

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»

Утверждаю:
Ректор КемГУ

А.Ю. Просеков
(подпись) (Ф.И.О.)

24 11 2021 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Повар 2 разряда

Продолжительность обучения – 186 часа

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Разработчики:

Соляник Наталья Сергеевна, преподаватель, зав. кафедрой пищевых технологий и индустрии питания;

Ефимкин Андрей Александрович - преподаватель кафедры пищевых технологий и индустрии питания;

Пуховская Екатерина Викторовна - преподаватель кафедры пищевых технологий и индустрии питания;

Остроушко Анастасия Борисовна - преподаватель пожарной безопасности и технологического оснащения производств.

Эксперты от работодателя:

ООО Порт 44
(место работы)

инж-повар
(занимаемая должность)

М.П. Леботорф А.С.
(подпись, Ф.И.О.)

М.П.



ООО Колпачьонки
(место работы)

ген. директор
(занимаемая должность)

Жуф. Леботорф А.С.
(подпись, Ф.И.О.)



Содержание

1 Паспорт программы.....	4
2 Результаты обучения по программе.....	5
3 Контроль и оценка результатов обучения по программе.....	10
4 Пояснительная записка к программе профессионального обучения....	13
5 Организационно – педагогические условия реализации программы....	16
6 Материально – техническое обеспечение ОППО.....	16
Приложение 1 Рабочая программа ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.....	19
Приложение 2 Рабочая программа ОПД.02 Охрана труда.....	27
Приложение 3 ПМ.01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции.....	35
Приложение 4 Рабочая программа ПП.01 Производственная практика.....	57
Приложение 5 Программа итоговой аттестации.....	71
Приложение 6 Фонд оценочных материалов ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.....	81
Приложение 7 Фонд оценочных материалов ОПД.02 Охрана труда.....	90
Приложение 8 Фонд оценочных материалов ПМ.01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции.....	100
Приложение 9 Фонд оценочных материалов ПП.01 Производственная практика.....	117
Приложение 10 Фонд оценочных материалов итоговой аттестации.....	127
Приложение 11 Оценочная ведомость по квалификационному экзамену	132

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Образовательная программа профессионального обучения (далее - ОППО) - это система документов, разработанная с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей. В ней определены конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Образовательная программа профессионального обучения предназначена для подготовки рабочих по профессии Повар 2 разряда и направлена на получение трудовой функции, квалификации впервые.

Срок профессиональной подготовки составляет 186 часов в соответствии с действующим перечнем профессий с учетом профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610 н

ОППО - программа профессиональной подготовки повара 2 разряда представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки обучающегося. Профессиональное обучение проводится в два этапа: теоретическое и практическое (производственное) обучение. Обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена с демонстрацией практических трудовых навыков.

Образовательная программа профессионального обучения по профессии Повар 2 разряда включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям, программу практики, программу итоговой аттестации и фонды оценочных материалов, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

1.1. Нормативные основания для разработки образовательной программы профессионального обучения

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

4. Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610 н

5. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн.

5 Устав ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Цель ОППО по профессии повар 2 разряда - приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Результаты обучения по программе представлены в таблице 1.

Таблица 1

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
ВД.01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ПК 1.1 Организовывать рабочее место повара	-подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания; -проверка технологического оборудования, производ-	-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую до-	-нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; -рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в

		<p>ственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;</p> <p>-упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>	<p>кументацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
	<p>ПК 1.2 Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>-подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для при-</p>	<p>-готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд,</p>	<p>-нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>

		<p>готовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-обработка, нарезка и формовка овощей и грибов;</p> <p>-подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</p> <p>- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>- приготовление каш и гарниров из круп;</p> <p>- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>- приготовление блюд из мяса и</p>	<p>напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-соблюдать санитарно - гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <p>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.</p>	<p>-требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>-правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>-пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-требования</p>
--	--	--	---	--

		<p>мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд из яиц; - приготовление блюд из творога; - приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий; - приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы; - приготовление горячих напитков; - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов; - приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд; - пригото- 		<p>охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
--	--	--	--	---

		<p>ление и оформление супов, бульонов и отваров;</p> <p>- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции;</p> <p>- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.</p>		
	<p>ПК 1.3 Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-прием и</p>	<p>-отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>-нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>-принципы и</p>

		оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий; -упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.	-производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; -эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; -правила и технологии расчетов с потребителями; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
--	--	--	---	---

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Контроль и оценка результатов обучения по программе представлены в таблице 2.

Таблица 2

Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду деятельности)	Основные критерии оценки результата
ВД.01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.	
ПК 1.1. Организовывать рабочее место повара	Подготовка рабочего места в соответствии СНиП 12 – 04 - 2002 Подготовка производственного оборудования и инвентаря Соблюдение технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдены правила охраны труда и требования техники безопасности.
ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд,	Подготовка рабочего места в соответствии СНиП 12 – 04 - 2002

<p>напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Подготовка производственного оборудования и инвентаря Соблюдение технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдены правила охраны труда и требования техники безопасности.</p>
<p>ПК 1.3. Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Подготовка рабочего места в соответствии СНиП 12 – 04 - 2002 Подготовка производственного оборудования и инвентаря Соблюдение правил сервировки, подачи и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдены правила охраны труда и требования техники безопасности.</p>
<p>Знания, соответствующие указанным профессиональным компетенциям</p>	<p>Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хране-</p>

	<p>ния.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</p> <p>Пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями.</p>
--	--

4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

4.1 Учебный план ОППО

Для успешного освоения ОППО по профессии повар 2 разряда, обучающиеся должны освоить теоретические знания и пройти практическую подготовку.

Учебный план программы определяет качественные и количественные характеристики образовательной программы:

- объемные параметры нагрузки обучающихся;
- перечень учебных дисциплин;
- виды учебных занятий;
- формы контроля.

4.1 Учебный план ОПО

Код	Элементы ОПО	Виды учебной нагрузки, в часах				Всего часов
		теоретические занятия	практические занятия/лабораторные работы	производственная практика	промежуточная аттестация форма	
<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>						
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	6	-	-	Зачет	6
ОПД.02	Охрана труда	6	-	-	Зачет	6
<i>Профессиональные модули</i>						
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции	38	-/40	90	-	168
МДК 01.01	Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции	38	-/40	-	Дифференцированный зачет	78
ПП.01	Производственная практика	-	-	90	-	90
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)					6
Объем часов по видам нагрузки		50	-/40	90	-	
Всего часов по ОПО						186

4.2 Календарный учебный график ОППО

Код	Элементы ОППО	Кол. часов	Учебные недели и нагрузка в часах							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	6	6							
ОПД.02	Охрана труда	6	6							
МДК 01.01	МДК 01.01 Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции.	78	10	22	22	24				
ПП.01	Производственная практика	90					30	30	30	
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	6								6
Недельная нагрузка		186	22	22	22	24	30	30	30	6

4.3 Рабочие программы и фонды оценочных материалов

Состав ОППО входят рабочие программы общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей и практик:

1. Рабочая программа ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (Приложение 1).
2. Рабочая программа ОПД.02 Охрана труда (Приложение 2).
3. Рабочая программа ПМ.01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции (Приложение 3).
4. Рабочая программа ПП.01 Производственная практика (Приложение 4).
5. Программа итоговой аттестации (Приложение 5).

Образовательный процесс по ОППО предусматривает проведение текущей, промежуточной и итоговой аттестации. С этой целью разработаны фонды оценочных материалов:

1. Фонд оценочных материалов ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (Приложение 6).
2. Фонд оценочных материалов ОПД.02 Охрана труда (Приложение 7).
3. Фонд оценочных материалов ПМ.01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции (Приложение 8)
4. Фонд оценочных материалов ПП.01 Производственная практика (Приложение 9).

5. Фонд оценочных материалов итоговой аттестации (Приложение 10).
6. Оценочная ведомость по квалификационному экзамену (Приложение 11).

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

В ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» реализующем ОППО по профессии «Повар» 2 разряда создаются необходимые организационно-педагогические условия для реализации программы.

Преподаватели проводят очные групповые занятия в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Групповые занятия проходят в учебном помещении ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».

Реализация программы дополняется применением дистанционных образовательных технологий, а также доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин. Обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Образовательная организация оформляет приказ о зачислении для обучения по программе.

Обучающиеся проходят производственную практику в организации, соответствующей профилю деятельности, в соответствии с договором о прохождении производственной практики, заключенным ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» с организацией-работодателем.

Программа реализуется штатными работниками ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

6. МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО

Наименование дисциплины, профессионального модуля	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских и т.д.	Материально-техническое оснащение
ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, ауд.№ 10122	Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Стол титровальный Шкаф холодильный Шкафы вытяжные

		<p>Шкаф сушильный Печь муфельная Баня водяная лабораторная Плитка электрическая Микроскопы Аквадистстилятор Рефрактометр Весы лабораторные электронные Комплект мультимедийного оборудования Комплект мультимедийного оборудования</p>
ОПД.02 Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, ауд. № 10303	<p>Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся) Тренажер - манекен для отработки сердечно-легочной реанимации Огнетушители Средства защиты органов дыхания Средства оказания первой медицинской помощи Прибор радиационного контроля Прибор химического контроля Имитаторы травм конечностей различной степени тяжести Шины Макет АК-75 для частичной разборки Имитаторы травм конечностей различной степени тяжести Комплект мультимедийного оборудования</p>
МДК 01.01 Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128	<p>Рабочее место преподавателя Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная электрическая Печь микроволновая Плиты электрические Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор</p>

		<p> Миксеры планетарные Мясорубка Куттер Соковыжималка Машина для вакуумной упаковки Машина тестомесильная Столлы производственные разделочные Тележки-шпильки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции Ванны моечные Кухонный робот Овощерезка Подогреватель тарелок Прилавок морозильный Термомикс Кофемашина Газовая горелка с пьезоэлементом Плита индукционная Аппарат су – вид Блендер Зонты вытяжные островные Кофемолка Овоскоп Комплект мультимедийного оборудования </p>
--	--	---

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А.

« 22 » 11 20 21 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

по образовательной программе
профессионального обучения

Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Рабочая программа составлена преподавателем кафедры пищевых технологий и индустрии питания Соляник Н.С.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания

11.11. 2021г. протокол № 4 Зав. кафедрой Соляник Н.С.
(дата) (подпись, Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена методкомиссией КПИТП и рекомендована к утверждению

15.11. 2021г. протокол № 3
(дата)

Председатель МК Романова О.В.
(подпись, Ф.И.О.)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Рабочая программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии Повар 2 разряда

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

- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

В процессе обучения формируются следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать рабочее место повара.

ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 1.3 Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Основные критерии оценки результата
Знания: <ul style="list-style-type: none">– основные понятия и термины микробиологии;– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Показывает высокий уровень знания основных понятий, терминов, принципов и законов в области микробиологии,

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

Раздел дисциплины	Содержание обучения	Вид учебной нагрузки	Количество часов
Раздел 1. Микробиология	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	Теоретическое занятие	2
Раздел 2. Физиология питания	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	Теоретическое занятие	2
Раздел 3 Санитария и гигиена	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.	Теоретическое занятие	2
Всего по дисциплине			6

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

4.1 Основная литература

1 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 1. / А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 256 с. ISBN 978-5-4468-6450-8 <https://academia-library.ru/catalogue/4831/324555/>

2 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 2. / А.Н.Мартинчик. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с. ISBN 978-5-4468-6452-2 <https://academia-library.ru/catalogue/4831/325022/>

3 Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/993541> (дата обращения: 02.06.2021). – Режим доступа: по подписке.

4.2 Дополнительные источники

1 Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина. — 11е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 256 с. ISBN 97854468-76013 <https://academia-library.ru/catalogue/4831/355626/>

2 Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471796>

3 Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601>

4 Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

11718-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471810> (дата обращения: 01.06.2021).

5 Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие : [16+] / И. А. Канивец. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2019. – 181 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616> (дата обращения: 01.06.2021). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-869-7. – Текст : электронный.

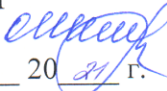
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - тестирование.</p> <p>Промежуточная аттестация - зачёт</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – производить санитар- 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование.</p> <p>Промежуточная аттестация: - зачёт</p>

<p>ную обработку оборудования и инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. 	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	
--	--	--

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:
Директор КПИТП
Шейфель О.А. 
« 22 » _____ 11 _____ 20 21 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.02 ОХРАНА ТРУДА**

по образовательной программе
профессионального обучения


Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Рабочая программа составлена преподавателем кафедры пожарной безопасности и технологического оснащения производств Остроушко А.Б.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры пожарной безопасности и технологического оснащения производств

14.09 2021 г. протокол № 2 Зав. кафедрой  Львов Д.Л.
(дата) (подпись, Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена методкомиссией КПИТП и рекомендована к утверждению

15.11 2021 г. протокол № 3
(дата)

Председатель МК  Романова О.В.
(подпись, Ф.И.О.)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.02 ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по квалификации (профессии) Повар 2 разряда.

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

- применять средства индивидуальной и коллективной защиты;
- использовать противопожарную технику;
- соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;
- оказывать первую доврачебную помощь.

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

- меры предупреждения пожаров и взрывов;
- основные причины возникновения пожаров и взрывов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;
- правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты;
- правила безопасной эксплуатации механического оборудования.

В процессе обучения формируются следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать рабочее место повара.

ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 1.3 Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Основные критерии оценки результата
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - меры предупреждения пожаров и взрывов; - основные причины возникновения пожаров и взрывов; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; - правила и нормы охраны труда, 	<p>Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружа-</p>

<p>личной и производственной санитарии и пожарной защиты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила безопасной эксплуатации механического оборудования <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства индивидуальной и коллективной защиты; - использовать противопожарную технику; - соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; - оказывать первую доврачебную помощь. 	<p>ющей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте промышленного оборудования.</p> <p>Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения.</p> <p>Способен эффективно использовать первичные средства тушения пожара</p> <p>Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов.</p> <p>Владеет навыками оказания первичной доврачебной помощи.</p>
--	--

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.02 ОХРАНА ТРУДА

Раздел дисциплины	Содержание обучения	Вид учебной нагрузки	Количество часов
Раздел 1. Человеческий фактор в обеспечении безопасности и охраны труда	<p>Понятие охраны труда, личной и производственной санитарии.</p> <p>Понятие о горении и пожаре.</p> <p>Причины возникновения, меры предупреждения пожаров и взрывов.</p> <p>Организация пожарной безопасности предприятий.</p> <p>Основные способы тушение пожаров.</p>	Теоретическое занятие	2
Раздел 2. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	<p>Виды нормативно - правовых актов.</p> <p>Система стандартов безопасности труда.</p> <p>Локальные нормативные акты организации.</p> <p>Ответственность за нарушения требований по безопасности труда.</p> <p>Расследование и учет несчастных случаев на производстве.</p> <p>Источники механических опасностей.</p> <p>Методы и средства защиты от опасностей механического происхождения.</p> <p>Требование безопасности эксплуатации механического оборудования и организации рабочих мест.</p> <p>Применение средств индивидуальной и коллективной защиты от опасностей механического происхождения.</p>	Теоретическое занятие	2
Раздел 3 Основы медицинских	<p>Сущность оказания первой помощи пострадавшим. Принципы оказания первой помощи. Последовательность действий при</p>	Теоретическое занятие	2

знаний и здорового образа жизни	оказании первой помощи. Определение признаков жизни. Алгоритм оказания первой доврачебной помощи. Организация транспортировки пострадавших в лечебные учреждения. Ранения, их виды. Первая помощь при ранениях. Кровотечения, их виды. Первая помощь при кровотечениях. Первая помощь при остановке сердца. Понятия клинической смерти и реанимация		
Всего по дисциплине			6

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

4.1 Основная литература

1 Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433759>

2 Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования /Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. —URL: <https://urait.ru/bcode/433281>

3 Родионова, О. М.Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования/ О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт[сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/434706>

4 Минько В.М. Охрана труда в машиностроении: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.М. Минько. — 3-е изд., испр. — М. : Издательский центр «Академия»,2019. — 256 с. ISBN 978-5-4468-8429-2 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4922/421366/>

4.2 Дополнительная литература

1 Родионова, О. М.Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебникдля среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва :Издательство Юрайт, 2019. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01569-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblioonline.ru/bcode/437147>

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - меры предупреждения пожаров и взрывов; - основные причины возникновения пожаров и взрывов; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессио-	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность резуль-	Текущий контроль при проведении: -тестирование. Промежуточная аттестация - зачёт

<p>нальной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты; - правила безопасной эксплуатации механического оборудования. 	<p>татов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства индивидуальной и коллективной защиты; - использовать противопожарную технику; - соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; - оказывать первую доврачебную помощь. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зачёт

Приложение 3

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А.

« 02 » 11 20 21 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД, НАПИТКОВ, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ И ДРУГОЙ ПРОДУКЦИИ**

по образовательной программе
профессионального обучения

ПОВАР 2 разряда

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Рабочая программа составлена преподавателем кафедры пищевых технологий и индустрии питания Ефимкиным А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания

11.11. 2021 г. протокол № 4 Зав.кафедрой Соляник Соляник Н.С.
(дата) (подпись, Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена методкомиссией КПИТП и рекомендована к утверждению

15.11. 2021 г. протокол № 3
(дата)

Председатель МК Романова Романова О.В.
(подпись, Ф.И.О.)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения по квалификации (профессии) повар и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение вида деятельности (ВД):

ВД.01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК 1.1 Организовывать рабочее место повара.

ПК 1.2 Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.3 Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности

ВД.01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1 Организовывать рабочее место повара.	Знания: Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, по-

	<p>суды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Умения:</p> <p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Знания:</p> <p>Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Методы минимизации отходов при</p>

	<p>очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</p> <p>Пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Умения:</p> <p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.</p> <p>Приготовление блюд из яиц.</p> <p>Приготовление блюд из творога.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.</p> <p>Приготовление горячих напитков.</p> <p>Приготовление холодных и горячих</p>
--	---

	<p>сладких блюд, десертов. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p>
<p>ПК 1.3 Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Знания:</p> <p>Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Правила и технологии расчетов с потребителями. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Умения:</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.</p>

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду деятельности)	Основные критерии оценки результата
ВД.01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	
ПК 1.1. Организовывать рабочее место повара.	<p>Подготовка рабочего места в соответствии со СНИП 12 – 04 - 2002</p> <p>Подготовка производственного оборудования и инвентаря</p> <p>Соблюдение технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдены правила охраны труда и требования техники безопасности.</p>
ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	<p>Подготовка рабочего места в соответствии СНИП 12 – 04 - 2002</p> <p>Подготовка производственного оборудования и инвентаря</p> <p>Соблюдение технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдены правила охраны труда и требования техники безопасности.</p>
ПК 1.3. Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.	<p>Подготовка рабочего места в соответствии СНИП 12 – 04 - 2002</p> <p>Подготовка производственного оборудования и инвентаря</p> <p>Соблюдение правил сервировки, подачи и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдены правила охраны труда и требования техники безопасности.</p>
Знания, соответствующие указанным профессиональным компетенциям	<p>Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, срокам и</p>

	<p>условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p>
--	--

**3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ДРУГОЙ ПРОДУКЦИИ**

Коды	Элементы ПМ	Виды учебной нагрузки, в часах				Всего часов
		ТЗ	ПЗ/ЛБ	ПП	Форма контроля	
ПК 1.1-1.3	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков	10	-/8	30	-	48
ПК 1.1-1.3	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков.	24	-/30	60	-	114
	Раздел 3. Трудоустройство обучающихся	6	-	-	-	6
Промежуточная аттестация по модулю					Дифференцированный зачёт	-
Объем нагрузки по ее видам		40	38	90	-	
Всего:						168

**4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД, НАПИТКОВ, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ДРУГОЙ ПРОДУКЦИИ**

Код	Элементы ОППО	Учебные недели и нагрузка в часах							
		1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 01.01 Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков	4	4	6	6	-	-	-	
	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков.	6	12	16	18	-	-	-	
	Раздел 3. Трудоустройство обучающихся	-	6	-	-	-	-	-	
ПП.01	Производственная практика	-	-	-	-	30	30	30	
Недельная нагрузка		10	22	22	24	30	30	30	
Всего часов					168				

**5. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД, НАПИТКОВ, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ДРУГОЙ ПРОДУКЦИИ**

Код и элемент ПМ	Содержание обучения	Вид учебной нагрузки	Количество часов
МДК 01.01 Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции			80
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков	Основные принципы приготовления кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	Теоретическое занятие	2
	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления кулинарной продукции.	Теоретическое занятие	2
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов	Теоретическое занятие	2

	ХАССП и требований СанПиН.		
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	Теоретическое занятие	2
	Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы. Выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.	Лабораторная работа	2
	Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.	Лабораторная работа	2
	Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика. Выбирать различные способы и приемы подготовки птицы, дичи и кролика для сложных блюд. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, дичи и кролика.	Лабораторная работа	4
Раздел 2. Приготовление оформления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, напитков.	Приготовление и подготовка к реализации супов	Теоретическое занятие	2
	Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных соусов	Теоретическое занятие	2
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Теоретическое занятие	2
	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Теоретическое занятие	2
	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творо-	Теоретическое заня-	2

га, мучных блюд.	тие	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Теоретическое занятие	2
Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса и субпродуктов.	Теоретическое занятие	2
Приготовление, подготовка к реализации блюд из птицы, дичи и кролика	Теоретическое занятие	4
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок.	Теоретическое занятие	2
Приготовление, подготовка к реализации сладких блюд и горячих напитков.	Теоретическое занятие	4
Приготовление, оформление и отпуск супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).	Лабораторная работа	2
Приготовление, оформление и отпуск соусов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).	Лабораторная работа	4
Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).	Лабораторная работа	4
Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).	Лабораторная работа	2

	ческой карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога, мучных блюд (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).	Лабораторная работа	2
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).	Лабораторная работа	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса и субпродуктов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).	Лабораторная работа	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы, дичи и кролика (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).	Лабораторная работа	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).	Лабораторная работа	2
	Приготовление, оформление и отпуск сладких блюд и горячих напитков (оформление заявки на сырье и продукты, составле-	Лабораторная работа	2

	ние рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования).		
Раздел 3. Трудоустройство обучающихся	Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов	Теоретическое занятие	6
	Дифференцированный зачёт		2
ПП. 01 Производственная практика	<p>Виды работ:</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>	Производственная практика	90

	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос. Контроль качества выполненных работ.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>		
--	--	--	--

	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Всего по модулю			168

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), ауд. № 10128

оснащенный оборудованием

- Рабочее место преподавателя;
- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Пароконвектомат;
- Весы настольные электронные;
- Шкаф расстоечный;
- Печь конвекционная электрическая;
- Печь микроволновая;
- Плиты электрические;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Миксеры планетарные;
- Мясорубка;
- Куттер;
- Соковыжималка;
- Машина для вакуумной упаковки;
- Машина тестомесильная;
- Столы производственные разделочные;
- Тележки-шпильки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции;
- Ванны моечные;
- Кухонный робот;
- Овощерезка;
- Подогреватель тарелок;
- Прилавок морозильный;
- Термомикс;
- Кофемашина;
- Газовая горелка с пьезоэлементом;
- Плита индукционная;
- Аппарат су – вид;
- Блендер;
- Зонты вытяжные островные;
- Кофемолка;
- Овоскоп;
- Комплект мультимедийного оборудования.

7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Основная литература

1 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования Н.И. Андонова, Т.А. Качурин — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 176 с. ISBN 978-5-4468-9374-4 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/483685/>

2 Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 265 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046>

3 Приготовление супов и соусов (ПМ.03): учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056>

4 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 275 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045>

5 Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5.- Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1045715>

Дополнительная литература

1 Дубровская, Наталья Ивановна. Приготовление супов и соусов [Текст] : практикум : [учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер"] / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. (Электронный ресурс) - 3-е изд., стер.; Москва : Академия, 2019. - 128 с. ISBN 978-5-4468-8508-4 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/428933/>

2 Самородова, Ирина Петровна. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебное пособие : [для программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер"] / И. П. Самородова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 128 с.; ISBN 978-5-4468-8499-5 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/428901/>

3 Качурина, Тамара Александровна. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : практикум : [учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер"] / Т. А. Качурина. (Электронный ресурс) - 3-е изд. стер. - Москва : Академия, 2019. - 96 с.; ISBN 978-5-4468-8444-5 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/440566/>

4 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования Н.И. Андонова, Т.А. Качурина — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 176 с. ISBN 978-5-4468-9374-4 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/483685/>

5 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126908>

6 Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131009>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовать рабочее место повара.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка инвентаря, оборудования в соответствии с меню предприятия; - использование правильных приёмов механической обработки и нарезки в соответствии с кулинарным назначением продуктов. - подготовка рабочего места в соответствии с требованиями санитарных норм и техники безопасности; - правильное использование по назначению инвентаря и кухонной посуды; - использование инвентаря в соответствии с маркировкой. - безопасное использование оборудования; - использование оборудования по назначению. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка выполненных видов работ, заполнение дневника по практике; - оценка приготовленных обучающимся блюд. <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет.
ПК 1.2 Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение приготовления кулинарных блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией. - оформление кулинарных блюд, напитков и кулинарных изделий - оценка органолептическим способом качество кулинарных блюд, напитков и кулинарных изделий - подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; - использование различных технологических операций при производстве полуфабрикатов; - подготовка сырья для производства полуфабрикатов. 	
ПК 1.3 Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно – гигиенических требований; - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи (при- 	

лий.	лавка) с учётом требований к безопасности готовой продукции; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	
------	---	--

Приложение 4

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А.

« 22 » 11 20 21 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ПО ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

по образовательной программе
профессионального обучения


Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Рабочая программа составлена преподавателем кафедры пищевых технологий и индустрии питания Пуховской Е.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания

11.11. 2021 г. протокол № 4 Зав. кафедрой  Соляник Н.С.
(дата) (подпись, Ф.И.О.)

Рабочая программа согласована:

зам. директора по УПР  Корчагина Е.Г.
(подпись, Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена методкомиссией КПИТП и рекомендована к утверждению

15.11. 2021 г. протокол № 3
(дата)

Председатель МК  Романова О.В.
(подпись, Ф.И.О.)

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики является частью основной программы профессионального обучения по профессии «Повар» 2 разряда

Программа практики направлена на освоение **профессиональных компетенций:**

ПК 1.1 Организовывать рабочее место повара.

ПК 1.2 Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 1.3 Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.

В ходе освоения программы практики обучающийся должен

получить практический опыт:

ПО.1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ПО.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

ПО.3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

ПО.4 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

ПО.5 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ПО.6 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

ПО.7 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

ПО.8 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

ПО.9 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

ПО.10 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

ПО.11 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

ПО.12 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

ПО.13 Приготовление блюд из яиц по заданию повара

ПО.14 Приготовление блюд из творога по заданию повара

- ПО.15 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
- ПО.16 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
- ПО.17 Приготовление горячих напитков по заданию повара
- ПО.18 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- ПО.19 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
- ПО.20 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
- ПО.21 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
- ПО.22 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- ПО.23 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
- ПО.24 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
- ПО.25 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
- ПО.26 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
- уметь:**
- У.1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- У.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- У.4 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- У.5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У.6 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У.8 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У.10 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

У.11 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У.12 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

Место проведения практики – Профильные предприятия общественного питания

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ	Объем часов
Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	4
Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	4
Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	4
Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	4
Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	4
Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	4
Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	4
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	4
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	4
Контроль качества выполненных работ. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	4
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	4
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	4

Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	4
Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	4
Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	4
Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения	6
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
ВСЕГО (недель/часов)	3/90

3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1 Организовывать рабочее место повара	<p>Знания</p> <p>Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Умения:</p> <p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>
ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	<p>Знания</p> <p>Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приго-</p>

товление блюд, напитков и кулинарных изделий.
Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.
Пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Умения

Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.
Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.
Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.
Приготовление каш и гарниров из круп.
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.
Приготовление блюд из яиц.
Приготовление блюд из творога.
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.
Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.
Приготовление горячих напитков.
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов.
Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.
Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.
Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции.
Помощь повару в производстве сложных, фирменных и

	национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
ПК 1.3. Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.	<p>Знания Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Правила и технологии расчетов с потребителями. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Умения Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.</p>

4 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Основная литература

1 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования Н.И. Андонова, Т.А. Качурин — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 176 с. ISBN 978-5-4468-9374-4 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/483685/>

2 Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 265 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046>

3 Приготовление супов и соусов (ПМ.03): учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056>

4 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 275 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045>

5 Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5.- Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1045715>

Дополнительная литература

1 Дубровская, Наталья Ивановна. Приготовление супов и соусов [Текст] : практикум : [учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер"] / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. (Электронный ресурс) - 3-е изд., стер.; Москва : Академия, 2019. - 128 с. ISBN 978-5-4468-8508-4 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/428933/>

2 Самородова, Ирина Петровна. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебное пособие : [для программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер"] / И. П. Самородова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 128 с.; ISBN 978-5-4468-8499-5 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/428901/>

3 Качурина, Тамара Александровна. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : практикум : [учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер"] / Т. А. Качурина. (Электронный ресурс) - 3-е изд. стер. - Москва : Академия, 2019. - 96 с.; ISBN 978-5-4468-8444-5 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/440566/>

4 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования Н.И. Андонова, Т.А. Качурина — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 176 с. ISBN 978-5-4468-9374-4 <https://academia-moscow.ru/catalogue/4925/483685/>

5 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебно-методическое пособие / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126908>

6 Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань,

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По завершению производственной практики обучающийся представляет руководителю практики заполненный дневник практики, подписанный руководителями практики от организации, заверенный печатью организации.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать рабочее место повара.	<p>Оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.</p> <p>Рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте.</p> <p>Точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре.</p> <p>Соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации.</p> <p>Соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования).</p> <p>Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, са-</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- проверка выполненных видов работ, заполнение дневника по практике;- оценка приготовленных обучающимся блюд. <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- зачет.

<p>ПК 1.2 Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>нитарии и гигиене.</p> <p>Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов.</p> <p>Соответствие потерь при приготовлении блюд.</p> <p>Оптимальность процесса приготовления блюд (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа).</p> <p>Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием.</p> <p>Соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания.</p> <p>Соответствие времени выполнения работ нормативам.</p> <p>Соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа.</p> <p>Точность расчетов закладки продуктов.</p> <p>Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу.</p> <p>Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания.</p>	
--	--	--

<p>ПК 1.3 Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам.</p> <p>Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности.</p> <p>Эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос.</p> <p>Оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации).</p>	
---	---	--

Приложение 5

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А.


22 11 2021 г.

**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по образовательной программе
профессионального обучения

Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Программа итоговой аттестации составлена преподавателем кафедры пищевых технологий и индустрии питания Соляник Н.С.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания 11 11 20 21 г,

Протокол № 4 Зав. кафедрой  Соляник Н.С.
подпись

Программа итоговой аттестации согласована:

зам. директора по МР  Романова О.В.
подпись

Программа ИА рассмотрена на заседании организационно-методической комиссии

от 22 11 20 21 г Протокол № 2  Зуева Н.Н.
дата *подпись*

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа итоговой аттестации (далее программа ИА) - является частью образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар 2 разряда в области профессиональной деятельности обучающихся: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

1.1 Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ИА

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
3. Устав ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».
4. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.12.2020 №866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.12.2020 №61788)

1.2 Цели итоговой аттестации

Целью ИА является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям профессионального стандарта Повар, уровень квалификации 2, подуровень А/01.3, А/02.3.

В процессе освоения основной образовательной программы выпускники должны обладать профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1 Организовывать рабочее место повара.

ПК 1.2 Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 1.3 Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Квалификационный экзамен проводится для демонстрации и оценки квалификации по проверяемым профессиональным компетенциям по профессии повар 2 разряда.

Квалификационный экзамен сдается обучающимися в учебной лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенных оборудованием, инструментами и мебелью, необходимыми для выполнения обучающимися заданий квалификационного экзамена.

Задания, по которым проводится оценка на квалификационном экзамене, определяются и разрабатываются образовательной организацией.

Квалификационный экзамен по профессии повар 2 разряда рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6 часов.

Задания могут быть рекомендованы для оценки освоения программы профессионального обучения по профессии повар 2 разряда, а также на соответствие уровням квалификации согласно таблице 1.

Таблица 1

Уровень аттестации	Код и наименование профессии	Основные виды деятельности (ПМ)	Профессиональные компетенции (ПК)	Наименование профессионального стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций ПС	Критерии оценки
Комплект оценочной документации, продолжительность – 6 часов, максимально возможный балл – 100.						
ИА	Повар	ВД.1 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ПК 1.1. Организовывать рабочее место повара ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. ПК 1.3.	Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции различного ас-	1 Организация и управление работой. 2 Организация и управление работой. 3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4 Знания об

			Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.	ции от «08» сентября 2015 г. № 610 н	сорти-мента Уровень квалификации - 2	ингредиентах и меню. 5 Подготовка ингредиентов 6 Применение различных методов тепловой обработки. 7 Изготовление и презентация блюд. 8 Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учёт.
--	--	--	---	--------------------------------------	---	---

Квалификационный экзамен независимо включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Проверка теоретических знаний заключается в ответе на теоретический вопрос из приведенного ниже списка, время подготовки и ответа 15 минут. Время ответа на теоретический вопрос входит в общее время выполнения задания квалификационного экзамена.

Список теоретических вопросов для квалификационного экзамена:

1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
2. Санитарные требования к содержанию предприятий питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
3. Санитарные правила изготовления, хранения, реализации продукции общественного питания.
4. Санитарные правила мытья посуды, инвентаря производства.
5. Меры предупреждения пищевых инфекций, отравлений и глистных заболеваний.
6. Правила пожарной безопасности в цехах предприятий общественного питания.
7. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования производства.
8. Меры борьбы с травматизмом на предприятиях общественного питания. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.
9. Правила техники безопасности и охраны труда при работе в производственных цехах.

10. Тепловая кулинарная обработка. Классификация. Способы. Изменения, происходящие с продуктами при тепловой обработке.
11. Первичная обработка луковых овощей. Формы нарезки и их кулинарное использование. Первичная обработка плодовых и салатных, консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования.
12. Общие правила варки каш. Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
13. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. Технология приготовления макарон с маслом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
14. Ассортимент блюд из яиц. Технология приготовления омлета натурального запечённого. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
15. Ассортимент блюд из творога. Технология приготовления сырников из творога с соусом молочным. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
16. Супы. Классификация супов. Ассортимент супов молочных. Технология приготовления супа молочного с вермишелью. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
17. Классификация блюд из рыбы по способу тепловой обработки. Технология приготовления рыбы припущенной с соусом польским. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
18. Первичная обработка и кулинарная разделка туш говядины. Полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
19. Первичная обработка и кулинарная разделка свиной и бараньей туши. Полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
20. Классификация холодных блюд и закусок. Виды и ассортимент бутербродов. Технология приготовления открытых бутербродов с маслом сельдочным. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
21. Классификация напитков. Правила заваривания чая. Технология приготовления и правила подачи чая с сахаром и лимоном. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Форма задания для практической квалификационной работы представлена в таблице 2

Таблица 2

ЗАДАНИЕ			
Предметы оценивания	Объект оценивания	Критерии оценки	Показатели оценки
<p>ПК 1.1. Организовать рабочее место повара</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>ПК 1.3. Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>1. Соблюдение санитарных требований, правил охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>2. Приготовление основного блюда, гарнира к нему и соуса.</p> <p>3. Сервировка, оформление, подача, презентация основного блюда, гарнира к нему и соуса.</p>	<p>Подготовка рабочего места.</p> <p>Подготовка инструментов, инвентаря, проверка оборудования.</p> <p>Соблюдение технологии приготовления основного блюда, гарнира к нему и соуса.</p> <p>Соблюдение температурных режимов, норм вложения сырья.</p> <p>Соблюдение санитарных правил обработки продуктов и сырья.</p> <p>Соблюдение правил охраны труда и требования техники безопасности.</p>	<p>Соблюдение правил подготовки рабочего места.</p> <p>Подготовка инструмента, инвентаря, проверка работы оборудования.</p> <p>Соблюдение технологии приготовления основного блюда, гарнира к нему и соуса.</p> <p>Соблюдение правил охраны труда и требования техники безопасности.</p>
<p>Условия выполнения задания</p> <p>1. Место выполнения задания: лаборатория <u>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий и напитков), по окончании производственной практики.</u></p> <p>2. Максимальное время выполнения задания: <u>4</u> часа.</p> <p>3. Вы можете воспользоваться:</p> <p><u>Инструменты, инвентарь, оборудование, приспособления:</u></p> <p>Фритюрница Электрогриль Пароконвектомат Весы настольные электронные Шкаф расстоечный Печь конвекционная электрическая Печь микроволновая Плиты электрические</p>			

Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Миксеры планетарные
Мясорубка
Куттер
Соковыжималка
Машина для вакуумной упаковки
Машина тестомесильная
Столы производственные разделочные
Тележки – шпильки для транспортировки и хранения полуфабрикатов и готовой продукции
Ванны моечные
Кухонный робот
Овощерезка
Подогреватель тарелок
Прилавок морозильный
Термомикс
Кофемашина
Газовая горелка с пьезоэлементом
Плита индукционная
Аппарат су – вид
Блендер
Зонты вытяжные островные
Кофемолка
Овоскоп
Расходные материалы: перчатки резиновые
Основное сырьё: филе курицы, овощи, крупы, бобовые, сливочное масло, мука, молоко.
Примерное задание
Приготовить 1 порцию горячего блюда из курицы «Руллет куриный» фаршированный

- Минимум 1 гарнир: на выбор участника, должен быть приготовлен или содержать продукт из предложенного списка продуктов (овощной, либо крупяной)
- 1 соус «Бешамель»
- Оформление горячего блюда – на выбор участника

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 200 г.
- Соус должен быть сервирован на тарелке
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКА-

3. СОСТАВ И ПОРЯДОК РАБОТЫ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Организация процедур квалификационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Оценку выполнения заданий квалификационного экзамена осуществляет экзаменационная комиссия, возглавляемая председателем.

Количество членов экзаменационной комиссии, определяется образовательной организацией.

Состав экзаменационной комиссии утверждается ректором университета.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНКИ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И МЕТОДИКА ЕГО ОЦЕНИВАНИЯ

Общая оценка квалификационного экзамена складывается на основе оценивания теоретической и практической частей, при выставлении общей оценки приоритет имеют показанные в ходе экзамена практические навыки и умения.

Критерии оценки теоретической части экзамена:

Оценка «отлично» выставляется при условии полного и правильного ответа на основании изученного материала, ответ дан в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный.

Оценка «хорошо» выставляется при условии полного и правильного ответа на основании изученного материала, ответ дан в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии полного ответа, но при этом допущена существенная ошибка, или дан неполный, несвязный ответ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случае непонимания обучающимся основного содержания учебного материала или допущены грубые ошибки, которые обучающийся не смог исправить с помощью наводящих вопросов преподавателя или ответ отсутствует.

Критерии оценки практической части экзамена:

Общее максимально возможное количество баллов выполнения практического задания по всем критериям оценки составляет 100 баллов. Критерии оценки приведены в таблице 3.

№ п/п	Критерии оценки	Максимальное количество баллов
1	Подготовка рабочего места в соответствии со СНиП 12 - 04 - 2002	5
2	Подготовка инструментов, инвентаря, проверка оборудования	5
3	Соблюдение технологии приготовления основного блюда, гарнира и соуса	35
4	Оценка органолептических показателей блюда .	20
5	Оценка сервировки, оформления, подача, презентации блюда	20
6	Соблюдение правил охраны труда и требования техники безопасности.	15
Итого		100

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания квалификационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 4.

Таблица 4

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%- 19,99%	20,00%- 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00%- 100,00%

Оценка выполнения квалификационного экзамена по пятибалльной шкале приведена в таблице 5.

Таблица 5

«2»	«3»	«4»	«5»
0,00 баллов – 19,99 баллов	20 баллов – 39,99 баллов	40 баллов – 69,99 баллов	70 баллов - 100 баллов

Приложение 6

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А.

« 22 » 11 20 21 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

по образовательной программе
профессионального обучения

Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Разработчик преподаватель кафедры пищевых технологий и индустрии питания Соляник Н.С.

Фонд оценочных материалов по дисциплине рассмотрен на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания

11 11 2021 г. протокол № 4
(дата)

Зав. кафедрой *Соляник* Соляник Н.С.
(подпись, Ф.И.О.)

1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является освоение обучающимся теоретических знаний по ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех знаний и умений.

Формой аттестации по общепрофессиональной дисциплине является зачет

Итогом зачета является однозначное решение об освоении теоретической части профессионального модуля «Зачтено»/ «Не зачтено».

Результаты обучения	Основные критерии оценки результата
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки</p>

качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.	выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.
---	---

В процессе обучения формируются следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1 Организовывать рабочее место повара.

ПК 1.2 Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Основной целью оценки теоретического курса общепрофессиональной дисциплины является оценка умений и знаний.

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется согласно утвержденному расписанию учебных занятий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - меры предупреждения пожаров и взрывов; - основные причины возникновения пожаров и взрывов; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; - правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты; - правила безопасной эксплуатации механического	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -тестирование. Промежуточная аттестация - зачёт

оборудования.		
Умения: - применять средства индивидуальной и коллективной защиты; - использовать противопожарную технику; - соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; - оказывать первую доврачебную помощь.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - тестирование. Промежуточная аттестация: - зачёт

3. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОПД.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Доля правильных ответов	Оценка
менее 55%	Не зачтено
56% и выше	Зачтено

Всего 30 вопросов.

Оценка «зачтено» - правильных более 15 ответов;

Оценка «не зачтено» - 15 правильных ответов и менее.

Рекомендации студентам по выполнению тестовых заданий: при выполнении тестовых заданий необходимо выбрать один правильный ответ из предложенных вариантов или вставить пропущенное слово, либо решив задачу, выбрать правильный ответ. Время на выполнение тестовых заданий 30 минут.

Тестовые задания

1. Д.И. Ивановский обнаружил существование ультрамалых микроорганизмов -...

А. бактерий

Б. вирусов

В. плесневых грибов

Г. водорослей

2. Дрожжи – это одноклеточные, _____ микроорганизмы.

А. спорообразующие

Б. неподвижные

В. многоядерные

Г. палочковидные

3. В молоке содержится много различных микробов, но быстрее всех развиваются ...

А. плесневые грибы

Б. молочно-кислые бактерии

В. гнилостные бактерии

Г. дизентерийные палочки

4. Из перечисленных заболеваний выберите инфекционное

А. ботулизм

Б. фузариотоксикоз

В. бруцеллез

Г. эрготизм

5. Чтобы на предприятии общественного питания не появились грызуны, нужно...

А. обрабатывать места возможного их появления кипятком

Б. использовать препарат «Септодор»

В. своевременно удалять пищевые отходы

Г. хранить продукты и сырье лишь в замороженном виде

Вставьте пропущенное слово.

6. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников ПОП осуществляют специалисты территориальных органов _____.

7. На предприятиях общественного питания чаще всего пользуются следующими дезинфицирующими препаратами: _____ и _____.

8. В животных жирах стерины содержатся в виде _____, который обеспечивает нормальное состояние клеток, участвует в образовании половых клеток, желчных кислот, витамина D.

9. Первый принцип сбалансированного питания заключается в строгом соответствии энергетической ценности пищи _____ организма.

10. Глюкоза идет на образование энергии и частично откладывается в печени в виде запасного вещества - _____.

11. Укажите последовательность действий при уборке зала.

1. вытирают пыль с окон

2. вытирают обеденные столы
3. вытирают пыль с радиаторов, мебели
4. моют пол

12. Укажите последовательность подготовки яиц для приготовления крема

1. сортируют
2. замачивают в теплой воде
3. промывают в 0,5% -ном растворе кальцинированной соды
4. выборочно овоскопируют
5. дезинфицируют 0,5% раствором хлорамина
6. ополаскивают проточной водой

13. Расположите в порядке увеличения частоты осуществления лабораторного и инструментального производственного контроля территориальными центрами гигиены ФГУЗ

1. вода питьевая из разводящей сети
2. смывы с инвентаря, столовой посуды, рук
3. готовая продукция
4. упаковочные и вспомогательные материалы

14. Расположите продукты в порядке увеличения энергетической ценности

1. яблоки
2. сметана 30%-ной жирности
3. сосиски молочные
4. картофель

15. Расположите продукты в порядке увеличения срока годности

1. пироги из мяса птицы
2. креветки вареные
3. лук зеленый обработанный
4. мясо жареное, тушеное

Выберите правильный вариант ответа.

16. Некоторые палочковидные бактерии при неблагоприятных условиях образуют

- А. споры
- Б. плёнки
- В. сгустки
- Г. бациллы

17. Кислород микробам нужен ...

- А. для размножения
- Б. для питания
- В. для дыхания
- Г. для образования спор

18. Выловленную крупную рыбу немедленно потрошат и замораживают, предотвратив этим выделение опасного для жизни человека -...

- А. афлотоксина
- Б. яда ботулинуса
- В. сероводорода
- Г. соляной кислоты

19. Микроорганизмы, вызывающие заболевания человека называются ...

- А. патогенными
- Б. потогенными
- В. потогонными
- Г. ветрогонными

20. Химические соединения, губительно действующие на микробы, называются ...

- А. дезинформирующими
- Б. антисептиками
- В. психрофильными
- Г. пастеризователями

Вставьте пропущенное слово.

21. Пищевые отравления, возникающие при наличии у персонала гнойничковых заболеваний называют _____ интоксикацией.

22. Дезинфицирующие средства обычно содержат _____.

23. _____, обладая способностью окисляться, служат основным источником энергии, используемой в процессе мышечной деятельности человека.

24. Второй принцип сбалансированного питания заключается в строго определенном _____ всех пищевых веществ.

25. Усвояемость пищи животного происхождения в среднем составляет _____%.

Установите соответствие

26. Укажите последовательность операций при очистке воды

- 1. фильтрование
- 2. отстаивание
- 3. озонирование
- 4. обработка ультрафиолетом

27. Укажите последовательность действий при ожогах кипятком

- 1. приставшую к ране ткань одежды обрезать ножницами
- 2. охладить струей водопроводной воды
- 3. наложить стерильную повязку

28. Расположите в порядке увеличения частоты осуществления лабораторного и инструментального производственного контроля территориальными центрами гигиены ФГУЗ

- 1. рабочий дезинфицирующий раствор
- 2. микроклимат
- 3. готовая продукция
- 4. уровни освещенности и шума

29. Расположите продукты в порядке увеличения энергетической ценности


- 1. огурцы соленые
- 2. треска
- 3. творог жирный
- 4. морковь

30. Расположите продукты в порядке увеличения срока годности

1. вареная курица
2. колбаса вареная
3. рыбное филе
4. салаты из рыбы без заправки

Приложение 7

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:
Директор КПИТП
Шейфель О.А. 
« 22 » 11 20 21 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОПД.02 ОХРАНА ТРУДА**

по образовательной программе
профессионального обучения

Повар 2 разряда


Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Разработчик преподаватель кафедры пожарной безопасности и технологического оснащения производств Остроушко А.Б.

Фонд оценочных материалов по учебной дисциплине рассмотрен на заседании кафедры пожарной безопасности и технологического оснащения производств

14 09 2021 г. протокол № 2
(дата)

Зав. кафедрой  Львов Д.Л.
(подпись, Ф.И.О.)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В результате освоения дисциплины ОПД.02 Охрана труда обучающийся должен:

уметь:

У.1 - применять средства индивидуальной и коллективной защиты;

У.2 - использовать противопожарную технику;

У.3 - соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса;

У.4 - оказывать первую доврачебную помощь.

знать:

З.1 - меры предупреждения пожаров и взрывов;

З.2 - основные причины возникновения пожаров и взрывов;

З.3 - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;

З.4 - правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты;

З.5 - правила безопасной эксплуатации механического оборудования;

В процессе обучения формируются следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1 Организовать рабочее место повара.

ПК 1.2 Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий.

Результаты обучения	Основные критерии оценки результата	Методы оценки
Знания: – меры предупреждения пожаров и взрывов; – основные причины возникновения пожаров и взрывов; – особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессио-	– Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий ава-	Текущий контроль: - тестирование. Промежуточная аттестация: - зачёт

<p>нальной;</p> <ul style="list-style-type: none"> – деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации; – правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты; – правила безопасной эксплуатации механического оборудования. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять средства индивидуальной и коллективной защиты; – использовать противопожарную технику; – соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; – оказывать первую доврачебную помощь. 	<p>рий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Демонстрирует знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте промышленного оборудования. – Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения. – Способен эффективно использовать первичные средства тушения пожара. – Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов. – Владеет навыками оказания первичной доврачебной помощи. 	
---	--	--

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется согласно утвержденному расписанию учебных занятий.

Текущий контроль производится на основе различных видов контрольных проверок: посещаемость, проверка конспектов, устный опрос по теме, решение заданий.

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости, преподаватель может проводить консультации и иные необходимые мероприятия, в пределах учебных часов, выделяемых на данную дисциплину в учебном плане.

Результаты текущего контроля учитываются при выведении итоговых оценок.

Итогом зачета является оценка зачтено/не зачтено.

Оценка «зачтено» выставляется при условии полного и правильного ответа на основании изученного материала, ответ дан в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный, при условии полного и правильного ответа на основании изученного материала, ответ дан в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три не существенные ошибки, исправленные по требованию преподавателя, при условии полного ответа, но при этом допущена существенная ошибка, или дан неполный, несвязный ответ.

Оценка «не зачтено» выставляется в случае непонимания обучающимся основного содержания учебного материала или допущены грубые ошибки, которые обучающийся не смог исправить с помощью наводящих вопросов преподавателя или ответ отсутствует.

4. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ УСПЕВАЕМОСТИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОПД.02 ОХРАНА ТРУДА

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Доля правильных ответов	Оценка
менее 55%	Не зачтено
56% и выше	Зачтено

Всего 26 вопросов.

Оценка «зачтено» - правильных более 15 ответов;

Оценка «не зачтено» - 15 правильных ответов и менее.

Рекомендации студентам по выполнению тестовых заданий: при выполнении тестовых заданий необходимо выбрать один правильный ответ из предложенных вариантов или вставить пропущенное слово, либо решив задачу, выбрать правильный ответ. Время на выполнение тестовых заданий 30 минут.

Тестовые задания

1. Каковы сроки очередной проверки знаний электротехнического персонала, обслуживающего действующие электроустановки?

1. 1 раз в год.

2. 1 раз в 2 года.

3. 1 раз в 3 года.

2. Какие меры предосторожности необходимы при работе под напряжением в электроустановках напряжением до 1000 В?

1. Ограждение расположенных вблизи рабочего места других токоведущих частей, к которым

возможно случайное прикосновение.

2. Обязательное использование диэлектрических галош или изолирующей подставки либо

диэлектрического ковра.

3. Применение изолированного инструмента, использование диэлектрических перчаток.

4. Необходимы все вышеперечисленные меры.

3. Что необходимо сделать в первую очередь перед проведением реанимационных мероприятий?

1. Очистить ротовую полость и запрокинуть голову.

2. Проверить наличие дыхания.

3. Освободить грудную клетку и расстегнуть поясной ремень.

4. Вызвать врача.

4. Какова продолжительность стажировки электротехнического персонала до назначения на самостоятельную работу?

1. От 2 до 5 смен.

2. От 5 до 10 смен.

3. От 2 до 14 смен.

5. Каких способов защиты от шума не существуют?

1. беруши, антифоны, наушники.

2. Шумопоглощающие и шумоизолирующие экраны.

3. Дистанционное управление, средства автоматического контроля и сигнализации.

4. Обогрев работников.

6. Какие организационные мероприятия обеспечивают безопасность работ в электроустановках?

1. Оформление работ нарядом, распоряжением или перечнем работ, выполняемых в порядке текущей эксплуатации.

2. Допуск к работе и надзор во время работы.

3. Оформление перерыва в работе, перевода на другое место, окончания работы.

4. Все перечисленные выше мероприятия.

7. Какой плакат устанавливается на рабочих местах после наложения заземлений и ограждения рабочего места?

1. "Работать здесь".
2. "Стой. Напряжение".
3. "Не влезай. Убьет!".
4. "Не влезай. Убьет!" или "Стой. Напряжение".

8. Кто несет ответственность за правильность действий обучаемого и соблюдение им правил?

1. Обучаемый.
2. Обучающий работник.
3. Как сам обучаемый, так и обучающий его работник.

9. Разрешается ли обучаемому производить оперативные переключения, осмотры и другие работы в электроустановках?

1. Разрешается только с разрешения и под надзором обучающего работника.
2. Не разрешается.
3. Разрешается самостоятельно производить осмотры электроустановки, переключения и другие работы - не разрешается.

10. Как должен перемещаться человек в зоне «шагового напряжения»?

1. Прыжками.
2. Бегом от токоведущих частей.
3. «Гусиным шагом».
4. Широкими шагами.

11. Кто может осуществлять эксплуатацию электроустановок потребителей?

1. Местный электротехнический персонал (данной организации).
2. Электротехнический персонал специализированной организации.
3. Любой из вышеперечисленных персоналов.

12. Допускается ли оставлять двери помещений электроустановок, камер, щитов и сборок (кроме тех, в которых проводятся работы) незапертыми?

1. Допускается только с разрешения работника, ответственного за электрохозяйство организации, во время планового ремонта.
2. Допускается только с разрешения работника, ответственного за электрохозяйство организации, во время ликвидации аварии.
3. Допускается с разрешения администрации.
4. Не допускается

13. Какое напряжение должно применяться для питания переносных (ручных) электрических светильников в помещениях с повышенной опасностью?

1. Не выше 12 В.
2. Не выше 24 В.
3. Не выше 42 В.

4. Не выше 220 В.

14. На какую глубину необходимо продавливать грудную клетку пострадавшего (взрослого человека), при проведении непрямого массажа сердца?

1. Не более 1-2 см.
2. Не более 2-3 см
3. Не менее 3-4 см
4. Больше 4-5 см

15. Какими средствами индивидуальной защиты нужно пользоваться при проверке указателем напряжения отсутствия напряжения до 1000 В?

1. Изолирующей подставкой.
2. Диэлектрическим ковром.
3. Диэлектрическими перчатками.
4. Средствами индивидуальной защиты допускается не пользоваться, т.к. достаточно наличия изолирующих частей у указателя.

16. Какое напряжение должно применяться для питания переносных (ручных) электрических светильников в особо опасных помещениях?

1. Не выше 12 В.
2. Не выше 24 В.
3. Не выше 42 В.
4. Не выше 220 В.

17. Что относится к основным защитным изолирующим средствам в электроустановках до 1000В?

1. Диэлектрические перчатки, инструмент с изолированными ручками, указатели напряжения.
2. Диэлектрические перчатки, диэлектрические галоши, инструмент с изолированными рукоятками.
3. Диэлектрические перчатки, диэлектрические резиновые коврики, изолирующие подставки.

18. По сколько надавливаний на грудину необходимо выполнять спасателю, если он один проводит комплекс реанимационных мероприятий (искусственное дыхание и непрямой массаж сердца)

1. 2 надавливания
2. 5 надавливаний
3. 10 надавливаний
4. 15 надавливаний

19. Какие запрещающие плакаты должны быть вывешены на приводах коммутационных аппаратов с ручным управлением во избежание подачи напряжения на рабочее место?

1. «Не включать! Работают люди».
2. «Не включать! Работа на линии».

3. Любой из перечисленных выше плакатов.

20. Какие мероприятия не относятся к организационным мероприятиям, обеспечивающим безопасность работ в электроустановках?

1. Оформление технологической карты производственного процесса.
2. Оформление перерыва в работе, перевода на другое место, окончания работы.
3. Допуск к работе.
4. Надзор во время работы.

21. Что такое шаговое напряжение?

1. Разность напряжения между двумя точками цепи тока, находящимися одна от другой на расстоянии шага (0,8м) и на которых одновременно стоит человек.
2. Разность потенциалов между двумя точками, касающимися одновременно земли.
3. Верны ответы «1» и «2».
4. Верный ответ отсутствует.

22. Каким образом следует располагаться при производстве работ около не ограждённых токоведущих частей электроустановки?

1. Таким образом, чтобы эти части находились только спереди от работника.
2. Таким образом, чтобы эти части не находились сзади от работника.
3. Таким образом, чтобы эти части не находились с двух боковых сторон от работника.
4. Таким образом, чтобы эти части не находились сзади или с двух боковых сторон от работника.

23. По сколько надавливаний на грудину необходимо выполнять пострадавшему, если комплекс реанимационных мероприятий проводит группа спасателей?

1. 2
2. 5
3. 10
4. 15

24. В каком случае проводится внеочередная проверка знаний по охране труда работников?

1. При нарушении работниками требований нормативных актов по охране труда.
2. По требованию органов государственного надзора.
3. При проверке знаний после получения неудовлетворительной оценки.
4. Во всех вышеперечисленных случаях.

25. Какие технические мероприятия обеспечивают безопасность работ со снятием напряжения в электроустановках?

1. Отключение и принятие мер, препятствующих ошибочной подаче напряжения.
2. Проверка отсутствия напряжения и наложение заземления.
3. Вывешивание запрещающего и указательного плакатов.
4. Все перечисленные выше мероприятия.

26. Какое действие оказывает электрический ток на организм человека?

1. Термическое, электролитическое, электрическое.
2. Термическое, электролитическое, биологическое.
3. Термическое, изотермическое.
4. Электрическое, электролитическое, биологическое.

Приложение 8

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А.

« 22 » 11 20 21 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД, НАПИТКОВ, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ И ДРУГОЙ ПРОДУКЦИИ**

по образовательной программе
профессионального обучения

Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Разработчик преподаватель кафедры пищевых технологий и индустрии питания Ефимкин А.А.

Фонд оценочных материалов по профессиональному модулю рассмотрен на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания

11. 11. 20 21 г. протокол № 4
(дата)

Зав. кафедрой  Соляник Н.С.
(подпись, Ф.И.О.)

1. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД, НАПИТКОВ, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ДРУГОЙ ПРОДУКЦИИ

Результатом освоения профессионального модуля является освоение обучающимся теоретических знаний по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля.

Формой аттестации по междисциплинарному курсу является дифференцированный зачет.

Итогом зачета является однозначное решение об освоении теоретической части профессионального модуля «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой/не освоен».

Код	Наименование результата обучения	Методы оценки
ПК 1.1. Организовывать рабочее место повара.	<p>Знания</p> <p>Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, произ-</p>	<p>Текущий контроль: Выполнение заданий лабораторных работ, оформление лабораторных работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК 01.01 Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции</p>

	<p>водственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Знания</p> <p>Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</p> <p>Пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>ПК 1.3. Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Знания</p> <p>Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями.</p>	

	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	
--	---	--

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО.1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ПО.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.

ПО.3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.

ПО.4 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ПО.5 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПО.6 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.

ПО.7 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

ПО.8 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

ПО.9 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы.

ПО.10 Приготовление каш и гарниров из круп.

ПО.11 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

ПО.12 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.

ПО.13 Приготовление блюд из яиц.

ПО.14 Приготовление блюд из творога.

ПО.15 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.

ПО.16 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.

ПО.17 Приготовление горячих напитков.

ПО.18 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов.

ПО.19 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.

ПО.20 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.

ПО.21 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

ПО.22 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции.

ПО.23 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПО.24 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.

ПО.25 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий.

ПО.26 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.

Должен уметь:

У.1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

У.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

У.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

У.4 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.

У.5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У.6 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

У.8 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

У.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

У.10 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

У.11 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.

У.12 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Должен знать:

3.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

3.2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

3.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

3.6 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.7 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.

3.8 Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.9 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.

3.10 Пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.11 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

3.12 Правила и технологии расчетов с потребителями.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется согласно утвержденному расписанию учебных занятий.

Текущий контроль производится на основе различных видов контрольных проверок: посещаемость, выполнение лабораторных работ.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: тестирование.

3. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Доля правильных ответов	Оценка
менее 55%	неудовлетворительно
от 55 до 70%	удовлетворительно
от 71 до 85 %	хорошо
свыше 85%	отлично

Всего 70 вопросов.

Оценка «отлично» - правильных более 51 ответов;

Оценка «хорошо» - правильных от 43 до 51 ответов;

Оценка «удовлетворительно» - правильных от 33 до 42 ответов;

Оценка «неудовлетворительно» - менее 33 правильных ответов.

Рекомендации обучающимся по выполнению тестовых заданий: при выполнении тестовых заданий необходимо выбрать один правильный ответ из предложенных вариантов или вставить пропущенное слово, либо решив задачу, выбрать правильный ответ. Время на выполнение тестовых заданий 30 минут.

Тестовые задания

1. Совокупность блюд кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов
 - а) полуфабрикат
 - б) кулинарное блюдо
 - в) сырье
 - г) кулинарная продукция
2. Назовите вид предприятия работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах
 - а) заготовочные
 - б) доготовочные
 - в) любые из перечисленных
3. К какому типу цехов относится мясной цех
 - а) заготовочный
 - б) доготовочный
 - в) специализированный
4. Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей
 - а) универсальный привод
 - б) коренчатый нож
 - в) МОК – 125
 - г) ручная овощечистка
5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 125

6. Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается

7. Назовите санитарные требования, предъявляемые к деревянным разделочным доскам

8. Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска
 - а) красная
 - б) синяя
 - в) зеленая

г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож с острым и коротким лезвием

- а) для ручной очистки овощей
- б) для отрезания плавников рыбы
- в) для снятия филе
- г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

- а) зеленый лук
- б) репчатый лук
- в) редис
- г) для любых целей

11. Немеханическое оборудование - это

- а) разделочные доски
- б) моечная ванна
- в) ножи поварские
- г) котлы наплитные

12. Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы к нему

- а) 50см
- б) 1м
- в) 1,2-1,5м

13. К какому типу цехов относится мясной цех

- а) заготовочный
- б) доготовочный
- в) специализированный

14. Назовите правила санитарной обработки производственных столов

15. Производственная ванна для обработки яиц

- а) одногнездная
- б) двухгнездная
- в) трехгнездная
- г) четырехгнездная

16. Сочетание пищевых продуктов прошедших кулинарную обработку и готовых к употреблению с учетом порционирования и оформления

- а) полуфабрикат
- б) кулинарное блюдо
- в) сырье
- г) кулинарная продукция

17. К какому типу предприятия относится комбинат питания

- а) заготовочные
- б) доготовочные
- в) любые из вышеперечисленных

18. Выберите оборудование не входящее в состав овощного цеха

- а) МОК 125
- б) овощерезательная машина
- в) универсальный привод
- г) протирочный механизм

19. Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей

- а) универсальный привод
- б) коренчатый нож
- в) МОК – 125
- г) ручная овощечистка

20. Что обозначает маркировка оборудования МОК 250

21. Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 300, и для какой цели предназначается

22. Назовите санитарные требования, предъявляемые поварским ножам

23. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска

- а) красная
- б) синяя
- в) зеленая
- г) желтая

24. Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием

- а) для ручной очистки овощей
- б) для фигурной нарезки овощей
- в) для снятия филе
- г) для любых целей

25. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

- а) зеленый лук
- б) корень хрена
- в) редис
- г) для любых целей

26. Механическое оборудование - это

- а) холодильная камера
- б) моечная ванна
- в) мясорубка
- г) котлы наплитные

27. Применение оборудования должно способствовать:

- а) облегчению труда
- б) увеличению производительности
- в) любые из перечисленных

28. Назовите оборудование, используемое для НЕ механической обработки овощей

- а) универсальный привод
- б) коренчатый нож
- в) МОК – 125
- г) ручная овощечистка

29. За счет чего осуществляется вибрация корпуса моечной машины ММВ-2000?

- а) грузов-дебалансов;
- б) вращения рабочего вала;
- в) продвижения продукта.

30. Поварским инструментом является

- а) разделочная доска
- б) поварская игла
- в) стеллажи
- г) табуреты

31. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции

- а) производство
- б) хранение
- в) реализация
- г) все ответы верны

32. Что из перечисленных наименований является кулинарным изделием

- а) чистое филе рыбы
- б) очищенный картофель
- в) порционный кусок жареной рыбы:
- г) рисовая крупа

33. Заведующий производством или старший повар в течение рабочего дня осуществляют бракераж...

- 1) ведомственный;
- 2) административный;
- 3) личный;
- 4) санитарный.

34. При тепловой обработке продуктов, витамин С...

- 1) растворяется в жидкости;
- 2) разрушается при закрытой крышке;
- 3) разрушается при открытой крышке;
- 4) использование соды для ускорения развариваемости продукта.

35. Установите соответствие между видом тепловой обработки и его понятием:

Вид тепловой обработки	Понятие тепловой обработки
1) варка	1) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием

	поджаристой корочки.
2) тушение	2) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.
3) жарка	3) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей.
4) бланширование	4) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара.
	5) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут.
	6) Тепловая обработка продуктов на жарочной поверхности

36. Последовательность приготовления блюда «Перец, фаршированный овощами»:

- 1) перед подачей поливают соком, оставшимся после припускания;
- 2) укладывают на противень;
- 3) варить 1-2мин;
- 4) перец промыть и удалить плодоножку;
- 5) запекают;
- 6) заполнить фаршем;
- 7) приготовление фарша.

37. Картофель для приготовления зраз и котлет охлаждают до температуры...

- 1) 40-50⁰ С;
- 2) 30-40⁰ С;
- 3) 50-60⁰ С;
- 4) 60-75⁰ С.

38. К группе клубнеплодов относится...

- 1) топинамбур;
- 2) укроп;
- 3) спаржа;
- 4) батат.

39. Цвет свеклы хорошо сохраняется...

- 1) в водном растворе;
- 2) в щелочной среде;
- 3) в солевом растворе;
- 4) в кислой среде.

40. Тесто-кляр имеет консистенцию:

- 1) густой сметаны;
- 2) 1% кефира;

- 3) киселя;
- 4) 10% сметаны.

41. Время тепловой обработки овощей зависит от...

- 1) наличия витаминов;
- 2) стойкости протопектина;
- 3) нарезки;
- 4) количества крахмала.

42. Последовательность приготовления «Лапшевника»:

- 1) творог протирают;
- 2) смешивают с сырыми яйцами;
- 3) выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень

или форму поверхность выравнивают;

- 4) лапшу варят несливным способом;
- 5) запекают в жарочном шкафу;
- 6) массу перемешивают;
- 7) заправляют по вкусу солью и сахаром;
- 8) смазывают сметаной;
- 9) соединяют с творогом;
- 10) слегка охлаждают и подают со сметаной.

43. Температура, рекомендуемая для упревания каши...

- 1) 30° С;
- 2) 90° С;
- 3) 150° С;
- 4) 100° С.

44. Установите соответствие между временем варки макаронных изделий и их видом.

Вид макаронных изделий	Время варки
1) макароны	1) 7-10 минут
2) лапша	2) 40 минут
3) вермишель	3) 15-20 минут
	4) 3-5 минут
	5) 10-15 минут

45. Для приготовления 1 кг макаронных изделий сливным способом необходимо взять воды...

- 1) 2-3 л;
- 2) 3-4 л;
- 3) 4-5 л;
- 4) 5-6 л.

46. Гурьевскую кашу готовят из крупы...

- 1) рисовой;
- 2) пшеничной;
- 3) манной;
- 4) гречневой.

47. Установите соответствие между видом рассыпчатой каши и количеством крупы, необходимой для 1 кг выхода каши:

Вид рассыпчатой каши	Количество крупы
1) гречневая	1) 600 г
2) пшённая	2) 476 г
3) рисовая	3) 400 г
4) перловая	4) 357 г
	5) 333 г
	6) 750 г

48. Соус, используемый для отпуска блюда «Яичница с ветчиной на гренках»:

- 1) соус белый;
- 2) соус томатный;
- 3) соус польский;
- 4) соус майонез.

49. Последовательность закладки продуктов при приготовлении щей:

- 1) картофель;
- 2) капуста;
- 3) специи, соль;
- 4) зелень;
- 5) пассерованные лук и морковь.

50. Супы оставляют без кипения на 10-15 минут...

- 1) для настаивания;
- 2) для легкого остывания;
- 3) для отделения гарнира от бульона;
- 4) для добавления специй.

51. В суп специи кладут до окончания варки за...

- 1) 1 – 2 минуты;
- 2) 15 – 20 минут;
- 3) 5 – 7 минут;
- 4) 30 мин.

52. Установите соответствие между названием супа и его отличительными особенностями:

Название супа	Отличительные особенности
1) солянка	1) готовят на хлебном квасе, свекольном отваре, кефире.
2) окрошка	2) основой этих супов является прозрачный бульон.
3) уха	3) в состав продуктов входят яблоки кислых сортов
4) щи суточные	4) в состав продуктов для приготовления входят соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, маслины.
	5) приготавливают из квашеной капусты и пассероватых овощей.

б) имеет кисло-сладкий вкус

53. Продолжительность срока хранения основных горячих соусов на водяной бане при температуре 80⁰С...

- 1) 45 мин;
- 2) 3 – 4 час;
- 3) 24 часа;
- 4) 5 – 6 часов.

54. Установите соответствие между соусом и блюдом, к которому он подается:

Соус	Блюдо
1) соус луковый	1) отварная рыба
2) соус польский	2) мясные котлеты
3) соус красный кисло-сладкий	3) пудинг
4) соус абрикосовый	4) тушеное мясо
	5) отварная курица
	6) ростбиф

55. Последовательность приготовления соуса «Майонез»:

- 1) к желткам добавляют горчицу, соль, сахар и хорошо растирают;
- 2) добавляют уксус, перемешивают;
- 3) желтки сырых яиц отделяют от белков;
- 4) используют для приготовления салатов;
- 5) растительное масло охлаждают;
- 6) в желтковую смесь вводят небольшими порциями растительное масло.

56. Перед приготовлением блюда «Рыба жареная в тесте», рыбу...

- 1) маринуют;
- 2) панируют в муке;
- 3) смачивают в льезоне;
- 4) панируют в сухарях.

57. Последовательность обработки осетровой рыбы:

- 1) деления рыбы на звенья;
- 2) удаление головы с грудными плавниками;
- 3) очистка от боковых, брюшных и мелких жучков;
- 4) оттаивание на воздухе;
- 5) ошпаривание;
- 6) удаление визиги;
- 7) срезание спинного плавника и спинных жучков;
- 8) перевязывание звеньев перед варкой;
- 9) вторичное ошпаривание;
- 10) удаление плавников;
- 11) промывание;
- 12) срезание хрящей и нарезание на порционные куски.

58. Смесь свежих яиц с молоком или водой и солью – это:

- 1) хлебная панировка;
- 2) мучная панировка;
- 3) льезон;
- 4) панировка.

59. Порционными кусками без костей и без кожи готовят...

- 1) запечённую рыбу;
- 2) припущенную рыбу;
- 3) отварную рыбу;
- 4) жареную рыбу.

60. Последовательность обработки сельскохозяйственной птицы:

- 1) удаление головы, шеи, ножек;
- 2) размораживание;
- 3) опаливание;
- 4) потрошение;
- 5) промывание;
- 6) приготовление полуфабрикатов.

61. Полуфабрикаты из мяса хранят при температуре...

- 1) от -2 до -4⁰С;
- 2) от 0 до 2⁰С;
- 3) от 2 до 4⁰С;
- 4) от 4 до 5⁰С.

62. Для приготовления полуфабрикатов из мясного филе используют панировку...

- 1) белую мучную;
- 2) красную;
- 3) сухарную;
- 4) двойную.

63. К мелкоштучным полуфабрикатам из мяса относится...

- 1) антрекот;
- 2) азу;
- 3) лангет;
- 4) зразы отбивные.

64. Котлеты от биточков отличаются...

- 1) составом котлетной массы;
- 2) размером;
- 3) панировкой;
- 4) формой.

65. Температура отпуска холодных блюд и закусок...

- 1) 20- 30° С;
- 2) 15-20° С;
- 3) 10-12° С;
- 4) 30-40° С.

66. Установите соответствие между закуской и посудой для её подачи:

Вид закуски	Посуда для подачи
1) горячая закуска из ми-	1) кокотница

дий, устриц	
2) жульен	2) кокильница
3) мясная горячая закуска	3) порционная сковорода
	4) менажница
	5) жульенница

67. К столовой вилке относится:

- 1) рыбная;
- 2) фруктовая;
- 3) десертная;
- 4) чайная.

68. Способ нарезки овощей для салата из свежей капусты...

- 1) соломка;
- 2) брусочки;
- 3) ломтики;
- 4) кружочки.

69. Чай сохраняет вкус и аромат в течение...

- 1) 30 мин.;
- 2) 10 мин.;
- 3) 1 час;
- 4) 1,5 часа.

70. Перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды...

- 1) для улучшения вкуса;
- 2) для получения однородной массы;
- 3) для улучшения цвета;
- 4) для сокращения время приготовления.

Приложение 9

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А.

« 22 » 11 20 21 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

по образовательной программе
профессионального обучения

Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Разработчик преподаватель кафедры пищевых технологий и индустрии питания Пуховская Е.В.

Фонд оценочных материалов по производственной практике рассмотрен на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания

11 11 20 21 г. протокол № 4
(дата)

Зав. кафедрой *Н.С. Соляник* Соляник Н.С.
(подпись, Ф.И.О.)

1. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Результатом освоения профессионального модуля является освоение обучающимся практических знаний по ПП.01 Производственная практика.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля.

Формой аттестации по профессиональному модулю является зачет.

Итогом зачета является однозначное решение об освоении практической части профессионального модуля «Зачтено»/ «Не зачтено».

Таблица 1

Код	Наименование результата обучения	Методы оценки
ПК 1.1. Организовывать рабочее место повара	<p>Знания Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение за выполнением видов работ; заполнение дневника по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Зачет по ПП.01 Производственная практика</p>
ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс при-	<p>Знания Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие</p>	

<p>готовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>деятельность организаций питания. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству. Пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	
<p>ПК 1.3. Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Знания Нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Правила и технологии расчетов с потребителями. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания выполненной работы. Требования охраны труда.</p>	

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

ПО.1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

- ПО.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.
- ПО.3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.
- ПО.4 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
- ПО.5 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- ПО.6 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.
- ПО.7 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.
- ПО.8 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.
- ПО.9 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукуруз
- ПО.10 Приготовление каш и гарниров из круп.
- ПО.11 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
- ПО.12 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи.
- ПО.13 Приготовление блюд из яиц.
- ПО.14 Приготовление блюд из творога.
- ПО.15 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.
- ПО.16 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.
- ПО.17 Приготовление горячих напитков.
- ПО.18 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов.
- ПО.19 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.
- ПО.20 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров.
- ПО.21 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.
- ПО.22 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции.
- ПО.23 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.
- ПО.24 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
- ПО.25 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий.
- ПО.26 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.

Должен уметь:

- У.1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных

приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

У.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

У.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

У.4 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.

У.5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

У.6 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

У.8 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

У.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

У.10 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

У.11 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.

У.12 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью оценки практического курса профессионального модуля является оценка умений и практического опыта.

Текущий контроль предназначен для проверки за выполнением видов работ, стимулирования производственной практики обучающихся.

Текущий контроль производится на основе различных видов контрольных проверок: посещаемость, выполнение видов работ.

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по итогам производственной практики является зачет, который выставляется исходя из оценивания качества работ, качества выполнения программы практики, уровня профессиональных знаний и умений, отношения к работе и выполнения правил внутреннего трудового распорядка и заполнения дневника по дням недели. Дневник по производственной практике является основным документом, подтверждающим прохождение и выполнение программы в полном объеме. По окончании практики заполненный дневник сдаётся руководителю практики.

3. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПО ПРАКТИКЕ

Таблица 2

Основные виды работ, выполняемые на практике	Формы и методы контроля	Типовое задание для проведения текущего контроля	Проверяемые ПК	Критерии оценки
ПП.01.01 Производственная практика				
<p>Приготовление холодных и горячих блюд. Уборка рабочего места, оборудования и инвентаря после приготовления блюд.</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p>	<p>Текущий контроль: - наблюдение за выполнением видов работ; контроль за ведением дневника по практике.</p> <p>Промежуточный контроль: - зачет.</p>	<p>Иметь практический опыт приготовления холодных и горячих блюд.</p> <p>Уборка рабочего места, оборудования и инвентаря после приготовления блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, продуктов, готовых блюд.</p> <p>Организация хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Иметь практический опыт приготовления блюд, кулинарных изделий по заказу и на вынос.</p> <p>Уметь подготавливать к презентации готовые блюда.</p> <p>Иметь практический опыт упаковки готовых блюд.</p>	<p>ПК 1.1 Организовать рабочее место повара</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>ПК 1.3 Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>«зачтено» - задание выполнено полностью в установленные сроки; задание выполнено с небольшими ошибками в установленные сроки; «не зачтено» - задание выполнено с ошибками, не уложились в установленные сроки.</p>

<p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии зада-</p>				
---	--	--	--	--

<p>нием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуса.</p> <p>Подготовка гото-</p>				
---	--	--	--	--

вой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения				
---	--	--	--	--

Приложение 10

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Колледж промышленных, информационных технологий и права

Утверждаю:

Директор КПИТП

Шейфель О.А.


22 11 20 21 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по образовательной программе
профессионального обучения

Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Кемерово 2021 г.

Разработчик: преподаватель кафедры пищевых технологий и индустрии питания Соляник Н.С.

Фонд оценочных материалов ИА рассмотрен и утвержден на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания

11. 11. 20 21 г, протокол № 4 .

Зав. кафедрой ПТиИП *Соляник* Соляник Н.С.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Цель итоговой аттестации (ИА) - определение соответствия результатов освоения образовательная программа профессионального обучения профессиональному стандарту по профессии Повар 2 разряда, уровень квалификации 2, подуровень А/01.3, А/02.3.

Обязательным условием допуска к ИА является освоение вида профессиональной деятельности:

ВД.01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

В результате освоения программы у обучающихся должны быть сформированы профессиональные компетенции, представленные в таблице 1.

Таблица 1

ВД.01 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.	ПК 1.1. Организовывать рабочее место повара
	ПК 1.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
	ПК 1.3. Осуществлять презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Критерии и показатели оценки квалификационного экзамена

Квалификационный экзамен проводится для демонстрации и оценки квалификации по проверяемым профессиональным компетенциям по профессии Повар 2 разряда.

Квалификационный экзамен сдается обучающимися в учебной лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенных оборудованием, инструментами и мебелью, необходимыми для выполнения обучающимися заданий квалификационного экзамена.

Задания, по которым проводится оценка на квалификационном экзамене, определяются и разрабатываются образовательной организацией.

Квалификационный экзамен по профессии Повар 2 разряда рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6 часов.

Все требования, указанные в задании и правилах по ОТ и ТБ, критериях оценивания, являются обязательными для исполнения всеми участниками.

В ходе выполнения студентам разрешается задавать вопросы только председателю комиссии.

Участники, нарушающие правила проведения квалификационного экзамена, отстраняются от экзамена.

Решение экзаменационной комиссии об успешном освоении профессии принимаются на основании критериев оценки теоретической и практической частей квалификационного экзамена.

Проверка теоретических знаний заключается в ответе на теоретический вопрос из представленного списка, время на подготовку и ответ 15 минут. Время ответа на теоретический вопрос входит в общее время выполнения задания квалификационного экзамена.

Проверка практических навыков заключается в выполнении практической части квалификационного экзамена.

Критерии оценки теоретической части экзамена:

Оценка «отлично» выставляется при условии полного и правильного ответа на основании изученного материала, ответ дан в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный.

Оценка «хорошо» выставляется при условии полного и правильного ответа на основании изученного материала, ответ дан в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии полного ответа, но при этом допущена существенная ошибка, или дан неполный, несвязный ответ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случае непонимания обучающимся основного содержания учебного материала или допущены грубые ошибки, которые обучающийся не смог исправить с помощью наводящих вопросов преподавателя или ответ отсутствует.

Критерии оценки практической части экзамена:

Общее максимально возможное количество баллов практического задания по всем критериям оценки составляет 100 баллов. Критерии оценки приведены в таблице 2.

Таблица 2

№ п/п	Критерии оценки	Максимальное количество баллов
1	Подготовка рабочего места в соответствии со СНиП 12 - 04 - 2002	5
2	Подготовка инструментов, инвентаря, проверка оборудования	5
3	Соблюдение технологии приготовления основного блюда, гарнира и соуса	35
4	Оценка органолептических показателей блюда .	20
5	Оценка сервировки, оформления, подача, презент-	20

	тации блюда	
6	Соблюдение правил охраны труда и требования техники безопасности.	15
Итого		100

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания квалификационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 3.

Таблица 3

Оценка ИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Оценка выполнения квалификационного экзамена по пятибалльной шкале приведена в таблице 4.

Таблица 4

«2»	«3»	«4»	«5»
0,00 баллов – 19,99 баллов	20 баллов – 39,99 баллов	40 баллов – 69,99 баллов	70 баллов - 100 баллов

Результаты ИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», по совокупной оценке теоретической и практической частей квалификационного экзамена, приоритетным является выполнение практической части выпускной квалификационной работы.

Оценки объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний итоговой экзаменационной комиссии.

Приложение 11

Оценочная ведомость по квалификационному экзамену

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ
Ф.И.О. _____

Итоги оценки теоретической части экзамена
--

Проверяемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка

Итоги оценки квалификационного экзамена
--

Проверяемые компетенции	Критерий	Баллы
	Подготовка рабочего места в соответствии со СНиП 12 - 04 - 2002	
	Подготовка инструментов, инвентаря, проверка оборудования	
	Соблюдение технологии приготовления основного блюда, гарнира и соуса	
	Оценка органолептических показателей блюда	
	Оценка сервировки, оформления, подача, презентации блюда	
	Соблюдение правил охраны труда и требования техники безопасности.	
Итого	Баллы/Оценка	

Оценка - _____ Дата ____ . ____ .20 ____ г.	Председатель ЭК _____ (подпись) (Ф.И.О.) Члены ЭК _____ (подпись) (Ф.И.О.) _____ (подпись) (Ф.И.О.)
--	---