Департамент образования и науки Костромской области

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Шарьинский политехнический техникум Костромской области»

**Методическая разработка**

**Программы повышения квалификации (стажировки) по профессии «Повар»**

**на базе ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум Костромской области»**

**Автор/составитель:** Мицкевич Ольга Владимировна, преподаватель дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории, ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум Костромской области»

Шарья 2019 г

**Автор:**  Мицкевич Ольга Владимировна

«Программа повышения квалификации (стажировки) по профессии «Повар»»

г. Шарья, 2019 г. – 23 с.

**Аннотация:**

Программа предназначена для допрофессиональной переподготовки работающего населения по профессии «Повар». Цель развитие профессиональных компетенций лиц, ответственных за организацию питания и работников столовых, обучение приемам работы на новом технологическом оборудовании. Программа имеет пояснительную записку, в которой определены знания, умения и навыки слушателей в результате изучения курса, своднотематический план и содержание программы. Программа имеет презентационное приложение, которое используется в процессе обучения.

Данная программа разработана в рамках реализации дополнительной профессиональной программы (повышение квалификации), цель которой – максимально увязана с профилем профессиональной деятельности слушателей и стимулирует поиск методик эффективного улучшения горячего питания и переподготовки квалифицированных кадров для организаций питания.

Методическая разработка рассмотрена на заседании ЦМК

Председатель ЦМК Е. А. Шмелёва

Рецензент: Курочкин Сергей Александрович, заместитель директора по УПР

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Пояснительная записка………………………………………………** | **3** |
| **2. Учебно-тематический план………………………………………….** | **5** |
| **3. Содержание программы……………………………………………..** | **8** |
| **4. Итоговая аттестация (комплексный экзамен)…………………….** | **13** |
| **5. Список литературы……………………………………………………** | **23** |
| **6. Материалы по апробации……………………………………………** | **24** |

**1. пояснительная записка**

к программе повышения квалификации (стажировки) преподавателей спец. дисциплин, мастеров производственного обучения, заведующих и поваров столовых, на базе стажировочной площадки.

Предлагаемая программа предназначена для стажировки преподавателей спец. дисциплин, мастеров производственного обучения образовательных учреждений, лиц, ответственных за организацию питания и работников столовых с целью систематизации и углубления знаний и умений слушателей по проблеме организации сбалансированного полноценного горячего питания на предприятиях общественного питания с прохождением стажировки на базе ООО «Шарьяпродинвест».

**Цель**: развитие профессиональных компетенций преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения образовательных учреждений, лиц, ответственных за организацию питания и работников столовых по организации питания, обучение приемам работы на новом технологическом оборудовании.

**Задачи**:

- формирование у стажирующихся, знаний по проблеме управления процессом организации горячего питания и контроля за его качеством;

- формирование у работников предприятий питания приемов работы на современном оборудовании, применяемом на производстве;

- овладение навыками составления технологической документации (технологических карт, калькуляционных карточек и т.п.) для работы на предприятиях питания всеми категориями слушателей.

По окончании курсов повышения квалификации (стажировки) у слушателей развиваются основные профессиональные компетенции, позволяющие:

- организовать эффективную работу предприятий общественного питания, оснащенных новым высокотехнологичным оборудованием;

- профессионально составлять рецептуру блюд, приготовляемых на современном оборудовании, технологические карты, калькуляцию;

- уметь правильно эксплуатировать оборудование и знать правила техники безопасности, способы экономного расходования энергии;

- знать законодательство по охране труда, меры пожарной безопасности.

Содержание программы повышения квалификации (стажировки) предусматривает ознакомление слушателей с современным оборудованием и технологиями организации горячего питания, требованиями гигиены и санитарии, учета запасов и расчета необходимой продукции. Данная программа повышения квалификации (стажировки) рассчитана на 72 часа и предусматривает теоретические, практические занятия и квалификационный экзамен, возможно проведение занятий в очно-заочной форме. Программа может быть реализована по отдельным модулям по заявке стажеров. На основе данной программы может быть составлена индивидуальная программа повышения квалификации (стажировки) с учетом образовательных потребностей и профессиональных затруднений стажера или группы стажеров.

Преподавателям данного курса рекомендуется самостоятельно определять формы и методы проведения занятий. Содержание практических занятий и других активных форм максимально увязано с профилем профессиональной деятельности слушателей и стимулируют творческий поиск методик эффективного улучшения горячего питания.

Рекомендуется использовать опыт работы лучших предприятий общественного питания.

По итогам обучения проводится квалификационный экзамен на площадке образовательного учреждения. Повышение квалификации поваров проводится на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Шарьинский политехнический техникум Костромской области»

**2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **всего** | **лекции** | **практические** |
| **1.** | **Модуль 1**  **«Основы физиологии питания школьников, санитарии и гигиены»** | **8** | **6** | **2** |
| 1.1. | Роль пищи в организме человека.  Обмен веществ и энергия, и факторы влияющие на обмен веществ.  Расчёт энергетической ценности пищи. | 4 | 2 | 2 |
| 1.2. | Пищевые инфекционные отравления их виды, причины возникновения и меры предупреждения. | 2 | 2 | - |
| 1.3. | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. | 2 | 2 | - |
| **2.** | **Модуль № 2**  **«Товароведение пищевых продуктов»** | **6** | **4** | **2** |
| 2.1. | Понятие о товаре и товароведении.  Качество пищевых продуктов определение и факторы, влияющие на качество.  Стандартизация и её значение, виды содержание, построение и назначение стандартов.  Зерно и продукты его переработки.  Плоды, овощи, химический состав физические свойства плодов и овощей.  Вкусовые продукты: классификация, характеристика и их значение в питании. | 2 | 2 | - |
| 2.2. | Сахар, крахмал и кондитерские изделия.  Молочные продукты. Химический состав и пищевая ценность молока.  Факторы, влияющие на состав и качество молока. Требования к качеству молочных продуктов.  Мясо и мясные продукты.  Факторы, влияющие на качество мяса. Колбасные изделия и мясокопчености.  Значение в питании и требования к качеству. | 4 | 2 | 2 |
| **3.** | **Модуль № 3**  **«Подготовка к работе на новейшем технологическом оборудовании»** | **12** | **2** | **10** |
| 3.1. | Общие и технологические сведения об оборудовании школьных столовых | 2 | 2 | - |
| 3.2. | Пароконвектоматы, конвекционные печи | 2 | - | 2 |
| 3.3. | Растоечные шкафы. Пекарские шкафы | 2 | - | 2 |
| 3.4. | Холодильное оборудование. Моечное оборудование | 2 | - | 2 |
| 3.5. | Очистительное оборудование  Режущее оборудование | 2 | - | 2 |
| 3.6. | Практическое обучение на предприятиях общественного питания с использованием современного оборудования | 2 | - | 2 |
| **4.** | **Модуль № 4**  **«Технология приготовления блюд»** | **22** | **2** | **20** |
| 4.1. | Технология приготовления пищи на новом оборудовании.  Рецептуры, технология приготовления блюд разной степени сложности.  Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; влияния кислот и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов. | 6 | 2 | 4 |
| 4.2. | Супы. Классификация супов.  Технология приготовления бульонов. Заправочные супы, их классификация. Общие правила приготовления заправочных супов.  Супы-пюре, их характеристика, технология приготовления.  Молочные супы, их характеристика, технология приготовления.  **Лабораторная работа №1**  Приготовление и подача супов  Солянка сборная мясная.  Суп-пюре из птицы.  Консоме с гарниром. | 4 | - | 4 |
| 4.3. | Мясные блюда. Классификация мясных блюд. Рецептура, технология приготовления.  **Лабораторная работа №2**  Приготовление и подача блюд из мяса  Мясо по-купечески.  Шашлык из свинины, птицы.  Котлета по-киевски, котлета фаршированная, люля-кебаб. | 6 | - | 6 |
| 4.4. | Блюда из рыбы. Классификация рыбных блюд. Рецептура, технология приготовления.  **Лабораторная работа №3**  Приготовление блюд из рыбы:  Рыба лакомка.  Рыба, жаренная в тесте.  Рыба «Орли»  Тельное из рыбы. | 6 | - | 6 |
| **5.** | **Модуль № 5**  **«Организация производства предприятий общественного питания и охрана труда»** | **10** | **4** | **6** |
| 5.1. | Состав и планировка предприятий, характеристика помещений, санитарно-гигиенические требования к ним.  Должностные обязанности повара в школьной столовой. | 2 | 2 | - |
| 5.2. | Организация снабжения сырьем, источники снабжения, формы запаса сырья, количественная и качественная приемка продуктов. | 4 | 2 | 2 |
| 5.3. | Организация рабочих мест при обработке сырья и полуфабрикатов.  Организация работы пирожкового цеха, назначение, характеристика.  Организация работы раздаточной, правила хранения и отпуска.  Организация работы моечных кухонной посуды. | 2 | - | 2 |
| 5.4. | Охрана труда и техника безопасности.  Инструктаж по технике безопасности.  Производственный травматизм. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.  Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания | 2 | - | 2 |
| **6.** | **Модуль № 6**  **«Основы калькуляции и учета»** | **10** | **4** | **6** |
| 6.1. | Общие принципы организации учета на предприятии общественного питания.  Планирование деятельности предприятия. Издержки производства, виды, характеристика и анализ. | 2 | 2 | - |
| 6.2. | Понятие о документах, требования к содержанию и оформлению.  Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.  Отчетность материально ответственных лиц. | 2 | - | 2 |
| 6.3. | Понятие о цене и ценообразовании. Понятие о калькуляции.  Расчет количества сырья по рецептурам. Меню, виды меню, порядок составления. | 4 | 2 | 2 |
| 6.4. | Учет сырья и готовой продукции на производстве. Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства.  **Практическое занятие**  Расчет сырья весом брутто и нетто для приготовления блюд.  Составление меню комплексных обедов. | 2 | - | 2 |
| **Итоговый контроль (зачет)** | | **4** | **1** | **3** |
| **Итого:** | | **72** | **24** | **48** |

**3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**Модуль № 1: «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»** (8 ч.)

Тема №1. Роль пищи в организме человека. Белки, жиры, углеводы, витамины. Минеральные вещества, пищеварение, усвояемость пищи. Обмен веществ и энергия, и факторы влияющие на обмен веществ. Расчёт энергетической ценности пищи.

Тема №2. Понятие о микроорганизмах. Распространение и классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение и воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекционные отравления их виды, причины возникновения и меры предупреждения.

Тема №3. Основные сведения о гигиене и санитарии.

Понятие о гигиене труда работников предприятий общественного питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания и её значение, санитарный режим работников на производстве.

Медицинское обследование работников предприятий общественного питания их цель и виды. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

Санитарные требования к рабочему месту, механической, кулинарной обработке, тепловой обработке продуктов, процессу приготовления блюд.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд.

***По окончании изучения модуля стажеры должны***

***Знать****:*

*- основы физиологии питания,*

*- санитарно-пищевое законодательство,*

*- понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи, обмене веществ, режиме питания.*

***Уметь****:*

*- соблюдать санитарные нормы и правила,*

*- предупреждать пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания*

**Литература:**

1. Несвижский, Е. И. Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.

3. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария.

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

*.*

**Модуль № 2**: **«Товароведение пищевых продуктов»** (6 ч.)

Тема № 1. Понятие о товаре и товароведении. Качество пищевых продуктов определение и факторы, влияющие на качество. Стандартизация и её значение, виды содержание, построение и назначение стандартов. Зерно и продукты его переработки. Классификация и характеристика групп. Плоды, овощи, химический состав физические свойства плодов и овощей. Вкусовые продукты: классификация, характеристика и их значение в питании.

Тема № 2. Сахар, крахмал и кондитерские изделия. Классификация и характеристика групп. Молочные продукты. Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на состав и качество молока. Требования к качеству молочных продуктов. Мясо и мясные продукты. Состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Факторы, влияющие на качество мяса. Колбасные изделия и мясокопчености. Значение в питании и требования к качеству.

***По окончании изучения модуля стажеры должны***

***Знать****:*

*- основы товароведения пищевых продуктов,*

*- факторы, влияющие на качество товаров,*

*- методы оценки качества товаров,*

*- дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья.*

***Уметь****:*

*- определить качество продуктов,*

*- предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров,*

*- правильно хранить пищевые продукты,*

*- рационально использовать различные группы продовольственных* *товаров в кулинарии и кондитерском производстве.*

**Литература:**

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

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов.

4. З.П. Матюхина, Э. П. Королькова Товароведение пищевых продуктов

**Модуль № 3:** **«Подготовка к работе на новейшем технологическом оборудовании»** (12 ч.)

Тема №1. Классификация технологических машин, устройство машины, основные части и детали машины, требования к конструкции технологических машин, общие требования к технологическим машинам, безопасная эксплуатация машин.

Тема №2. Устройство, специфика, технические характеристики и условия эксплуатации растоечных шкафов. Устройство, специфика, технические характеристики и условия эксплуатации пекарских шкафов. Устройство, специфика, технические характеристики и условия эксплуатации плит. Устройство, специфика, технические характеристики и условия эксплуатации пароконвектомата.

Тема №3. Классификация холодильного оборудования, назначение и основные части компрессорного оборудования. Конструкция холодильного оборудования. Материалы, применяемые для изготовления холодильного оборудования. Устройство, специфика, технические характеристики и условия эксплуатации шкафа холодильного холодильной камеры. Технические условия эксплуатации. Способы охлаждения холодильного шкафа и холодильных камер.

Тема №4. Устройство, специфика, технические характеристики и условия эксплуатации машины для мытья овощей Принцип действия и конструкция моечной машины. Назначение, устройство, правила эксплуатации, технические характеристики посудомоечной машины Принципы действия и конструкция посудомоечной машины. Кинематическая и гидравличе­ская схемы. Эскизы моющих и ополаскивающих душей. Основные геометриче­ские параметры.

Тема №5. Классификация очистительного оборудования. Устройство очиститель­ных машин. Основные части и детали очистительных машин. Требования к конструкции очистительных машин.

Тема № 6. Классификация режущего оборудования. Назначение и основные части режущего оборудования. Материалы, применяемые для изготовления режущего оборудования.

***По******окончании******изучения******модуля******стажеры******должны***

***Знать:***

*- классификацию технологических машин, понятие производитель­ности машины, определение мощности машины, основные узлы технологиче­ских машин;*

*- классификацию теплового, холодильного и режущего оборудования, устройство, специфику, технические характеристики, принцип действия и условия эксплуатации пароконвектомата, растоечных шкафов, пекарских шкафов, плит, машины для мытья овощей, посудомоечной машины, очистительных машин;*

*- типы моечных средств*

*- основные приемы работы, правила эксплуатации оборудования, правила техники безопасности;*

***Уметь:***

*- эксплуатировать тепловое оборудование с соблюдением техники безопасности;*

*- эксплуатировать моечные машины с соблюдением правил техники безопасности.*

**Литература:**

1. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение организаций питания.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

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

2016-01-01.

**Модуль № 4:** **«Технология приготовления блюд»** (22 ч.)

Тема № 1. Технология приготовления пищи на новом оборудовании.

Рецептуры, технология приготовления блюд разной степени сложности; требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, мяса, морепродуктов, сельскохозяйственной птицы. Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; влияния кислот и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов.

Тема №2. Супы. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы, их классификация. Общие правила приготовления прозрачных супов.

Супы-пюре, их характеристика, технология приготовления.

Лабораторная работа №1

Приготовление и подача супов

Солянка сборная мясная.

Суп-пюре из птицы.

Консоме с гарниром.

Тема №3. Мясные блюда. Классификация мясных блюд. Варка мяса, птицы. Блюда из отварного мяса. Блюда из тушеного мяса. Блюда из котлетной массы. Блюда из птицы. Рецептура, технология приготовления.

Лабораторная работа №2

Приготовление и подача блюд из мяса

Мясо по-купечески.

Шашлык из свинины, птицы.

Котлета по-киевски, котлета фаршированная, люля-кебаб.

Тема №4. Блюда из рыбы. Классификация рыбных блюд. Варка и припускание рыбы. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Блюда из жареной и запеченой рыбы и морепродуктов. Рецептура, технология приготовления.

Лабораторная работа №3

Рыба лакомка.

Рыба, жаренная в тесте.

Рыба «Орли»

Тельное из рыбы.

***По******окончании******изучения******модуля******стажеры******должны***

***Знать:***

*-**характеристику работ по выполнению производственной программы, новые рецептуры и технологии приготовления блюд разной степени сложности, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд;*

*- меню рационов питания для различных возрастных групп, меню свободного выбора блюд по предварительному заказу;*

***Уметь соблюдать:***

*-**поточность технологического процесса при приготовлении блюд и кулинарных изделий.*

**Литература:**

1. А Анфимова, Л.Л. Татарская. Кулинария «Повар, кондитер».

2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.

4. Н.И. Андонова, Т.А. Качурина, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

**Модуль № 5:** **«Организация производства и охрана труда»** (10 ч.)

Тема №1. Состав и планировка предприятий, характеристика помещений, санитарно-гигиенические требования к ним. Должностные обязанности повара в школьной столовой.

Тема №2. Организация снабжения сырьем, источники снабжения, формы запаса сырья, количественная и качественная приемка продуктов.

Тема №3. Организация рабочих мест при обработке сырья и полуфабрикатов.

Организация работы пирожкового цеха, назначение, характеристика.

Организация работы раздаточной, правила хранения и отпуска.

Организация работы моечных кухонной посуды.

Тема №4. Охрана труда и техника безопасности. Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания.

Инструктаж по технике безопасности.

Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности, на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания

***По******окончании******изучения******модуля******стажеры******должны***

*З****нать:***

*- санитарно-гигиенические требования к помещениям пищеблоков;*

*- должностные обязанности повара на предприятиях питания;*

*- требования к охране труда и правила техники безопасности.*

***Уметь:***

***-*** *документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерский цех;*

*- соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;*

*- оказывать первую доврачебную помощь.*

**Литература:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле

**Модуль № 6:** **«Основы калькуляции и учета»** (12 ч.)

Тема №1. Общие принципы организации учета на предприятии общественного питания.

Планирование деятельности предприятия. Издержки производства, виды, характеристика и анализ. Основные и оборотные средства предприятия понятие и анализ.

Тема №2. Понятие о документах, о современных методах учета и финансовой деятельности, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Материальная ответственность. Отчетность материально ответственных лиц.

Тема №3. Ценообразование и калькуляция.

Понятие о цене и ценообразовании. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по рецептурам. Меню, виды меню, порядок составления.

Тема №4. Учет сырья и готовой продукции на производстве. Документальное оформление отпуска готовой продукции с производства.

Практическое занятие

Расчет сырья весом брутто и нетто для приготовления блюд.

Составление меню комплексных обедов.

Новое меню школьных столовых.

***По******окончании******изучения******модуля******стажеры******должны***

***Знать:***

***-*** *общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания;*

***Иметь понятие:***

*- о ценообразовании и калькуляции на предприятиях общественного питания;*

***Уметь:***

*- пользоваться Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, и мучных кондитерских изделий;*

*- рассчитывать количество сырья по нормативам;*

*- вести учет сырья и готовой продукции.*

**Литература:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет.

2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании.

3. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. Закон.

**4. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН)**

Итоговая аттестация состоит из двух частей:

1. Теоретическая част (экзаменационный тест из 20 вопросов);

2. Практическое часть (выполнение комплексного задания по организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции)

**4.1. Теоретические задания по модулям**

**Модуль 1**

**«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопросы для 4 - разряда** |  | **Вопросы для 5 - разряда** |
| 1 | Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов  а) 0-5°С;         б) 5-15°С;         в) 35-37°С;         г) 25-35°С. | 1 | Какой принцип питания, устанавливает условия для усвоения пищи?  а) первый;  б) второй;  в) третий;  г) четвертый. |
| 2 | При какой температуре протекает метод пастеризации?        а) 30-60°С;        б)  60-90°С;        в) 90-100°С   г) 100-120°С. | 2 | В каком возрасте устанавливается равновесие всех процессов?  а) в детском; б) юношеском;  в) зрелом; г) в старческом. |
| 3 | Какое  вещество используют для дезинфекции рук, посуды, оборудования?        а) уксусную  кислоту;        б) бензойную кислоту;        в) хлорную известь;        г) пищевую соду. | 3 | Какой принцип рекомендует принимать пищу в одни и те же часы?  а) первый;  б) второй;  в) третий;  г) четвертый. |
| 4 | В каком возрасте снижается интенсивность всех процессов?  а) в детском; б) юношеском;  в) зрелом; г) в старческом. | 4 | Как называется процесс расхода питательных веществ организмом человека?  а) диссимиляция; б) обмен веществ;  в) ассимиляция; г) денатурация. |
| 5 | Какой из данных продуктов запрещается детям?  а) телятину;  б) цыплят;  в) баранину;  г) брюкву. | 5 | В каких случаях повара, должны не только мыть, но и дезинфицировать руки:  а) при наличие ран и гнойничков;  б) перед разделкой рыбы;  в) в процессе приготовления пищи;  г) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи. |

**Модуль № 2**

**«Товароведение пищевых продуктов»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопросы для 4 - разряда** | **№ п/п** | **Вопросы для 5 - разряда** |
| 1 | Основная зерновая культура.  а) пшеница;  б) овёс;  в) рожь;  г) гречиха; | 1 | Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:  а) 4 ккал;  б) 6.8 ккал;  в) 9 ккал;  г) 12 ккал; |
| 2 | По какому признаку делятся макаронные изделия:  а) по виду;  б) по форме;  в) по размеру;  г) по назначению; | 2 | Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.  а) экстрактивные вещества;  б) органические кислоты;  в) ароматические вещества;  г) дубильные вещества. |
| 3 | К группе тыквенных овощей относятся:  а) патиссоны;  б) шпинат;  в) арбуз;  г) баклажан. | 3 | Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.  а) мед;  б) сахар;  в) крахмал;  г) желатин. |
| 4 | Кисломолочный диетический продукт  а) сметана;  б) сливки;  в) йогур;  г) сырки. | 4 | Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии:  а) хлеб; б) жир;  в) овощи; г) шоколад. |
| 5 | Главная ткань мяса  а) соединительная;  б) мышечная;  в) костная;  г) жировая. | 5 | Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины  а) копчение;  б) вяление;  в) охлаждение;  г) соление. |

**Модуль № 3**

**«Подготовка к работе на новейшем технологическом оборудовании»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопросы для 4 - разряда** | **№ п/п** | **Вопросы для 5 - разряда** |
| 1 | Назначение машины МОК – 250.  а) для очистки картофеля;  б) для приготовления картофельного пюре;  в) для нарезки овощей;  г) для протирания. | 1 | Какое оборудование используют для пригнотовления мяса к шаурме?  а) пастакукер;  б) пароконвектомат;  в) вертикальный гриль;  г) конвектомат. |
| 2 | Какая из перечисленных машин устанавливается в холодном цехе?  а) машина для нарезки вареных овощей  б) машина для нарезки сырых овощей  в) машина для приготовления картофельного пюре; | 2 | Как называется регулирующая аппаратура пищеварочного котла?  а) переключатель;  б) парогенератор;  в) двойной предохранительный клапан;  г) контактный манометр. |
| 3 | У какой из перечисленных  машин имеется предохранительное кольцо?  а) фаршемешалка;  б) рыбоочиститель;  в) мясорубка;  г) размолочный механизм. | 3 | В какой части холодильной компрессионной машины происходит закипание жидкого фреона за счет тепла отводимого от охлаждаемой среды?  а) компрессор; б) конденсатор;  в) испаритель; г) монометр. |
| 4 | Назначение механизма РО-1.  а) для перемешивания фарша;  б) для очистки рыбы;  в) для рыхления мяса;  г) для дробления. | 4 | Как называют тепловое оборудование для варки макаронных изделий?  а) трейсилер; б) пастакукеры;  в) пароварочный аппарат;  г) слайсер. |
| 5 | Какие детали относятся к рабочим органам картофелеочистительной машины?  а) лопасть;  б) фрезы;  в) абразивный диск;  г) шнек. | 5 | Как называют тепловое оборудование с использованием принудительного дижения разогретого воздуха заданной влажности?  а) гриль; б) фритюрница;  в) пароконвектомат;  г) аппарат пароварочный. |

**Модуль № 4**

**«Технология приготовления блюд»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопросы для 4 - разряда** | **№ п/п** | **Вопросы для 5 - разряда** |
| 1 | Какой борщ перед подачей заправляют чесноком?  а) московский;  б) украинский;  в) сибирский;  г) флоцкий. | 1 | Укажите основное назначение приема маринования мяса:  а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;  б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;  в) предохранение от потери влаги; |
| 2 | Для приготовление сложного соуса польского яйца:  а) взбивают;  б) жарят;  в) запекают; г) варят. | 2 | К головоногим моллюскам относятся:  а) омары, лангусты;  б) раки, кальмары;  в) кальмары, осьминоги;  г) мидии, трепанги. |
| 3 | Из какой части вырезки нарезают п/ф филе?  а) из тонкой части;  б) из утолщеной части;  в) из хвостика;  г) из средней части. | 3 | Сколько берут воды для варки 1 кг птицы.  а) 1 – 2 л;  б) 2 – 2,5 л;  в) 3 – 3,5 л;  г) 0,5 – 1,5 л. |
| 4 | У каких блюд определяют готовность по прозрачным пузырькам на поверхности?  а) запеченных; б) тушеных;  в) из котлетной массы;  г) из субпродуктов. | 4 | Сложный соус бешамель готовят:  а) на бульоне;  б) на сливочном масле;  в) на растительном масле;  г) на молоке. |
| 5 | Какое блюдо готовят из филе птицы с косточкой?  а) котлета натуральная;  б) котлета фаршированная;  в) котлета по-киевски;  г) котлета пожарская. | 5 | Люля-кебаб приготавливают:  а) из рубленой массы баранины;  б) из котлетной массы;  в) из натуральной свинины;  г) из натуральной телятины. |

**Модуль № 5**

**«Организация производства предприятий общественного питания и охрана труда»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопросы для 4 - разряда** | **№ п/п** | **Вопросы для 5 - разряда** |
| 1 | Какое из данных предприятий производит п/ф и кулинарную продукцию с доставкой их потребителю.  а) фабрика заготовочная;  б) магазин кулинарии;  в) кафетерий;  г) фаст-фуд (fast-food). | 1 | Какое из данных предприятий организует доставку обедов в номера и конферент залы?  а) предприятия выезного обслуживания;  б) универсальные предприятия;  в) специализированные предприятия;  г) рум-сервис (room-service). |
| 2 | По выпуску ассортимента какое из данных предприятий относится к узкоспециализированным?  а) рыбный ресторан;  б) кафе-мороженное;  в) гриль-бар; г) диет. столовая. | 2 | В зависимости от времени функционирования ПОП подразделяют на:  а) сезонные и универсальные;  б) специализированные и заготовочные;  в) постоянные и сезонные;  г) специализированные и постоянные. |
| 3 | К какому виду помещений предприятия общественного питания относится мясной цех?  а) торговые;  б) подсобные;  в) производственные;  г) административные. | 3 | Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:  а) поставка через посредника;  б) прямая поставка  в) обратная поставка; г) вспомогательная поставка |
| 4 | На поставку товара от поставщика оформляют документ:  а) акт на поставку;  б) накладная;  в) договор на поставку;  г) заборный лист. | 4 | Срок проверки  качества для нескоро портящихся товаров составляет:  а) до 15 дней;  б) до 10 дней;  в) до 5 дней;  г) 12 дней. |
| 5 | Какова цель безопасности труда**:**  а) обеспечение защищенности;  б) охрана труда;  в) обеспечение надежности;  г) обеспечение производственной безопасности. | 5 | В какие сроки работодатель обязан сообщить о происшедшем несчастном случае:  а) в течение 3-х суток;  б) в течение суток;  в) после окончания временной нетрудоспособности пострадавшего;  г) в течение недели. |

**Модуль № 6**

**«Основы калькуляции и учета»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопросы для 4 - разряда** | **№ п/п** | **Вопросы для 5 - разряда** |
| 1 | Из чего складывается цена в общественном питании:  а) стоимость сырья и торговая наценка;  б) себестоимость продукции и торговая надбавка;  в) стоимость сырья и налоги. | 1 | Товарный отчет составляют на основе:  а) первичных документов по приходу и расходу товаров;  б) требования в кладовую;  в) плана-меню |
| 2 | Договор о полной материальной ответственности не заключают с работниками, выполняющими работы по: а) приему и хранению ценностей;  б) обработке продуктов;  в) отпуску и продаже продуктов. | 2 | Нормы естественной убыли не распространяются на:  а) мясо и рыбу;  б) кондитерские изделия.  в) овощи, фрукты. |
| 3 | Укажите продукт, имеющий непостоянную норму отходов в зависимости от категории:  а) картофель;  б) рыба;  в) мясо. | 3 | Как поступают с излишками, обнаруженными в ходе инвентаризации:  а) раздают работникам предприятия;  б) приходуют в доход предприятия;  в) забирают руководители предприятия. |
| 4 | Какой документ определяет права и обязанности поставщика и покупателя  а) договор поставки;  б) сертификат качества;  в) договор аренды. | 4 | Это документ составляет заведующий цехом для изготовления изделий:  а) счет-фактура;  б) наряд-заказ;  в) план-меню. |
| 5 | Отходы при холодной обработке сырья устанавливаются в % от массы:  а) брутто;  б) нетто;  в) готовых полуфабрикатов. | 5 | Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора:  а) складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;  б) складывают нормы закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;  в) умножают нормы закладки продуктов на их цены. |

**Критерии оценки теоретического задания:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Критерии оценки** |
| 5 баллов | 20 – 19 баллов |
| 4 балла | 18 – 16 баллов |
| 3 балла | 15 – 13 баллов |
| 2 балла | 12 и меньше баллов |

**4.1.2. Теоретические задания для 6 разряда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Какое время хранят заливные блюда в холодильнике при t 2 – 60С?  а) 6 ч; б) 12 ч;  в) 18 ч; г) 24 ч. | 2 | В течении какого времени реализуют готовые паштеты при t 2 – 6 0С?  а) 6 ч; б) 12 ч;  в) 18 ч; г) 24 ч. |
| 3 | При каком процессе больше всего теряется витамин С?  а) протирание; б) варка;  в) жарка; г) нарезка. | 4 | Накопление токсина ботулинуса относится:  а) скрытому дефекту б) явному дефекту  в) малозначительному дефекту  г) устранимому дефекту |
| 5 | Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:  а) исправимый б) малозначительный  в) значительный г) неисправимый | 6 | Не соответствие товара установленным требованиям – это: а) дефект продукции;  б) брак продукта; в) химическая безопасность продукта; г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта. |
| 7 | Для чего предназначены конвектоматы?  а) для варки овощей;  б) для выпечки кондитерских изделий;  в) для жарки мяса; г) для запекания блюд. | 8 | В каком оборудовании используют принудительное движение разогретого воздуха?  а) пароконвектомат; б) гриль;  в) фритюрница; г) пекарный шкаф. |
| 9 | Какое оборудование используют для приготовления для шаурмы?  а) пароконвектомат;  б) пастакукер;  в) вертикальный гриль;  г) конвектомат. | 10 | Чем существенно отличается солянка домашняя от солянки мясной сборной?  а) составом продуктов  б) подачей в) отпуском;  г) технологией приготовления. |
| 11 | Для приготовление сложного соуса польского яйца:  а) взбивают; б) жарят  в) запекают; г) варят. | 12 | Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде  а) Это ускоряет процесс приготовления  б) способствует приготовлению крупы  в) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа? |
| 13 | К каким бутербродам относят канапе?  а) открытым  б) закрытым  в) закусочным;  г) сложным. | 14 | При наличии чего разрешается розничная торговля алкогольных напитков на предприятиях питания.  а) приказа;  б) стандарта;  в) лицензии.  г) ассортимента. |
| 15 | Охлаждаемые камеры размещаются  а) рядом с душевой  б) рядом с котельной  в) одним блоком с общим тамбуром  г) над моечной столовой посу | 16 | Кем обеспечивается разработка инструкций по охране труда для работников? (11, п.5.4.)  а) Специалистом по охране труда организации.  б) Руководителем соответствующего структурного подразделения организации.  в) Работодателем.  г) Специалистом по охране труда совместно с руководителем подразделения. |

**4. 2. Практические задания по разрядам**

**А. Задание повара 4 разряда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Модуль А – время выполнения 4 часа | |
| Часть 1. | Салат-коктейль |
| Описание | Приготовить 3 порции салата-коктель  • Минимум 1 соус на выбор участника  Масса салата - минимум 100г |
| Подача | * 3 порции салата подаются в отдельных фужерах на ножке. * Оформление салата на выбор участника * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов |
| Обязательные ингредиенты | * Морепродукты * Ингредиенты из списка продуктов |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке. |
| Часть 2. | Котлета по-киевски |
| Описание | Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «по-киевски» согласно технологической карте:   * Минимум 2 гарнира: * Один гратен - овощной * Второй гарнир - на выбор участника * Минимум 1 соус на выбор участника |
| Подача | * Масса горячего блюда - минимум 220 г * 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см * Температура тарелки 50 – 65°С (температура измеряется по краю тарелки) * Подаются три идентичных блюда. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов |
| Обязательные ингредиенты | * Куринное филе * Ингредиенты из списка продуктов |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке. |

**Б. Задание повара 5 разряда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Модуль Б – время выполнения 4 часа | |
| Часть 1. | Рольмопс |
| Описание | Приготовить 3 порции рольмопса  • Минимум 1 соус на выбор участника  • Минимум 1 гарнир на выбор участника  Масса закуски - минимум 110 г |
| Подача | * 3 порции закуски подаются на отдельных тарелках - овальная белая плоская тарелка диаметром 26 – 28 см. * Оформление закуски на выбор участника * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов |
| Обязательные ингредиенты | * Сельдь солная * Ингредиенты из списка продуктов |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке. |
| Часть 2. | Куринные ножки фаршированные |
| Описание | Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - куринные ножки фаршированные согласно технологической карте:   * Минимум 2 гарнира: * Один гратен - овощной * Второй гарнир - на выбор участника * Минимум 1 соус на выбор участника |
| Подача | * Масса горячего блюда - минимум 220 г * 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см * Температура тарелки 50 – 65°С (температура измеряется по краю тарелки) * Подаются три идентичных блюда. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов |
| Обязательные ингредиенты | * Куринные голени * Ингредиенты из списка продуктов |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке. |

**С. Задание повара 6 разряда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Модуль С – время выполнения 4 часа | |
| Часть 1. | Мафины овощные |
| Описание | Приготовить 3 порции мафины овощные  • Минимум 1 соус на выбор участника  Масса закуски - минимум 110 г |
| Подача | * 3 порции закуски подаются на отдельных тарелках - овальная белая плоская тарелка диаметром 26 – 28 см. * Оформление закуски на выбор участника * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов |
| Обязательные ингредиенты | * Овощи * Ингредиенты из списка продуктов |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке. |
| Часть 2. | Мясной рулет натуральный |
| Описание | Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса - согласно технологической карте:   * Минимум 2 гарнира: * Минимум 1 соус на выбор участника |
| Подача | * Масса горячего блюда - минимум 250 г * 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см * Температура тарелки 50 – 65°С (температура измеряется по краю тарелки) * Подаются три идентичных блюда. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов |
| Обязательные ингредиенты | * Мясо свиней * Ингредиенты из списка продуктов |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке. |
| Часть 3. | Десерт |
| Описание | Приготовить 3 порции десерта фруктового - согласно технологической карте:   * Минимум 1 соус на выбор участника |
| Подача | * Масса десерта - максимум 110 г * 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 26 см * Подаются три идентичных блюда. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| Основные ингредиенты | * Используйте ингредиенты с общего стола * Используйте ингредиенты из списка продуктов |
| Обязательные ингредиенты | * Фрукты * Ингредиенты из списка продуктов |
| Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке. |

**Требования к форменной (санитарной) одежде стажеров**

Обязательные элементы Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

Передник или фартук – любого цвета

Брюки – поварские любого цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

**Критерии оценивания практического задания**

***Помещение:*** учебный кулинарный цех (учебная кухня ресторана)

***Оборудование:*** пароварочно - конвективный аппарат, холодильное оборудование, мясорубка, индукционая плита, плита воок, фритюрница, производственный стол.

***Инструменты и инвентарь:*** кастрюли, сковороды, разделочные доски, ножи, деревянные лопаточки, венчики, миксер, формы для выпечки, сито, посуда для подачи, миски, молоток отбивной.

***Расходные материалы:*** Картофель, морковь, капуста, грибы, зеленый горошек, яйца, молоко, сухари панировочные, мука пшеничная, томатная паста, сметана, масло растительное, масло сливочное, сахар, соль, маргарин, куриная грудка, куринное бедро, сель с/с, морепродукты. Доступ к дополнительным справочным материалам: сборник рецептур, макеты блюд и изделий, технологические карты, схемы технологических процессов, плакаты, инструкции по технике безопасности.

Норма времени: 4 часа

Каждая операция оценивается:

«1» балл, если студент справился с заданием,

«0» баллов, если студент не справился с заданием, после чего рассчитывается коэффициент усвоения (КУ).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **КУ= (количество операций)/10** | **1-0,9** | **0,8** | **0,7** | **0,6 и ниже** |
| Оценка | 5 | 4 | 3 | 2 |

***Экспертная оценка по критериям, наблюдение на рабочем месте***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название критерия** | **Баллы** |
| 1 | Организация рабочего места |  |
| 2 | Качество выполненных работ |  |
| 3 | Подготовка к работе (сырья, товара, оборудования) |  |
| 4 | Соблюдение технологического процесса |  |
| 5 | Соблюдение правил по безопасности труда |  |
| 6 | Соблюдение санитарии и личной гигиены |  |
| 7 | Правильность выполнения трудовых приѐмов |  |
| 8 | Умение пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями |  |
| 9 | Умение пользоваться технической документацией |  |
| 10 | Соблюдение профессиональной этики |  |

**5. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Амренова, М.М, -Повар/ М.М Амренова, Н.М.Гурбо, Е.Е Наумова. –М : Академкнига, 2004.-158с.

2. Амосов, Н.М. Раздумья о здоровье/ Н.М.Амосов.- М : Мол. гвардия, 1979.-192с.

3**.** Белобородов В.В., Гордон Л.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2003.

4. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование торговли и общественного питания. -М.: ACADEMA, 2002.

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Стрельцов А.Н. Лабораторные работы по оборудованию. - М.: Колос, 2005.
2. Главацкая В.И., Киселева И.Е. Механическое и холодильное оборудо­вание предприятий общественного питания. - М.6 Экономика, 2004.

7. Горелова, Ж. Ю Дополнительное питание детей в сельской школе / Горелова, Ж. Ю// Справочник руководителя сельской школы.- 2006.-№-3.-с32.

8. Гусева Л.Г. Тепловое и электрическое оборудование предприятий об­щественного питания. -М.: Экономика, 2003.

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественно­го питания. - М.: ПроОбрИздат, 2001.
2. Киселева И.Е., Родникова Т.Н. практикум по технологическому обо­рудованию.- М.: Экономика, 2001.
3. Парфентьев Т.Р. Оборудование торговых предприятий. М, 2000.
4. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли.: Учебник для средних специ­альных учебных заведений., М.: Деловая культура, 2001.
5. Каталоги, проспекты, ГОСТы на торговое оборудование.
6. ФЗ от 30.03.1999г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
7. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
8. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к орга­низациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
10. Методические рекомендации Минздрава РФ и РАМН «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительно­го питания учащихся образовательных учреждений» 2 июля 2002г. протокол №4.

19. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

20**.** Стандарт Российской Федерации. Образование: начальное профессиональное образование – Профессия: повар, кондитер. ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002

**6. МАТЕРИАЛ ПО АПРОБАЦИИ**

«Методические указания» по выполнению самостоятельных творческих работ по междисциплинарному курсу «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», созданные преподавателем Мицкевич О. В., предназначены для студентов и преподавателей средних специальных учебных заведений.

Важность такого рода методических указаний очевидна, так как студенты самостоятельно отрабатывают те знания и умения, которые ими получены на аудиторных занятиях, углубляют имеющие знания, расширяют свой кругозор.

Преподавателем продуманы такие виды самостоятельной работы, которые требуют от студентов проявления активности, инициативы и творчества в подготовке, умения выбирать целесообразные способы выполнения различных видов самостоятельной работы.

Перечень самостоятельных работ включает темы, которые весьма актуальны для понимания проблем развития общественного питания.

Данные материалы по выполнению самостоятельных творческих работ были использованы в рамках подготовки юниора на WSR -2017 г обучающуюся группы 16/17 профессии «Повар, кондитер», Силиной Екатерины, которая заняла 3 место в кондитерском деле.

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\user\Desktop\Курсы повышения квалификации\Фото блюда\20190208_174043.jpg | C:\Users\user\Desktop\Курсы повышения квалификации\Фото блюда\20190208_173325.jpg |
| **Котлета по-киевски** | **Рольмопс** |