

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
ПОЛИТИКИ И РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования «Липецкий институт
переподготовки и повышения квалификации кадров
агропромышленного комплекса»
(ФГБОУ ЛИППКК АПК)**



УТВЕРЖДАЮ

ректор ФГБОУ ЛИППКК АПК

М.В. Никонов

ПРОГРАММА

повышения квалификации
дополнительного профессионального образования
«Организация и санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них
питательных продуктов и продовольственного сырья»

Разработчик программы:
Кафедра НТП и организации производства

Программа повышения квалификации дополнительного профессионального образования «Организация и санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них питательных продуктов и продовольственного сырья» реализуется для слушателей ФГБОУ ЛИППКК АПК.

1. **Разработана** на кафедре НТП и организации производства ФГБОУ ЛИППКК АПК в соответствии со следующими нормативными документами:

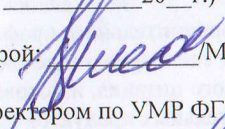
– Приказом Минобрнауки России от 1 июля 2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

– Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016 № 44898).

– Приказом Минтруда и социальной защиты России от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г. № 39023)».

– Положением о разработке, составлении и утверждении дополнительной профессиональной программы ФГБОУ ЛИППКК АПК.

2. **Одобрена** на заседании кафедры НТП и организации производства (протокол № _____, от «_____» _____ 20__ г.)

Зав. кафедрой:  /М.В. Никонов/

3. **Согласована** с проректором по УМР ФГБОУ ЛИППКК АПК.

Начальник УМО:  /Л.С. Ступина/

Разработчик рабочей программы
(ученая степень, звание) Е.А. Пармонова

_____ (подпись составителя)

Рецензент:

*заведующая учебной частью
ГОУ НПО «Вилькицкий колледж индустрии
сервиса»*

_____ (подпись рецензента)



1.4. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимые для освоения программы

Лицам, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь:

- высшее или среднее профессиональное образование;
- высшее или среднее профессиональное образование и являться действующими поварами.

1.5. Учебный план

№ п/п	Наименование модулей, разделов модулей	Всего, час	В том числе, час	
			Л	ПР
1.	Модуль 1. Общетеоретические основы деятельности повара	46	30	16
ПА	Зачет после освоения модуля 1			
2.	Модуль 2. Совершенствование практических умений	22	8	14
ПА	Зачет после освоения модуля 2			
	Итоговая аттестация после освоения всех модулей программы (экзамен)	4		
	Всего по программе:	72	38	30

2. Организационно-педагогические условия реализации программы

2.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Аудитория	Практические занятия	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска

2.2. Форма организации образовательной деятельности

2.2.1. Формат программы основан на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов и содержит 4 учебных модуля, которые включают в себя перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных тем, иных видов учебной деятельности обучающихся и форм аттестации.

2.3. Условия реализации программы

2.3.1. Обучение может осуществляться как одновременно и непрерывно, так и поэтапно посредством освоения отдельных модулей программы.

2.3.2. При реализации программы могут быть использованы дистанционные образовательные технологии. Местом обучения является место нахождения ФГБОУ ЛИППКК АПК.

2.4. Иные условия реализации программы:

2.4.1. Возможно обучение по индивидуальному учебному плану в пределах осваиваемой программы в порядке, установленном локальными нормативными актами ФГБОУ ЛИППКК АПК.

2.4.2. Образовательный процесс осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса.

3. Рабочие программы модулей

3.1. Модуль 1. *Общетеоретические основы деятельности повара*

3.1.1. Цели и задачи модуля:

- формирование компетенций об общетеоретических основах деятельности повара;

3.1.2. Тематическое содержание модуля 1 - Обще теоретические основы деятельности повара.

Перечень тем модуля и форм аттестации

№	Наименование тем модуля	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практич. занятия
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	16	10	6
1.1	Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	2	2	-
1.2	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения. Методика расчёта пищевой и энергетической ценности блюд. Методика составления пищевых рационов.	8	2	6
1.3	Личная и производственная гигиена	2	2	-
1.4	Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2	2	-
1.5	Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.	2	2	-
2	Контроль качества продукции и услуг (ХАССП)	4	4	-
3	Основы товароведения продовольственных товаров	4	4	-
3.1	Химический состав пищевых продуктов	2	2	-
3.2	Классификация продовольственных товаров	2	2	-
4	Техническое оснащение и организация рабочего места	12	6	6

4.1	Классификация и характеристика основных типов организаций питания. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1	1	-
4.2	Механическое оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	3	1	2
4.3	Тепловое оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	4	2	2
4.4	Холодильное оборудование. Правила безопасной эксплуатации	4	2	2
5	Основы калькуляции и учета	4	2	2
5.1	Общая характеристика бухгалтерского учета. Ценообразование в общественном питании.	2	2	-
5.2	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организации питания. Учет продуктов на производстве отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.	2	-	2
6	Охрана труда	6	4	2
6.1	Законодательство в области охраны труда. Обеспечение охраны труда.	2	2	-
6.2	Организация охраны труда в организациях, на предприятиях. Опасные и вредные производственные факторы.	4	2	2
Итого:		46	30	16

3.1.3. Требования к уровню освоения содержания модуля:

В результате освоения модуля 1 слушатель должен:

Знать:

- основные технические, технологические и производственные задачи в области общетеоретических основ деятельности повара;

- свои должностные обязанности, инструкции по охране труда при выполнении работ и при эксплуатации технологического оборудования, о мерах пожарной безопасности на пищеблоке.

Уметь:

- применять полученные знания в области основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ХАСПП, основ товароведения производственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места, основ калькуляции и учёта, охраны труда для решения производственных задач.

3.1.4 Формы промежуточного контроля – зачёт.

Перечень вопросов для зачёта

1. Механическое оборудование на предприятиях питания.
2. Машины для обработки овощей
3. Машины для обработки мяса
4. Машины для обработки рыбы
5. Универсальные приводы
6. Тепловое оборудование на предприятиях питания.
7. Плиты электрические и газовые.

8. Электрокотлы, электросковороды, жаровни, электрокипятильник.
9. Холодильное оборудование на предприятиях питания.
10. Эксплуатация и техника безопасной работы.
11. Характеристика предприятий общественного питания.
12. Основные (общие) требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.
13. Организация рабочих мест и работы производственных цехов (овощного, мясного, рыбного, горячего, холодного).
14. Организация отпуска готовой продукции (раздаточной).
Организация складского хозяйства.
15. Организация самообслуживания посетителей.
16. Стандартизация продукции общественного питания.
17. Сертификация услуг общественного питания.
18. Питание, пища, пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Функции, потребность.
19. Вода: функции, потребность. Прочие пищевые вещества. Значение их в питании. Энергетическая ценность продуктов.
20. Пищеварительная система человека. Усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Поиск и выбор пищи.
21. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Расчет суточных энергозатрат человека и калорийности пищи.
22. Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы.
23. Режим питания, принципы составления суточного меню.
24. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.
25. Потребность детского организма в пищевых веществах. Продукты для детского питания. Питание детей раннего, дошкольного и школьного возраста.
26. Задачи и принципы построения лечебного питания. Виды диет. Механическое, химическое и термическое щажение.
27. Характеристика диет: назначение, цель, запрещаемые и рекомендуемые продукты и блюда.
28. Задачи и цель лечебно-профилактического питания. Рационы лечебно-профилактического питания.
29. Рациональная организация трудового процесса.
30. Улучшение условий труда на производстве.
31. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.
32. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
Санитарно-пищевое законодательство.
33. Требования к устройству предприятий общественного питания
34. Требования к санитарному содержанию предприятия общественного питания.
35. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструментам.

36. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде, таре. Мытье и обеззараживание посуды.

37. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов (мясо, мясные субпродукты, птица, рыба, овощи, молоко и молочные продукты, яичные продукты). Санитарный контроль качества готовой пищи

38. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов (варка, жарка) и процессу приготовления блюд (мясных, холодных и сладких блюд, кондитерских кремовых изделий).

39. Санитарные требования к транспортировке, хранению пищевых продуктов.

40. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.

41. Пищевые инфекционные заболевания (острые кишечные инфекции, зоонозы)

42. Пищевые отравления (бактериального и немикробного происхождения, микотоксикозы) и глистные заболевания.

43. Классификация предприятий и услуг общественного питания

Общественное питание: основные определения

44. Основы ценообразования общественного питания.

45. Документооборот общественного питания.

46. Основные нормативные и технологические документы общественного питания.

47. Особенности учета в производстве.

48. Себестоимость продукции на предприятиях общепита.

49. Законодательный документ, который регламентирует внедрение принципов ХАССП на предприятиях общественного питания?

50. Что такое НАССР?

51. Что такое спецификация продукта?

52. Какая информация должна содержаться в процессной блок-схеме производства?

53. Что такое Критическая Контрольная Точка?

54. Какими должны быть Критические Пределы для каждой ККТ?

55. Для каких целей устанавливается мониторинг ККТ?

56. Нормативный документ, который устанавливает требования к программе производственного контроля?

57. Нормативные документы регламентирующие вопросы охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания.

58. Общие вопросы охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания.

59. Формы организации и контроля за охраной труда и техникой безопасности на предприятиях общественного питания.

60. Практические вопросы и требования охраны труда и техники безопасности при работе на пищеблоке.

64. Требования пожаробезопасности, электробезопасности, химической безопасности и правила поведения при авариях и несчастных случаях на производстве.

3.1.5. Оценочные материалы промежуточной аттестации:

Оценка *«зачтено»* при промежуточной аттестации ставится в случае, если слушатель дает глубокий, осмысленный, полный по содержанию ответ, не требующий дополнений и уточнений. Допускаются такие незначительные недочёты в ответе, как отсутствие самостоятельного вывода, нарушение последовательности в изложении, речевые ошибки и др.

Оценка *«незачтено»* при промежуточной аттестации ставится в случае, если слушатель не может изложить содержание материала, не знает основных понятий. Слушатель испытывает затруднения в установлении связи теории с практикой, недостаточно доказателен в процессе изложения материала, не отвечает на дополнительные и наводящие вопросы преподавателя.

3.2. Модуль 2. *Совершенствование практических умений*

3.2.1. Цели и задачи модуля:

- формирование компетенций в вопросах приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- формирование компетенций в вопросах приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

3.2.2. Тематическое содержание модуля 2 – Совершенствование практических умений

Перечень тем модуля и форм аттестации

№	Наименование тем модуля	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практич. занятия
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	10	4	6
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	4	8
Итого:		22	8	14

3.2.3 Требования к уровню освоения содержания модуля:

В результате освоения модуля 2 с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований безопасности готовой продукции, ведении расчётов с потребителями.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды назначения, правила безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение не использованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

3.2.4 Формы промежуточного контроля – зачёт.

Перечень вопросов для зачёта

1. Первичная обработка и нарезка овощей
2. Обработка рыбы.
3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
4. Кулинарная разделка говядины.
5. Приготовление мясных полуфабрикатов: порционных, из рубленой и котлетной массы
6. Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковых, мелкокусковых,
7. Обработка субпродуктов птицы и приготовление из них полуфабрикатов
8. Способы тепловой обработки продуктов.
9. Показатели качества пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов.
10. Системы классификации пищевых продуктов. Ассортимент пищевых продуктов, сорт.
11. Методы определения качества продуктов: органолептический и лабораторный. Сущность, цели, задачи и принципы стандартизации продуктов.
12. Виды тары и упаковочных материалов.
13. Требования, предъявляемые к таре и упаковочным материалам.
14. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении.
15. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
16. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
17. Классификация свежих овощей и плодов. Требования к качеству. Болезни. Упаковка и хранение.
18. Методы переработки овощей и плодов. Факторы, влияющие на качество плодоовощной продукции. Продукты переработки овощей и плодов.
19. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы: по образу жизни, строению скелета, размеру, семействам и покрову. Семейства рыб. Рыба живая, охлажденная и мороженая. Качество, упаковка хранение.
20. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификации и маркировка мяса.
21. Требования к качеству мяса. Мясные субпродукты. Качество. Химический состав мяса птицы, дичи, кролика. Классификация, маркировка, требования к качеству, хранение.
22. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок, кисломолочных продуктов. Виды, получение, качество, хранение.

23. Химический состав и пищевая ценность круп, муки, макаронных изделий. Производство, ассортимент, качество, хранение.

24. Химический состав и пищевая ценность яиц. Классификация, требования к качеству, упаковка, хранение. Продукты переработки яиц. Качество, упаковка, хранение.

25. Крахмал, сахар. Виды, производство, качество, хранение. Продукты переработки крахмала.

3.2.5. Оценочные материалы промежуточной аттестации:

Оценка *«зачтено»* при промежуточной аттестации ставится в случае, если слушатель дает глубокий, осмысленный, полный по содержанию ответ, не требующий дополнений и уточнений. Допускаются такие незначительные недочёты в ответе, как отсутствие самостоятельного вывода, нарушение последовательности в изложении, речевые ошибки и др.

Оценка *«незачтено»* при промежуточной аттестации ставится в случае, если слушатель не может изложить содержание материала, не знает основных понятий. Слушатель испытывает затруднения в установлении связи теории с практикой, недостаточно доказателен в процессе изложения материала, не отвечает на дополнительные и наводящие вопросы преподавателя.

3.3 Итоговая аттестация

3.3.1. Форма контроля – экзамен.

Перечень вопросов для экзамена

1. Механическое оборудование на предприятиях питания.
2. Машины для обработки овощей
3. Машины для обработки мяса
4. Машины для обработки рыбы
5. Универсальные приводы
6. Тепловое оборудование на предприятиях питания.
7. Плиты электрические и газовые.
8. Электроротолы, электросковороды, жаровни, электрокипятильник.
9. Холодильное оборудование на предприятиях питания.
10. Эксплуатация и техника безопасной работы.
11. Характеристика предприятий общественного питания.
12. Основные (общие) требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.
13. Организация рабочих мест и работы производственных цехов (овощного, мясного, рыбного, горячего, холодного).
14. Организация отпуска готовой продукции (раздаточной).
Организация складского хозяйства.
15. Организация самообслуживания посетителей.
16. Стандартизация продукции общественного питания.
17. Сертификация услуг общественного питания.
18. Питание, пища, пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Функции, потребность.

19. Вода: функции, потребность. Прочие пищевые вещества. Значение их в питании. Энергетическая ценность продуктов.
20. Пищеварительная система человека. Усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Поиск и выбор пищи.
21. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Расчет суточных энергозатрат человека и калорийности пищи.
22. Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы.
23. Режим питания, принципы составления суточного меню.
24. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.
25. Потребность детского организма в пищевых веществах. Продукты для детского питания. Питание детей раннего, дошкольного и школьного возраста.
26. Задачи и принципы построения лечебного питания. Виды диет. Механическое, химическое и термическое щажение.
27. Характеристика диет: назначение, цель, запрещаемые и рекомендуемые продукты и блюда.
28. Задачи и цель лечебно-профилактического питания. Рационы лечебно-профилактического питания.
29. Рациональная организация трудового процесса.
30. Улучшение условий труда на производстве.
31. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.
32. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарно-пищевое законодательство.
33. Требования к устройству предприятий общественного питания
34. Требования к санитарному содержанию предприятия общественного питания.
35. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструментам.
36. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде, таре. Мытье и обеззараживание посуды.
37. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов (мясо, мясные субпродукты, птица, рыба, овощи, молоко и молочные продукты, яичные продукты). Санитарный контроль качества готовой пищи
38. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов (варка, жарка) и процессу приготовления блюд (мясных, холодных и сладких блюд, кондитерских кремовых изделий).
39. Санитарные требования к транспортировке, хранению пищевых продуктов.
40. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.
41. Пищевые инфекционные заболевания (острые кишечные инфекции, зоонозы)

42. Пищевые отравления (бактериального и немикробного происхождения, микотоксикозы) и глистные заболевания.
43. Классификация предприятий и услуг общественного питания
Общественное питание: основные определения
44. Основы ценообразования общественного питания.
45. Документооборот общественного питания.
46. Основные нормативные и технологические документы общественного питания.
47. Особенности учета в производстве.
48. Себестоимость продукции на предприятиях общепита.
49. Законодательный документ, который регламентирует внедрение принципов ХАССП на предприятиях общественного питания?
50. Что такое НАССР?
51. Что такое спецификация продукта?
52. Какая информация должна содержаться в процессной блок-схеме производства?
53. Что такое Критическая Контрольная Точка?
54. Какими должны быть Критические Пределы для каждой ККТ?
55. Для каких целей устанавливается мониторинг ККТ?
56. Нормативный документ, который устанавливает требования к программе производственного контроля?
57. Нормативные документы регламентирующие вопросы охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания.
58. Общие вопросы охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания.
59. Формы организации и контроля за охраной труда и техникой безопасности на предприятиях общественного питания.
60. Практические вопросы и требования охраны труда и техники безопасности при работе на пищеблоке.
64. Требования пожаробезопасности, электробезопасности, химической безопасности и правила поведения при авариях и несчастных случаях на производстве.
65. Первичная обработка и нарезка овощей
66. Обработка рыбы.
67. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
68. Кулинарная разделка говядины.
69. Приготовление мясных полуфабрикатов: порционных, из рубленой и котлетной массы
70. Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковых, мелкокусковых,
71. Обработка субпродуктов птицы и приготовление из них полуфабрикатов
72. Способы тепловой обработки продуктов.
73. Показатели качества пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов.

74. Системы классификации пищевых продуктов. Ассортимент пищевых продуктов, сорт.
75. Методы определения качества продуктов: органолептический и лабораторный. Сущность, цели, задачи и принципы стандартизации продуктов.
76. Виды тары и упаковочных материалов.
77. Требования, предъявляемые к таре и упаковочным материалам.
78. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении.
79. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
80. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
81. Классификация свежих овощей и плодов. Требования к качеству. Болезни. Упаковка и хранение.
82. Методы переработки овощей и плодов. Факторы, влияющие на качество плодоовощной продукции. Продукты переработки овощей и плодов.
83. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы: по образу жизни, строению скелета, размеру, семействам и покрову. Семейства рыб. Рыба живая, охлажденная и мороженая. Качество, упаковка хранение.
84. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификации и маркировка мяса.
85. Требования к качеству мяса. Мясные субпродукты. Качество. Химический состав мяса птицы, дичи, кролика. Классификация, маркировка, требования к качеству, хранение.
86. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок, кисломолочных продуктов. Виды, получение, качество, хранение.
87. Химический состав и пищевая ценность круп, муки, макаронных изделий. Производство, ассортимент, качество, хранение.
88. Химический состав и пищевая ценность яиц. Классификация, требования к качеству, упаковка, хранение. Продукты переработки яиц. Качество, упаковка, хранение.
89. Крахмал, сахар. Виды, производство, качество, хранение. Продукты переработки крахмала.

Тестовые задания -повара

1. Рекомендуемая площадь одного посадочного места в обеденном зале школьной столовой (м ²).	
а) 0,5	в) 0,7
б) 0,9	г) 1,2
2. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее:	
а) 25 см	в) 15 см
б) 20 см	г) 10 см
3. Оптимальное соотношение пищевых веществ в суточном рационе питания:	

БЕЛКИ : ЖИРЫ : УГЛЕВОДЫ	
а) 1 : 1 : 5	в) 1 : 1 : 4
б) 1 : 2 : 5	г) 2 : 1 : 4
4. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) на раздаче должны иметь температуру не ниже:	
а) 65°C	в) 75°C
б) 50°C	г) 80°C
5. Температура подачи холодных супов и холодных напитков:	
а) 10°C	в) 20°C
б) 12°C	г) 14°C
6. Оптимальный интервал между приемами пищи:	
а) 3 х	в) 5 ч
б) 3,5 – 4 х	г) 2,5 – 3,5 ч
7. Перемена для употребления пищи должна составлять не менее:	
а) 10 мин	в) 5 мин
б) 15 мин	г) 20 мин
8. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на:	
а) 20 посадочных мест	в) 15 посадочных мест
б) 10 посадочных мест	г) 25 посадочных мест
9. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2°C не более:	
а) 15 мин	в) 1ч
б) 20мин	г) 30мин
10. Вторые блюда и гарниры на раздаче должны иметь температуру не ниже:	
а) 65°C	в) 75°C
б) 50°C	г) 80°C
11. Условия хранения готовых первых и вторых блюд:	
а) 2 – 3 ч на мармите	в) 3 часа в охлажденном состоянии
б) не более 2-х часов в подогреваемом состоянии (на мармите или горячей плите)	г) не более 2-х часов в изотермической таре
12. Рекомендуемая масса порции напитков для обучающихся общеобразовательных учреждений:	
а) 150 г	в) 180 г
б) 200 г	г) 250 г
13. Рекомендуемая масса порции фруктов для обучающихся общеобразовательных учреждений:	
а) 75 г	в) 100 г
б) 150 г	г) 50 г
14. Порядок обработки яиц:	
а) I. Обработка в 1 – 2% теплом растворе кальцинированной соды; II. обработка в	б) I. Обработка в 0,5% растворе хлорамина; II. обработка в 1 – 2% теплом

0,5% растворе хлорамина; III. ополаскивание проточной водой в течение 5 мин с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.	растворе кальцинированной соды; III. ополаскивание проточной водой в течение 5 мин с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
15. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составляют примерное меню на период не менее:	
а) одной недели (5 – 7 дней)	в) двух недель (10 – 14 дней)
16. Допускается ли использование при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок изотермических емкостей:	
а) ДА	б) НЕТ
17. Определить порядок мытья кухонной посуды (в двухсекционных ваннах):	
а) мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств (2)	в) механическое удаление остатков пищи (1)
б) ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C(3)	г) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах (4)
18. Помещение для обработки яиц должно иметь:	
а) производственный стол, 3 моечных ванны, емкость для обработанных яиц, раковина для мытья рук	в) производственный стол, 3 моечные раковины, емкость для обработанных яиц
б) производственный стол, 4 ванны, емкость для обработанных яиц, раковина для мытья рук	
19. Частота проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией оборудования и инвентаря:	
а) 2 раза в месяц	в) 1 раз в 2 месяца
б) 1 раз в месяц	г) периодичность устанавливают в рамках конкретного предприятия
20. Процентное отношение завтрака при одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании должно составлять:	
а) 20%	в) 25%
б) 22%	г) 35%
21. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения должна проходить не реже:	
а) 2 раза в 3 года	в) 1 раз в 3 года
б) 1 раз в 2 года	
22. Периодичность внесения данных (заполнения) «Журнала здоровья»:	
а) ежедневно после рабочего дня	в) ежедневно перед началом рабочей смены
б) раз в месяц	г) еженедельно
23. Потребность в белках (г) для обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 7 – 11 лет:	
а) 77	в) 68

б) 79	г) 60
24. Потребность в углеводах (г) для обучающихся в общеобразовательных учреждениях в возрасте 11 лет и старше:	
а) 369	в) 383
б) 335	г) 352
25. Процентное отношение полдника при одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании должно составлять:	
а) 10%	в) 50%
б) 25%	г) 15%
26. Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей переработки – это...сырье	
27. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности – это... кулинарная продукция	
28. Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности – это ... кулинарное изделие	
29. Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных – это... блюдо	
30. Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу – это... тепловая обработка	

3.3.2. Оценочные материалы итоговой аттестации:

При определении оценки экзаменаторы могут руководствоваться следующими критериями:

Оценка «отлично» выставляется при соблюдении следующих условий:

- даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все вопросы, поставленные в экзаменационном билете и заданные дополнительно;
- ответы излагаются с использованием научной терминологии в необходимой логической последовательности, отличаются четкостью и краткостью;
- правильно решена задача (при её наличии), продемонстрировано умение грамотно интерпретировать результат её решения;
- высказываемые положения подкреплены использованием языка графических построений;
- показано глубокое и творческое владение основной и дополнительной литературой.

Оценка «хорошо» выставляется, если:

- даны полные, но недостаточно обоснованные ответы на дополнительные вопросы;
- ответы были четкими, в основном краткими, но в них не выдерживалась логическая последовательность;
- правильно решена задача, но ход её решения не является оптимальным;

- показаны глубокие знания основной и недостаточные знания дополнительной литературы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при следующих условиях:

- даны в основном правильные, но недостаточно исчерпывающие (без должной глубины и обоснования) ответы на все вопросы экзаменационного билета;

- продемонстрирован низкий уровень владения научной терминологией, в ответах отсутствует логическая последовательность;

- правильные ответы на дополнительные вопросы получены с использованием «наводящих» вопросов экзаменаторов;

- решение задачи не завершено или правильный результат ее решения получен в процессе совместного анализа хода решения с экзаменаторами.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случае, когда не выполнены условия, позволяющие выставить оценку «удовлетворительно».

4. Учебно-методическое обеспечение

4.1. Перечень основной литературы

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2012.

2. Богусева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.И. Богусева. – Ростов н/Д: Феникс, 2008

3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров / Г.Г. Дубцов. – М.: Академия, 2013.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин. – М.: Академия, 1998.

5. Мартинчик А.Н. Физиология питания / А.Н. Мартинчик. – СПб.: Лань, 2013.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2000.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2015.

8. Рубина Е.А. Физиология питания / Е.А. Рубина. – СПб.: Лань, 2014.

9. Терещенко В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) / Терещенко В.П., Альшевская М.Н. – СПб.: Лань, 2014.

4.2. Перечень дополнительной литературы

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоварова, К.В. Пивоваров. – М.: Дашков и К, 2006.

2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы Сан ПИН 2.3.2.560-96г.

3. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь /

Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2014.

4. Кондрашова Е.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. – М.: Альфа-М, 2008.

5. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров. Учебно-методическое пособие / Л.С. Микулович, Л.О. Смольская. – Белгород, 2008.

6. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум / Н.С. Никифорова. – М.: Академия, 2013 г.

7. Сан ПИН. 2.37.2.560-96г. Гигиенические требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Ла-да», 2008.

9. Тимофеева В. Товароведение продовольственных товаров / В. Тимофеева. – Ростов-н/Д: Феникс, 2013.

10. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита / Т.П. Трушина. – Ростов-н/Д: Феникс, 2012.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2012.

12. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства / В.В. Усов. – М.: Академия, 2007.

4.3. Перечень рекомендуемых Интернет-ресурсов

1. <http://e.lanbook.com>.
2. www.academia-moscow.ru

5. Формы аттестации

Оценка результатов освоения слушателями программы проводится в форме промежуточной аттестации по результатам освоения отдельных модулей программы на основе 2-х-бальной системы оценивания и итоговой аттестации на основе 5-ти-бальной системы оценивания в соответствии с критериями, указанными в п.3

Для оценки освоения отдельных модулей программы используются система «зачет» и «незачет», а при проведении итоговой аттестации используются 5-ти-бальная система оценивания в соответствии с критериями, указанными в п. 3 и п. 5.3.3.

5.1. Промежуточная аттестация

5.1.1. Предусматривает проверку знаний после завершения изучения соответствующего модуля программы и проводится в форме зачета после освоения соответствующего модуля, указанного в п. 3.

5.1.2. Изучение модулей программы сначала осуществляется на теоретических занятиях, а затем закрепляется в процессе практических работ.

5.2. Итоговая аттестация

5.2.1. Итоговая аттестация осуществляется после освоения всех модулей программы и успешного прохождения всех промежуточных аттестаций и подтверждается оценкой по 5-ти-бальной системе оценивания.

5.2.2. Итоговая аттестация проводится аттестационной комиссией, которая оценивает результат сдачи экзамена, как одного из главных показателей эффективности обучения слушателей и принимает решение о выдаче слушателям, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, удостоверения о повышении квалификации.

5.2.3. Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из ФГБОУ ЛИППКК АПК, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому ФГБОУ ЛИППКК АПК.

5.3. Оценочные материалы

5.3.1. Перечни вопросов для промежуточной аттестации указаны в рабочих программах каждого модуля.

5.3.2. Перечень вопросов для итоговой аттестации указан в разделе 3.3