как называется уменьшение массы продукта из-за испарения влаги?
5. Какие макаронные изделия не относятся к нитеобразным? (не менее 2)
6. Какие виды бараночных изделий не выпускают штучными?
   а) сушки б) бублики в) баранки
7. Какие виды грибов относятся к сумчатым?
   а) белый гриб б) опенок в) сморчок г) строчок
8. Какие виды орехов относят к настоящим?
   а) лещина б) фундук в) грецкие орехи г) арахис
9. Верно ли утверждение, что для сохранения зеленого цвета листьев в зеленом чае при его производстве листья обрабатывают горячим паром?
10. Выберите из списка 2 пряности, которые относят к цветочным?
    а) гвоздика б) укроп в) шафран г) перец
11. Как называется жидкость, выделяемая тлями, из которой пчелы производят мед?
12. Как называется молочный сахар?
13. Какие 2 вида растительного масла не имеют ярко выраженных цвета, вкуса и запаха?
    а) нерафинированное б) рафинированное в) гидратированное
14. Как называется высушенная смесь белка и желтка в естественной пропорции?
15. Расположите виды рыб в соответствии с возрастанием их жирности
    а) лосось б) щука в) лещ

16.Определите молочный продукт по его краткому описанию. Это наиболее жирная часть молока. Этот продукт получают путем сепарирования молока в сепараторах, в которых под действием центробежной силы жир отделяется от остальной части молока.

Приложение 2

Эталоны ответов
на вопросы дифференцированного зачета по учебной дисциплине
«Основы товароведения продовольственных товаров»
Ответы варианта 1.

БЛОК А. (вопросы 1-30)

№ задания	Ответ		№ задания	ответ
1	1		16	3
2	2		17	1
3	3		18	1
4	1		19	2
5	3		20	2
6	1		21	2
7	2		22	1
8	1		23	2
9	2		24	3
10	1		25	1
11	2		26	2
12	2		27	2
13	3		28	1
14	1		29	3
15	1		30	2

Блок В. вопросы 1-16

№ задания	Ответ
1	а в
2	а в
3	Дрожжи
4	Усушка
5	Трубчатые, лентообразные, фигурные
6	А В
7	В Г
8	А Б
9	Верно
10	А В
11	Падь
12	Лактоза
13	БВ
14	Яичный порошок
15	БВА
16	Сливки

Бланк ответов
на вопросы дифференцированного зачета по учебной дисциплине
«Основы товароведения продовольственных товаров»
Работу выполнил обучающийся группы №___ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

_____

« ___» _____ 202__ года **Вариант № __**

Ответы на вопросы блока А.

№ задания	№ ответа	Балл	№ задания	№ ответа	Балл
1			16		
2			17		
3			18		
4			19		
5			20		
6			21		
7			22		
8			23		
9			24		
10			25		
11			26		
12			27		
13			28		
14			29		
15			30		

Итого по блоку А _____ баллов.

Ответы на вопросы блока В.

№ задания	Ответы	Балл
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

Итого по блоку В _____ баллов.

Всего баллов:

Департамент образования и науки Костромской области
ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНЫ:
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «25» сентября 2024 г

УТВЕРЖДЕНЫ:
приказом директора
ОГБПОУ «Галичский аграрно-
технологический колледж Костромской
области»
от «26» сентября 2024 г. № 228/а-уч

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной практики

по профессии 16675 «Повар»

Галич, 2024 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программ **учебной практики по профессии 16675 «Повар»**

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:
Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Содержание

	Страницы
Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике	4
Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	5

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения практических занятий обучающийся **должен уметь:**

- Производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;
- Формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;
- Приготавливать несложные горячие и сладкие блюда, салаты, бутерброды;
- Порционировать, раздавать блюда массового спроса

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен иметь практический опыт:** механической кулинарной обработки сырья и приготовления простых блюд, гарниров, закусок и напитков Форма итоговой аттестации является **дифференцированный зачёт.**

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной практики по профессии «Повар».

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция для обучающихся

Произвести приготовление блюда (по заданию), провести порционирование, оформление и отпуск.

Время выполнения работы -3 часа

Оборудование, инструменты и инвентарь: механическое, тепловое и холодильное оборудование, находящееся в лаборатории; продукты, инструменты и инвентарь предоставляются в соответствии с заданием.

Перечень блюд:

1. Зразы картофельные
2. Котлеты из рыбы
3. Щи из свежей капусты
4. Запеканка из круп
5. Вареники с творогом
6. Сырники

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

1. Работа представляет собой практическое приготовление и оформление блюда.
2. Для выполнения практической работы, обучающиеся предварительно рассчитывают и оформляют технологическую карту на определенный блюдо.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

1. Аттестация по учебной практике проводится во время прохождения учебной практики в учебной лаборатории колледжа.
2. Аттестацию проводит мастер производственного обучения или преподаватель, ведущий практику.
3. Обучающимся необходимо приготовить блюдо.
4. Время выполнения заданий - 3 часа

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Практическая работа обучающихся оценивается по следующим показателям:

1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Интерпретация результатов

1. Каждый из показателей оценки результатов освоения профессиональных компетенций оценивается по 5-ти балльной системе.
2. Наибольшее возможное количество баллов при оценке профессиональных компетенций - 20
3. По суммарному количеству баллов выставляется оценка за дифференцированный зачет исходя из следующих критериев:
   - **18 – 20 -баллов – оценка 5 «отлично»**
   - **14 - 17-баллов – оценка 4 «хорошо»**
   - **9 – 13 баллов – оценка 3 «удовлетворительно»**
   - **8 баллов и менее – оценка 2 «неудовлетворительно»**

Рекомендуемая литература
для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

1. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребитеей, видов и форм обслуживания, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2017 -
2. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2012 – 400 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч.: Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 - ч.1-ч.4
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2012 - 320 с..
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2012 –336 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2012 – 432 с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2012 - 496 с.