****

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА**

**« ЧУКОТСКИЙ СЕВЕРО-ВОСТОЧНЫЙ ТЕХНИКУМ ПОСЁЛКА ПРОВИДЕНИЯ »**

|  |  |
| --- | --- |
| «С О Г Л А С О В А Н О»Заместитель директора по УМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Р. Бархударян «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. | «У Т В Е Р Ж Д А Ю»Директор ГАПОУ ЧАО «Чукотский северо-восточный техникум поселка Провидения»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Н. Кузнецов «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. |

**Программа профессионального обучения**(ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

12901 «Кондитер»

1 - 6 разряд

Трудоемкость обучения по данной программе – **120 часов.**

п. Провидения - 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Аннотация

1.2. Нормативные правовые основания разработки программы

1.3. Квалификационные характеристики

1.4. Цель реализации программы

1.5. Планируемые результаты обучения

1.6. Категория слушателей

1.7. Трудоемкость обучения

1.8. Форма обучения

1.9. Структурное подразделение, реализующее программу

1.10. Выдаваемый документ

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

3.1. Табличная форма

3.2. Описательная форма

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1 Текущий контроль успеваемости

5.2 Итоговая аттестация

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7.1 Воспитательная работа

7.2 Техника безопасности

7.3 Форма проведения занятий

7.4 Кадровое обеспечение программы

7.5 Организационное обеспечение программы

8. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

9. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Аннотация

Этот учебный курс позволит вам получить базовые знания для работы с теми или иными видами инструментов, основные навыки по приготовлению кремов, начинок, теста различного вида, а также правила сборки тортов, пропитки, охлаждения и т.п.

1.2. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее - ОППО) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";

- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 12 апреля 2013 г. N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов"
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 "Об утверждении Порядка применения организациями осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ"
- Федеральный закон "О персональных данных" от 27.07.2006 N 152-ФЗ

Программа разработана на основе требований ФГОС: **43.01.09 Повар, кондитер**.
Программа разработана с учетом профессионального(ых) стандарта(ов) (квалификационных требований): **Профстандарта 33.010 Кондитер**.

1.3. Квалификационные характеристики

Квалификационные характеристики включают:

- наименование профессии: **Кондитер**;

- уровень квалификации (разряд, класс, категория): **1**- **6-й разряд**;

- особые условия допуска к работе (при наличии): Нет;

1.4. Цель реализации программы

Настоящая программа имеет целью формирование и (или) совершенствование у обучающихся профессиональных компетенцией и **обеспечение практического опыта по изготовлению кондитерских изделий и напитков**.

Программа профессионального обучения «Кондитер» представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации. Программа содержит учебный план, календарный учебный график, рабочую программу, оценочные и методические материалы.

Целю реализации программы являются:

- Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания;

1.5. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения:
**Характеристика работ.** Ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов. Формование сложнофигурных тестовых заготовок. Сложная художественная отделка изделий. Подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Разработка рецептур и технологии изготовления фирменных тортов и пирожных.
**Должен знать:** технологию изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов; правила и приемы разработки рецептур выпеченных тортов и отделочных полуфабрикатов; требования, предъявляемые к качеству тортов; способы и приемы высокохудожественной отделки кондитерских изделий.
Требуется среднее профессиональное образование.

**Профессиональные компетенции:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Обобщенные трудовые функции** | **Трудовые функции,реализуемые после обучения** | **Код** | **Трудовые действия** |
| Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места | A/01.3 | -Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.- Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.- Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.- Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера |
| Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции | A/02.3 | -Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.- Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.- Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.- Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.- Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера |
| Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе | B/01.4 | -Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.- Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием.- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции.- Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции.- Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе.- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.- Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха |
| Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | B/02.4 | -Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.- Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента.- Изготовление и оформление мороженного, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции.- Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции.- Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь.- Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям |

1.6. Категория слушателей

К освоению ОППО допускаются лица, с любым уровнем образования.

1.7. Трудоемкость обучения

Трудоемкость обучения по данной программе – **120 часов**, включая все виды аудиторной и вне аудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя. Общий срок обучения – **8 недель**.

1.8. Форма обучения

Форма обучения - Очная, Очно-заочная, Заочная. В процессе обучения применяются исключительно дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.

1.9. Структурное подразделение, реализующее программу

Структурное подразделение -

МЦПК Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

1.10. Выдаваемый документ: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Наименование разделов, модулей, тем** | **Всего часов** | **Лекции** | **Самостоятельнаяработа** | **Кол-во часовконтроля** | **Тип контроля** |
| 1 | **Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** | 24 | 6 | 17 | 1 | Тест |
| 2 | **Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** | 19 | 4 | 14 | 1 | Тест |
| 3 | **Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места** | 22 | 5 | 16 | 1 | Тест |
| 4 | **Модуль 4. Экономические и правовые основы производственной деятельности** | 23 | 5 | 17 | 1 | Тест |
| 5 | **Модуль 5. Основы калькуляции и учета в общественном питании** | 30 | 7 | 22 | 1 | Тест |
| 6 | **Итоговая аттестация** | 2 |  |  | 2 | Квалификационный экзамен |
|  | **Итого часов** | 120 |  |  |  |  |

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

3.1.Табличная форма:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование разделов, модулей, тем | Всего часов | 1 Неделя (42 часа, 6 часов в день) | 2 Неделя (42 часа, 6 часов в день) | 3 Неделя (36 часов, 6 часов в день) |
| 1 | **Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** | 24 | 6 | 6 | 6 | 5**+1ПА** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** | 19 |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 | **1ПА** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места** | 22 |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 6 | 6 | 4**+1ПА** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Модуль 4. Экономические и правовые основы производственной деятельности** | 23 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 6 | 6 | 6 | 3**+1ПА** |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Модуль 5. Основы калькуляции и учета в общественном питании** | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 6 | 6 | 6 | 6 | 3**+1ПА** |  |
| 6 | **Итоговая аттестация** | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |
|  | **Итого часов** | **120** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ПА-** Промежуточная аттестация.

3.2.Описательная форма: Учебные занятия проводятся в течение **20 дней** по **6 часов** в день.

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

**Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**
Основы микробиологии. Основные группы микроорганизмов. Понятия о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микрофлора сырья используемого для приготовления кулинарной продукции. Микрофлора теста, выпеченных кулинарных изделий и хлеба. Микрофлора молока и молочных продуктов. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Пищевые инфекционные заболевания. Глистные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Причина возникновения глистных заболеваний и их проявления у человека. Возбудители глистных заболеваний у человека, их морфология, пути заражения. Основы гигиены и санитарии. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация. Назначение дезинфекции, её методы. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Назначение дезинсекции, её методы. Назначение дератизации, профилактические и истребительные меры. Правила проведения дезинсекции и дератизации.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**
- Т.Ю. Гарцман / Основы микробиологии: учебное пособие. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2009. – 104 с.

**Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**
Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения. Органы пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость Органолептическая оценка пищевых веществ. Пищевые вещества: белки, их значения для организма. Жиры, углеводы. Энергетическая ценность. Суточная норма потребления. Витамины. Минеральные вещества. Вода. Классификация содержания в пищевых продуктах, роль в питании. Водно-солевой баланс Рациональное питание и физиологические основы его организации. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие. Соотношение пищевых веществ. Удельный вес белков, жиров и углеводов. Режим питания. Методика составления рационов питания: факторы составления питания для различных групп населения. Суточный расход энергии Основы товароведения продовольственных товаров. Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество и методы оценки качества. Маркировка товаров. Требование к качеству. Упаковка и условия хранения. Групповая характеристика ассортимента. Хранение.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**
- Г.П. Ламажапова / Физиология питания / - М.: Мир науки., 2016. – 146 стр.

**Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места**

Общие сведения о машинах. Понятие о машине. Классификация, требования к материалам, основные части и детали машин, назначение и устройство. Понятие о передачах, об электроприводах. Аппаратуры включения, защиты и контроля. Техническая документация. Механическое оборудование. Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Тепловое оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании. Основные приемы, характеристика. Электрический нагрев, электронагревательные элементы. Классификация тепловых аппаратов. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Секционно-модулированные котлы. Автоклавы. Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование. Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование. Вспомогательное оборудование. Водогрейное оборудование. Электрические кипятильники. Электрокипятильники. Типы, устройство, принцип работы. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**
- В.П. Золин / Технологическое оборудование предприятий общественного питания / - М.: ИРПО ; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 стр.

**Модуль 4. Экономические и правовые основы производственной деятельности**
Сфера услуг в современном обществе. Качество, уровень, стиль жизни. Роль сферы услуг в современных условиях. Состояние сферы услуг в России. Классификация услуг. Услуги и процессы обслуживания. Рынок услуг. Структура рынка услуг. Производители услуг. Организационно-правовые формы организаций

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**
- Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по гигиене труда / сост. А.Я. Чамокова. – Майкоп: Магарин О.Г. - 2021. - 147 стр.

**Модуль 5. Основы калькуляции и учета в общественном питании**
Исчисление продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного килограмма и т.п.). Калькуляция на калькуляционных карточках установленной формы на основании сборников рецептур, цен на сырье и т.п. Содержание процесса калькулирования.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**
- Калькуляция и учет

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий). Оценка качества освоения программы осуществляется аттестационной комиссией в виде междисциплинарного экзамена в форме теста на основе пятибалльной системы оценок по основным разделам программы.
Слушатель считается аттестованным, если имеет положительные оценки (3,4 или 5) по всем разделам программы, выносимым на экзамен.

Для контроля знаний и уровня сформированности компетенций у слушателей программы профессионального обучения дается описание фонда оценочных средств (далее-ФОС).
Задачи ФОС:

- управление процессом приобретения слушателями необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций,определенных в программах;
- оценка достижений слушателей в процессе изучения дисциплины или прохождения практики;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Основными требованиями, предъявляемыми к ФОС являются:

- предметная направленность;

- структурное единство;

- соответствие содержания объекту оценивания.

Оценка качества освоения Программы включает текущий контроль успеваемости (Промежуточный квалификационный тест) и итоговую аттестацию выпускников (Квалификационный экзамен).

Оценка результатов текущего контроля слушателей курса завершается прохождением тестирования и определяются оценками «зачтено» или «не зачтено».
Условием положительной аттестации является получение оценки «зачтено».
При разработке оценочных средств для контроля качества изучения программы учитывались все виды связей между знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень их общей готовности к соответствующей деятельности.

5.1 Текущий контроль успеваемости

Оценка качества освоения Программы включает текущий контроль успеваемости (Промежуточный квалификационный тест) и итоговую аттестацию выпускников (квалификационный экзамен).

Оценка результатов текущего контроля слушателей курса завершается прохождением тестирования и определяются оценками «зачтено» или «не зачтено».
Условием положительной аттестации является получение оценки «зачтено».
При разработке оценочных средств для контроля качества изучения программы учитывались все виды связей между знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень их общей готовности к соответствующей деятельности.

**Перечень тестов. Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**
1. Какой раздел микробиологии изучает систематику, форму и строение микроорганизмов?
a) Физиология
б) Морфология
в) Экология
г) Использование микроорганизмов

2. Какие микроорганизмы используются при выработке кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров?
a) Дрожжи
б) Грибы
в) Молочнокислые бактерии
г) Вирусы

3. Мутации, возникающие без участия экспериментатора
a) Спонтанные
б) Индуцированные
в) Прямые
г) Обратные

4. Процесс разложения белковых веществ под действием ферментов гнилостных микроорганизмов
a) Нитрификация
б) Гниение
в) Денитрификация
г) Разложение мочевины

5. При гниении происходит полное окисление продуктов распада белков (до углекислого газа и воды) …
a) В присутствии аммиака
б) Как при доступе кислорода, так и без доступа кислорода
в) При доступе кислорода (в аэробных условиях)
г) Без доступа кислорода (в анаэробных условиях)

6. В каком слое почвы содержится наибольшее количество микроорганизмов?
a) На глубине 1 – 2 см
б) В самом верхнем слое почвы
в) На глубине 25 см
г) Во всех слоях содержание микроорганизмов одинаково

7. Какие микроорганизмы передаются через воздух?
a) Возбудители кишечных инфекций
б) Возбудители столбняка, сибирской язвы
в) Азотфиксирующие и нитрифицирующие бактерии
г) Возбудители туберкулеза, вирусы гриппа, ветряной оспы

8. От каких факторов зависит уровень микробного загрязнения воздуха?
a) От плотности населения
б) От вентиляции, частоты проветривания
в) От способа уборки
г) Все ответы верны

**Перечень тестов. Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**
1. К макронутриентам относятся:
a) витамины, минеральные вещества
б) белки, жиры, углеводы
в) вода

2. Незаменимыми называются вещества
a) не образующиеся в организме и поступающие с пищей
б) образующиеся в организме и поступающие с пищей
в) образующиеся в организме

3. Физиология питания изучает
a) влияние пищи на организм человека
б) строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
в) строение и функции организма человека

4. Дайте определение жирам – это
a) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот
б) сложные органические соединения, состоящие из свиного и говяжьего жира
в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

5. Пища нужна для:
a) удовлетворение вкусового наслаждения
б) восполнение затрат энергии человека
в) обеспечение организма необходимыми пищевыми веществами и восполнения затрат организма

6. К микронутриентам не относятся:
a) витамины
б) липиды
в) полипептиды

7. Каких белков не существует
a) полноценных, не полноценных
б) заменимых, незаменимых
в) насыщенных, ненасыщенных

8. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка
a) 4 ккал
б) 5 ккал
в) 9 ккал

**Перечень тестов. Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места**
1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
a) для приема и хранения продуктов
б) административно-бытовые
в) производственные
г) помещения приемно-вестибюльной группы

2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся
a) холодный цех
б) овощной цех
в) мясной цех
г) рыбный цех

3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся
a) кондитерский цех
б) моечная кухонной посуды
в) холодный цех
г) мясной цех

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
a) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении
б) с северной стороны здания в подвальных этажах
в) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок
г) в подвальном помещении здания с любой стороны

5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся
a) моечная столовой посуды
б) сервизная
в) хлеборезка
г) мастерские

6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:
a) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации
б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи
в) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция
г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения

7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:
a) припускание
б) сортировка
в) бланширование
г) пассерование

8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
a) припускание
б) порционирование
в) оформление
г) отпуск потребителю

**Перечень тестов. Модуль 4. Экономические и правовые основы производственной деятельности**
1. Предприятие получает прибыль при условии, если…
a) выручка равна нулю
б) выручка равна себестоимости
в) себестоимость ниже выручки

2. Начало действия трудового договора считается законным…
a) через 5 дней после подписания
б) с момента заключения
в) после государственной регистрации
г) с момента провозглашения трудового договора

3. Срок испытания при принятии на работу не может превышать…
a) 20 дней
б) две недели
в) 3 месяца

4. Трудовой договор может прекратиться по инициативе…
a) собственника, работника, профсоюза
б) собственника, работника, сотрудников милиции
в) работника, членов его семьи
г) профсоюзного органа, начальника отдела кадров

5. Работник должен предупредить администрацию об увольнении…
a) за 1 месяц до увольнения
б) за две недели до увольнения
в) за 1 неделю до увольнения
г) за три дня до увольнения

6. Время, в течение которого работник свободен от выполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению — это...
a) рабочее время
б) время отдыха
в) время обучения
г) выходной

7. Нормальная продолжительность рабочего времени составляет…
a) 36 часов в неделю
б) 38 часов в неделю
в) 40 часов в неделю
г) 5 дней

8. Система оплаты труда основного работника в зависимости от выработанной им продукции является…
a) косвенной сдельной
б) прямой сдельной
в) сдельной
г) непрямой

**Перечень тестов. Модуль 5. Основы калькуляции и учета в общественном питании**
1. Что такое инвентаризация?
a) группировка результатов учета по определенным признакам
б) проверка и контроль за сохранностью материальных ценностей
в) письменное свидетельство о совершенной хозяйственной операции

2. Какой измеритель не существует?
a) натуральный
б) денежный
в) бухгалтерский

3. Что учитывают в натуральных измерителях?
a) рабочее время
б) количество работников на предприятии
в) материальные ценности

4. Кому подчиняется главный бухгалтер?
a) менеджеру
б) руководителю
в) начальнику отдела кадров

5. Как округляют число, если значение старшего отбрасываемого разряда больше 5?
a) последнюю сохраняемую в числе цифру уменьшают на единицу
б) последняя оставшаяся в числе цифра сохраняет свое значение
в) последнюю оставшуюся в числе цифру увеличивают на единицу

6. Из чего складывается цена в общественном питании?
a) стоимость сырья и торговая наценка
б) себестоимость продукции и торговая надбавка
в) стоимость сырья и налоги

7. Что такое оценка товара?
a) оприходование товара на предприятии
б) выбор учетной цены
в) проверка качества товара

8. Назвать цель составления плана-меню
a) чтобы сосчитать выручку
б) чтобы заказать продукты на базах снабжения
в) чтобы рассчитать потребность в продуктах

5.2 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация обучающихся, завершающих обучение по программе, является обязательной.
Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена могут привлекаются представители работодателей, их объединений. Цель итоговой аттестации – установление уровня подготовки выпускника программы к выполнению профессиональных задач.
Итоговая аттестация позволяет выявить и объективно оценить теоретическую и практическую подготовку обучающегося.

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения аттестационных испытаний после оформления в установленном порядке экзаменационной ведомости.
Обучающимся, не проходившим аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), а также получившим неудовлетворительную оценку, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию повторно.

5.2.1 Проверка теоретических знаний

Итоговая аттестация обучающихся проводится в форме итогового теста.
Порядок проведения аттестационных испытаний определяется настоящей программой и доводится до сведения обучающихся перед началом ее освоения.
Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично»,«хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения аттестационных испытаний после оформления в установленном порядке экзаменационной ведомости.
Для оценки знаний обучающихся может использоваться традиционная и балльная системы.
Если преподаватель выбирает балльную систему оценки, то обучающиеся должны быть ознакомлены до начала занятий с системой оценки и критериями оценивания.
Максимальная сумма баллов, набираемая обучающимися, равна 100. Баллы, характеризующие успеваемость обучающегося по дисциплине,набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ по определенному модулю.

На основе набранных баллов успеваемость обучающихся может определяться следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».
- «Отлично» – 86-100% – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
- «Хорошо» – от 76 до 85% – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
- «Удовлетворительно» – от 60 до 73% – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

- «Неудовлетворительно» – ниже 60% – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

Обучающимся, не проходившим аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), а также получившим неудовлетворительную оценку, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию повторно.

**Перечень вопросов к итоговому тесту.**
1. К макронутриентам относятся:

a) витамины, минеральные вещества
б) белки, жиры, углеводы
в) вода

2. Незаменимыми называются вещества
a) не образующиеся в организме и поступающие с пищей
б) образующиеся в организме и поступающие с пищей
в) образующиеся в организме

3. Физиология питания изучает
a) влияние пищи на организм человека
б) строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
в) строение и функции организма человека

4. Дайте определение жирам – это
a) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот
б) сложные органические соединения, состоящие из свиного и говяжьего жира
в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

5. Какой раздел микробиологии изучает систематику, форму и строение микроорганизмов?
a) Физиология
б) Морфология
в) Экология
г) Использование микроорганизмов

6. Какие микроорганизмы используются при выработке кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров?
a) Дрожжи
б) Грибы
в) Молочнокислые бактерии
г) Вирусы

7. Мутации, возникающие без участия экспериментатора
a) Спонтанные
б) Индуцированные
в) Прямые
г) Обратные

8. Процесс разложения белковых веществ под действием ферментов гнилостных микроорганизмов
a) Нитрификация
б) Гниение
в) Денитрификация
г) Разложение мочевины

9. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
a) для приема и хранения продуктов
б) административно-бытовые
в) производственные
г) помещения приемно-вестибюльной группы

10. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся
a) холодный цех
б) овощной цех
в) мясной цех
г) рыбный цех

11. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся
a) кондитерский цех
б) моечная кухонной посуды
в) холодный цех
г) мясной цех

12. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
a) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении
б) с северной стороны здания в подвальных этажах
в) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок
г) в подвальном помещении здания с любой стороны

13. Что такое инвентаризация?
a) группировка результатов учета по определенным признакам
б) проверка и контроль за сохранностью материальных ценностей
в) письменное свидетельство о совершенной хозяйственной операции

14. Какой измеритель не существует?
a) натуральный
б) денежный
в) бухгалтерский

15. Что учитывают в натуральных измерителях?
a) рабочее время
б) количество работников на предприятии
в) материальные ценности

16. Кому подчиняется главный бухгалтер?
a) менеджеру
б) руководителю
в) начальнику отдела кадров

17. Предприятие получает прибыль при условии, если…
a) выручка равна нулю
б) выручка равна себестоимости
в) себестоимость ниже выручки

18. Начало действия трудового договора считается законным…
a) через 5 дней после подписания
б) с момента заключения
в) после государственной регистрации
г) с момента провозглашения трудового договора

19. Срок испытания при принятии на работу не может превышать…
a) 20 дней
б) две недели
в) 3 месяца

20. Трудовой договор может прекратиться по инициативе…
a) собственника, работника, профсоюза
б) собственника, работника, сотрудников милиции
в) работника, членов его семьи
г) профсоюзного органа, начальника отдела кадров

5.2.2 Практическая квалификационная работа

Выполнение практической квалификационной работы (ПКР) является одним из видов аттестационных испытаний итоговой аттестации выпускников,завершающих обучение.
Цель выпускной практической квалификационной работы:
- показать уровень сформированности профессиональных и общих компетенций;
- показать уровень умений, знаний и практического опыта в рамках одного или нескольких профессиональных модулей;

Практическая квалификационная работа соответствует требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.
Критерии оценивания практической квалификационной работы (ПКР)
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

КУ 1-0,9 Оценка 5

КУ 1-0,7 Оценка 4

КУ 1-0,6 Оценка 3

КУ 0,6 и ниже Оценка 2

Практические задания

**Контрольная работа** № 1 на тему: «Расчет рецептуры для приготовления сдобы обыкновенной; подбор необходимого оборудования и инвентаря; составление технологической схемы производства.»

- Освоить метод расчета рецептуры сдобы обыкновенной на основе унифицированной рецептуры с учетом массовой доли сухих веществ сырья.
- Подобрать необходимое оборудование и инвентарь в зависимости от стадии производства.
- Составить технологическую схему производства изделия

**Контрольная работа** № 2 на тему: «Приготовление и оформление праздничного хлеба: куличей (караваев); оценка качества.»

- Приобрести навыки приготовления изделия с соблюдением технологических параметров.
- Освоить метод анализа качества изделия по органолептическим показателям.

**Контрольная работа** № 3 на тему: «Приготовления рисовальной королевской глазури и оформление её кондитерских изделий и десертов.»

- Подобрать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления рисовальной глазури.
- Приобрести навыки приготовления полуфабриката с соблюдением технологических параметров.
- Оформить глазурью кондитерское изделие (десерт).

**Контрольная работа** № 4 на тему: «Приготовления сахарной сырцовой мастики и изделий из неё, сахарной заварной мастики и изделий из неё; сырцового марципана и изделий из него; оформление ими кондитерских изделий и десертов.»

- Подобрать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления мастики и марципана.
- Приобрести навыки приготовления полуфабриката с соблюдением технологических параметров.
- Оформить мастикой и марципаном изделие (десерт).

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа профессионального обучения обеспечивается учебно- методической документацией и материалами по всем дисциплинам. Предполагается, что каждый обучающийся обеспечивается доступом к информационно-образовательной среде, содержащей необходимую учебную и учебно-методическую литературу.
Учебно-методические материалы, необходимые для изучения программы, представляется слушателям в личном кабинете системы, на электронном носителе, а также посредством предоставления доступа к электронной библиотеке, что позволяет обеспечить освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам основной части цикла.
В образовательной организации предоставлен доступ к сети «Интернет» для административно-управленческой деятельности и учебного процесса. Все компьютеры в образовательной организации имеют выход в интернет и соединены в локальную вычислительную сеть.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Воспитательная работа

Воспитательный процесс является основой педагогической деятельности любого учебного заведения, систематизирующим фактором которого является цель развития личности обучающегося как будущего работника, реализуемая во взаимодействии педагогов и учащихся. Цель воспитательной работы - создание благоприятных условий для социализации, развития творческих способностей и возможностей обучающихся с применением современных образовательных технологий.

7.2 Техника безопасности

С учетом специфики образовательных учреждений для проведения работ, требующих проведения практических действий, разработаны правила техники безопасности.
Разработанные Правила техники безопасности обязательны для применения во всех учреждениях Министерства образования РФ.

Основные обязанности в образовательных учреждениях возлагаются на преподавателей. Поэтому педагоги обязаны:

• изучить правила техники безопасности, руководствоваться ими и обеспечить их строгое соблюдение при проведении учебного процесса;

• обучить учащихся правильному и безопасному обращению с электрооборудованием кабинетов, безопасным приемам проведения работ, прохождению экскурсий на промышленных объектах и следить за соблюдением учащимися мер электробезопасности;
• перед началом любой самостоятельной работы преподаватель или инструктор промышленного объекта должен проинструктировать учащегося о мерах безопасности при выполнении данной работы, о безопасных приемах работы, подготовке и уборке рабочего места и проверить усвоение учащимся данных ему инструкций.

7.3 Форма проведения занятий

При реализации образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в образовательной организации должны быть созданы условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, которые обеспечивают освоение обучающимися образовательной программы в полном объеме.

7.4 Кадровое обеспечение программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

К образовательному процессу могут быть привлечены преподаватели из числа специалистов профильных организаций и учреждений по мере набора группы.

7.5 Организационное обеспечение программы

Образовательная организация располагает необходимой материально-технической базой, включая аудитории, мультимедийную аппаратуру, оргтехнику, копировальные аппараты. Материальная база соответствует санитарным и техническим нормам и правилам и обеспечивает проведение всех видов подготовки слушателей, предусмотренных учебным планом реализуемой дополнительной профессиональной программы. Обучение проводится с применением дистанционных образовательных технологий.
Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационной образовательной среде, содержащей необходимые электронные образовательные ресурсы, перечисленные в модулях дополнительной профессиональной программы. Материалы для обучения размещены в электронной образовательной системе "Online Test Pad". Обучение осуществляется в Личном кабинете слушателя, доступ к которому производится по индивидуальному логину, получаемому слушателем после заключения договора на оказание образовательных услуг. В Личном кабинете обучение осуществляется посредством прохождения слушателем электронных учебных занятий различных видов. Виды и количество электронных учебных занятий по каждому разделу данной образовательной программы указаны в учебно-тематическом плане. Слушатель получает возможность получения консультаций преподавателя посредством заочного общения через электронную почту, а также онлайн консультаций. Большое внимание должно уделено практическим занятиям. Под практическими занятиями, указанными в учебном плане подразумевается самостоятельная работа слушателя, которую он выполняет по заданию куратора курса в on line режиме. Система позволяет осуществлять текущий контроль посредством контроля посещения слушателем личного кабинета и представленных модулей, промежуточный контроль осуществляется посредством проведения тестирования.

По окончании Программы слушатели проходят обязательную итоговую аттестацию в виде квалификационный экзамена по пройденному материалу. При тестировании используются, как правило, закрытая форма тестовых заданий: слушателю нужно выбрать один (или несколько) ответов из предложенного списка вариантов.
Образовательная деятельность обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: самостоятельное изучение материала, лекции, практические и семинарские занятия, и другие виды учебных занятий и учебных работ, определенные учебным планом.

Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.
В качестве текущего контроля предусмотрены тестовые задания, рефераты, творческие работы, своевременное выполнение заданий для самостоятельной работы, участие в лекционных и практических занятиях, проводимых в заочном режиме.
По окончании Программы слушатели проходят обязательную итоговую аттестацию (квалификационный экзамен). Слушателям, успешно освоившим данную программу профессионального обучения и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

8. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

9. СПИСОК УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- Г.П. Ламажапова / Физиология питания / - М.: Мир науки., 2016. – 146 стр.
- Т.Ю. Гарцман / Основы микробиологии: учебное пособие. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2009. – 104 с.
- В.П. Золин / Технологическое оборудование предприятий общественного питания / - М.: ИРПО ; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 стр.
- Калькуляция и учет
- Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по гигиене труда / сост. А.Я. Чамокова. – Майкоп: Магарин О.Г. - 2021. - 147 стр.