



Министерство образования и науки Челябинской области

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Челябинский государственный промышленно-
гуманитарный техникум имени А.В. Яковлева»**

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР»
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 29862F3955A81934C1E4F5B198B315B0
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 02.08.2023 до 25.10.2024

Челябинск
2024г.

ОДОБРЕНА
На заседании

Протокол № _____ ЦК
« ____ » _____ 20 ____ г

СОДЕРЖАНИЕ
УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по практике

Г.Н. Любченко
« ____ » _____ 20 ____ г

Рабочая программа основной программы профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер» программы профессиональной подготовки разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования, в соответствии с примерной профессиональной программой повышения квалификации 12901 «Кондитер» для профессиональных образовательных организаций 2022 г. и рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным директором Техникума

Авторы:

Белюсова Г.П.- преподаватель ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева»
Власова Е.Н. – методист ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева»

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ 12901 КОНДИТЕР

Пояснительная записка

1.1 Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения.

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной подготовки по профессии рабочего) содержит комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации по профессии «Кондитер».

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты от 7 сентября 2015 г. №597н «Об утверждении Профессионального стандарта по профессии «Кондитер».

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

- Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер».

–

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы профессиональной подготовки (повышения квалификации) по профессии рабочего допускаются лица, на базе среднего профессионального образования.

Обучение сочетает теоретическое обучение и практическое.

Теоретический курс обучения в объеме - 31 ч.

Практический курс обучения в объеме – 79 ч.

Квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на практическое обучение.

Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством.

При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

1.3 Область применения программы

Программа профессионального обучения 12901 Кондитер используется в профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области «Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания» специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.4 Место профессиональной программы в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к дополнительным профессиональным программам, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальности. Изучение дополнительной профессиональной программы 12901 «Кондитер»

1.2.1 Перечень общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Трудовые функции (функциональная карта вида трудовой деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3	

Характеристика обобщенных трудовых функций

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

Трудовые действия	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
Необходимые умения	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Трудовые действия	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
Необходимые умения	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум»

«Согласовано»

« » _____ 2024г.

Утверждаю:
Директор ГБПОУ «ЧГПГТ им.
А.В.Яковлева»

_____ Е.Б.Валахов

**Учебный план
по профессии 12901 Кондитер, 3 разряда**

Цель: профессиональная подготовка

Категория слушателей: студенты, получающие среднее профессиональное образование по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок обучения: 110 часов

Режим занятий:

Форма обучения: очная

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практич. занятия	
1	2	3	4	5	6
	Обязательная часть циклов ОПОП				
ОП.00	<i>Общепрофессиональный цикл</i>	8	7	1	
ОП.01	Требования охраны труда и техники безопасности»	4	3	1	зачет
		4	4		зачет
П.00	<i>Профессиональный цикл</i>				зачет
ПМ.01	<i>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>	38	24	14	зачет
МДК.01.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	38	24	14	зачет
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	56		56	зачет
ПП.01	Производственная практика				
	Консультации				
ИА.00	Итоговая аттестация	8		8	диф. зачет
	Всего	110	31	79	

Программы учебных дисциплин (модулей)
ОП.00 Общепрофессиональный цикл
УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине «Требования охраны труда и техники безопасности»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	4	3	1	-
2	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	4	4	-	-
	ИТОГО:	8	7	1	Зачет

Рабочая программа дисциплины «Требования охраны труда и техники безопасности»

Тема 1.4.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа.
2. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.

Тема 1.4.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Изучить инструкцию техники безопасности по компетенции «Кондитерское дело».
2. Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
3. Подготовить рабочее место к началу работы.
4. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию.
5. Заполнить таблицу по следующим пунктам: требования охраны труда перед началом, требования охраны труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.

**П.00 Профессиональный цикл
УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

А. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

№	Наименование тем	Количество часов		Всего
		Лекции	Практика	
1.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	24	14	38
	ИТОГО	24	14	38

Тема 1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

1.	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.
2.	Организация работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

Практическое занятие: Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте

Тема 2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

1.	Требования к качеству. Безопасности пищевых продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения	
2.	Сборник рецептов изготовления кулинарной и шоколадной продукции	
3.	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	
4.	Технология изготовления кондитерской и шоколадной продукции	
5.	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	
6.	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции	
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий	
	Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение соответствия продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.	
	Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним. Приготовление дрожжевого теста.	
	Формирование и выпекание различных простых хлебобулочных изделий. Приготовление сдобного теста и изделий из него.	
	Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление заварного теста и изделий из него.	
	Приготовление слоеного теста и изделий из него.	
	Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	
	Приготовление различных полуфабрикатов для торта и пирожных. Приготовление печенья, пряников.	
	Украшение и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	
	Оценка качества готовых изделий.	

Практические занятия:

Приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции.

Реализация готовой кондитерской и шоколадной продукции.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по разделу «Производственное обучение»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
	Учебная практика	56	8	48	
1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.	8	8	-	-
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий	48	-	48	-
	ИТОГО	56	8	48	Кв. экзамен

Рабочая программа
Учебная практика

1.	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности Требования безопасности труда на рабочих местах.
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определение соответствия продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним. Приготовление дрожжевого теста. Формирование и выпекание различных простых хлебобулочных изделий. Приготовление сдобного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление слоеного теста и изделий из него. Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Приготовление различных полуфабрикатов для торта и пирожных. Приготовление печенья, пряников. Украшение и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий.

**6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ
РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

6.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом. Она соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация производства»:

- наглядные пособия (планшеты, плакаты, посуда, приборы);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственные столы, производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновая печь, холодильное оборудование, весы электронные, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов,

Технические средства обучения:

Оборудование учебной базовой столовой:

- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Производственное обучение осуществляется на предприятиях соответствующего профиля.

6.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 304с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач.

- проф. образования/ В.П.Золотин. — 8-е издание. — М.: М.: ИЦ Академия, 2017. — 320 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. — 4-е изд., стер. — М.: ИЦ Академия, 2016. — 272с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. — 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. — М.: ИЦ Академия, 2016. — 272с.

Дополнительная литература:

1. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб.пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М.: ИЦ Академия, 2007. - 144 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб пособие для сред. проф. образования. 3-е издание, дополненное / З.П. Матюхина. — М: ИЦ Академия, 2009. — 256с.
3. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, рабочая тетрадь в 2-х частях / Н.И Дубровская. — Ростов н/Д: Феникс, 2009. — 68с.

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, Ф3-29
2. Общественное питание. Справочник кондитера. — М.: Экономические новости, 2003
3. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по профессии «Кондитер» 3-го и 4-го разрядов.

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен, состоящий из теоретического задания и практической работы.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (ЭК) во главе с председателем.

Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих соответствующее образование; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

8. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются организацией самостоятельно. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценочные и методические материалы

Техническое оснащение и организация рабочего места

Вариант 1.

1. Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.

- 2.Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.
- 3.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - ; Р - ;О - ;200 - .
- 4.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины?
 - а) покрытую съемными абразивными сегментами;
 - б) гладкую;
 - в)покрытую несъемными сегментами.
- 5.Назовите рабочие органы мясорубки.
 - а) рабочий вал с лопастями;
 - б) шнек;
 - в) подрезная.
- 6.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.
- 7.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий
 - а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
 - б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
 - в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.
- 8.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
- 9.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.
- 10.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.
11. Перечислите машины для обработки мяса.
12. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.
- 13 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.
14. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:
 - а) тены;
 - б) пароводяная рубашка;
 - в) манометр.
15. Расшифруй те маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3
- 16.Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.
17. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.
 - а) разнообразные блюда,
 - б) различные полуфабрикаты;
 - в) продукция из определенного вида сырья
- 18.Дать определение понятию « Технологическая линия».
19. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
20. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.
21. Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 70 порций рассольника «Ленинградского» по второй колонке в ноябре?
22. Сколько надо получить со склада моркови для приготовления 45 порций щи из квашеной капусты с картофелем по 1 колонке в феврале?
23. Составить технологическую карту на солянку грибную на 54 порции?

Калькуляция и учет

1 К товарам в общественном питании относятся

1. столовые приборы и посуда
2. кухонная посуда и инвентарь
3. холодные закуски
4. оборудование

2 К видам учета на ПОП не относится

1. оперативный
2. транспортный
3. статистический
4. бухгалтерский

3 Для текущего руководства и деятельности фирмы используется учет

1. бухгалтерский
2. оперативный
3. хозяйственный
4. статистический

4 В натуральных измерителях учитывают

1. количество работников на предприятии
2. рабочее время
3. материальные ценности
4. заработную плату

5 Главный бухгалтер подчиняется

1. менеджеру
2. начальнику отдела кадров
3. налоговой службе
4. руководителю предприятия

6 На ПОП проводят хозяйственные операции по

1. приему заказов на проведение банкета
2. размещению гостей за столиками
3. передаче продуктов из кладовой на кухню
4. музыкальному сопровождению банкета

7 Если значение старшего отбрасываемого разряда больше 5, то число округляют так

1. последнюю сохраняемую в числе цифру уменьшают на единицу
2. последнюю оставшуюся в числе цифру увеличивают на единицу
3. последняя оставшаяся в числе цифра сохраняет свое значение
4. последняя оставшаяся в числе цифра меняется на 9

8 Для повара заготовочного цеха (мясной, рыбный, овощной) при первичной обработке продуктов за начальное число (100%) принимается

1. вес брутто
2. вес нетто
3. отходы при первичной обработке
4. выход полуфабриката

9 Определить необходимое количество продукта для изготовления 80 порций изделия, если на одну порцию по норме расходуется 525 г продукта

1. 4200 кг
2. 420 кг
3. 42 кг
4. 4,2 кг

10 Ограниченную материальную ответственность на ПОП несет

1. повар
2. кладовщик
3. бармен
4. грузчик

11 Договор о полной материальной ответственности не заключают с работниками, выполняющими работы по

1. приему и хранению ценностей
2. обработке продуктов
3. отпуску и продаже продуктов
4. составлению отчетов

12 Бригадная материальная ответственность на производстве применяется, если

1. невозможно разграничить ответственность каждого работника
2. работа осуществляется в несколько смен
3. так решает заведующий производством
4. это решение работника

13 При оформлении документа нельзя

1. использовать ручку синего или черного цвета

2. допущенную ошибку подчистить или замазать корректирующей жидкостью
3. итоговые суммы дублировать прописью
 4. составлять его в момент совершения хозяйственной операции
- 14 К документам производства не относится
 1. план – меню
 2. товарная книга
 3. накладная на внутреннее перемещение
 4. дневной заборный лист
- 15 Нормы закладки продуктов в Сборнике даны в
 1. граммах и килограммах
 2. граммах и литрах
 3. килограммах и штуках
 4. граммах и штуках
- 16 Нормы закладки продуктов на 1000 г выхода не установлены на
 1. салаты
 2. гарниры
 3. супы
 4. блюда из яиц и творога

КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

Часть А. Тестовое задание

Инструкция Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 25 вопросов В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 35 минут. Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относят.....
 - а) к химическим разрыхлителям
 - б) к биологическим разрыхлителям
 - в) к механическим разрыхлителям
2. Как называют красный пищевой краситель? а) кармин
 - б) тартразин
 - в) индигокармин
3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной. а) 1:3
 - б) 1:2
 - в) 1:1
4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»? а) дрожжевое опарное тесто
 - б) дрожжевое безопарное тесто
 - в) дрожжевое слоёное тесто
5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет) в тесто положено мало соли
 - б) тесто перекисло
 - в) в тесто положено много сахара
6. Для крема «Шарлотт» приготавливают а) яично-молочный сироп
 - б) яично-сахарную массу
 - в) молочно-сахарную смесь
7. Торт «Прага» приготавливают а) из бисквитного теста
 - б) из песочного теста
 - в) из слоёного теста

8. Для приготовления песочного теста муку используют) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
 - в) муку с очень «слабой» клейковиной
- 9.Заварной крем используют :
- а) для украшения изделий
 - б) для склеивания и смазывания пластов
 - в) для заполнения заварных изделий
- 10.Нонпарель приготавливают.....
- а) из сахарной посыпки
 - б) из готовой помады
 - в) из песочной крошки
11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.
- а) основной бисквитный п/ф.
 - б) масляный бисквитный п/ф.
 - в) бисквит «буше»
12. Температура хранения столовых яиц?
- а) от 0 до 20 градусов
 - б) не выше 20 градусов
 - в) от 0 до – 2 градусов
- 13.Какой крем используют для торта «Сказка»?
- а) «шарлот» шоколадный
 - б) «глясе»
 - в) сливочный основной
14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?
- а) 36 часов
 - б) 72 часа
 - в) 6 часов
- 15.Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?
- а) механическим
 - б) химическим
 - в) биологическим
16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:
- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
 - б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
 - в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;
17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях
- а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
 - б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
 - в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.
18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:
- а) сахар-рафинад;
 - б) жидкий сахар;
 - в) инвертный сахар.
19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:
- а) мед;
 - б) инвертный сахар;
 - в) патока;
 - г) солод.
20. Перед использованием в производстве патоку:
- а) пропускают через сито;

б) разводят в воде;

в).подогревают

21. Солод - это

а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;

б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;

в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности;

г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

22.Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

а) саломас;

б) маргарин;

в) пекарский жир;

г) масло коровье.

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

а) красители;

б) ароматические вещества;

в) эссенции.