

РАСМОТРЕНО:

На заседании
педагогического совета
протокол № 3 от 22.01.2024

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ГАПОУ СО «СЕРГИНСКИЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ

 /С.А. МАЙОРОВА/

«22» ЯНВАРЯ 2024 Г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ:
КОНДИТЕР**

Квалификация(профессия): 12901 Кондитер 3 разряд

Категория слушателей: лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья

Уровень квалификации: -3 разряд

Объем: 320 часов

Срок: 8 недель (2 месяца)

Форма обучения: очная

Организация обучения: *единовременно*

Основная образовательная программа профессионального обучения программа профессиональной подготовки по профессии рабочих: Кондитер, разработана как программа под заказ работодателя. Актуальностью программы является развитие производства кондитерских изделий индивидуальными предпринимателями, а также открытия частных пекарен/кондитерских.

Отличительной особенностью является направленность программы на практическое обучение. Целью обучения программы является формирование у слушателей необходимых знаний и умений для изготовления качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Разработчики:

Насретдинова Ирина Алексеевна, методист ГАПОУ СО «Сергинский многопрофильный техникум»,

Оглавление

1. Общая характеристика программы

1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы

1.2 Область применения программы

1.3 Требования к слушателям (категории слушателей)

1.4 Цель и планируемые результаты программы

1.5 Форма документа

2. Учебный план

3. Календарный учебный график

4. Содержание программы модулей

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1 Материально-техническое обеспечение

5.2 Информационное обеспечение программы

5.3 Организация образовательного процесса

5.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Приложения

Фонд оценочных средств

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (п. 9 ст. 2 - Основные понятия, п. 8 ст. 73 - Организация профессионального обучения);
- 2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;
- 3) Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- 4) Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- 5) Техническое описание компетенции Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело» от «28» августа 2018 г.;
- 6) Комплект оценочной документации по компетенции Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»
- 7) Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;
- 8) Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)

1.2 Общая характеристика программы

Основная программа профессионального обучения по программе подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих (далее – программа) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки слушателей.

Целью реализации программы подготовки является формирование общих и профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего/должности служащего 12901 Кондитер.

Программа направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом вида профессиональной деятельности, требований квалификационных характеристик, профстандарта Кондитер, спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции Кондитерское дело.

В случае успешного освоения программы профессиональной подготовки слушателям присваивается квалификация: Кондитер 4 уровень квалификации Форма обучения: очная Объем образовательной программы: 320 академических часов. Срок получения образования по образовательной программе 2 месяца. Профессиональное обучение завершается итоговой

аттестацией в форме сдачи квалификационного экзамена, состоящего из теоретической и практической части.

1.3. Требования к слушателям (категории слушателей)

К освоению программы профессионального обучения по программе подготовки допускаются лица различного возраста, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

Форма документа - по результатам освоения программы выдается свидетельство о профессии рабочего (должности служащего).

1.4. Цель и планируемые результаты освоения программы

Целью реализации программы является освоение следующих профессиональных компетенций :

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. Содержание и организация образовательного процесса

3.1. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)				
	Всего	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			
		Теоретическое обучение	Практическое и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
1	2	4	5	6	7
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	8	8	3		зачет
Основы товароведения продовольственных товаров	8	8	2		зачет
Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8	4		зачет
Охрана труда	8	6	2		зачет
Модуль 1 «Производство кондитерской продукции в организациях питания»	56	16	40		зачет
Учебная практика	36			30	
Производственная практика	190			190	
Итоговая аттестация:	6				6
Итого часов по программе	320				

3.2. Календарный учебный график

Компоненты программы	Нагрузка слушателей в академических часах								
	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	9 неделя
	Очные занятия	Очные занятия	Очные занятия	Учебная практика	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП/Итоговая аттестация
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	8								
Основы товароведения продовольственных товаров	8								
Техническое оснащение и организация рабочего места	8								
Охрана труда	8								
Модуль 1 «Производство кондитерской продукции в организациях питания»	4	36	16						
Учебная практика				36					
Производственная практика					40	40	40	40	30
Итоговая аттестация									6
Итого по неделям	36	36	16	36	40	40	40	40	36

4. Программы учебных модулей

4.1 Цели реализации дисциплин и модуля

Формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов и кондитерской продукции разнообразного ассортимента

4.2 Требования к результатам освоения дисциплин и модуля

Характеристика новой квалификации и связанного с ней вида профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций; требований к знаниям, умениям.

код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД.1	Производство кондитерской продукции в организациях питания
ПК1.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
ПК.1.2	Изготовление, оформление и презентация кондитерской продукции

В результате освоения программы слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- 1) Проверять рабочее состояние оборудования кондитерского цеха
- 2) Контролировать расход продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- 3) Изготавливать и оформлять кондитерскую продукцию стандартного ассортимента
- 4) Презентовать готовую кондитерскую продукцию потребителям

- знать:

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов и кондитерской продукции разнообразного ассортимента;

- 2) Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, и кондитерской продукции разнообразного ассортимента
- 3) Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской продукции, при их тепловой обработке
- 4) Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской продукции
- 5) Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
- 6) Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- 7) Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
- 8) Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
- 9) Виды технологического оборудования и инвентаря, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
- 10) Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

- уметь:

Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с имеющимися условиями хранения

- 2) Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
- 3) Готовить по технологическим картам кондитерскую продукцию
- 4) Оформлять десерты и кондитерские изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- 5) Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления

Программы дисциплин и модуля

Наименование модулей и тем программы	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы.	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		8
Тема 1.1 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Лекция	2
	1.Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	
	2.Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская	
	3.Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	
	4.Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их	
	5.Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного	
	Практическая работа -Изучение под микроскопом микроорганизмов Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2
Тема 1.2. Основы физиологии питания	Лекция:	2
	1.Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	
	2.Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	
	3.Пищеварение и усвояемость пищи	
	4.Обмен веществ и энергии	
Практическая работа Составление рационов питания для различных категорий потребителей Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	
Тема 1.3.Санитария и гигиена в пищевом производстве	Лекция	1
	Личная и производственная гигиена	
	Санитарно-гигиенические требования к помещениям	
	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	
Основы товароведения продовольственных товаров		8
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Лекция	1
	Классификация продовольственных товаров.	
	Качество и безопасность продовольственных товаров.	

Тема 1.2 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Лекция	
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов 2.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение 3.Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2
	Практическая работа- Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	2
Тема 1.3. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Лекция	2
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 2.Условия и сроки хранения	
	Практическая работа- Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	1
Техническое оснащение и организация рабочего места		8
Тема 1.1. Организация кондитерского производства в организациях питания	Лекция	
	1.Классификация и характеристика основных типов организаций питания 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	2
	Практическая работа - Организация рабочих мест кондитера по приготовлению кондитерской продукции (по индивидуальным заданиям)	2
Тема 1.2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Лекция	2
	Механическое оборудование. Тепловое оборудование. Холодильное оборудование	
	Практическая работа - Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста, полуфабрикатов	2
Охрана труда		8
Тема 1.1. Нормативно - правовая база охраны труда	Лекция	2
	Особенности требований охраны труда и техники безопасности на Чемпионате Законодательство в области охраны труда. Обеспечение охраны труда	
Тема 1.2 Специфичные требования охраны труда, техники безопасности	Лекция	2
	Практическое занятие – Изучение Типовой инструкции по охране труда для поваров, кондитеров.	
Тема 1.3Условия труда на предприятиях общественного питания	Лекция	2
	Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	

	Практическое занятие- Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2
Модуль 1 «Производство кондитерской продукции в организациях питания»		56
Тема 1.1 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Лекция Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	4
	Практическое занятие- Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
Тема 1.2 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Лекция Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
	Содержание Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Приготовление помады правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды глазури в зависимости от сырья.	4
Тема 1.3 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Практические занятия- Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление желе	4
	Лекция	4
Тема 1.4 Приготовление		

глазури	<p>Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	<p>Практическое занятие- Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	4
Тема 1.5 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<p>Лекция</p> <p>Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	4
	<p>Практическое занятие- Приготовление сливочного, белкового, заварного крема</p>	6
Тема 1.6 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	<p>Лекция</p> <p>Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p>	4
	<p>Практическое занятие-Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста</p> <p>Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста</p> <p>Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста</p> <p>Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста</p> <p>Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста</p>	8
Тема 1.7 Изготовление и оформление пирожных	<p>Лекция</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др.</p> <p>Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы.</p> <p>Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p>	4
	<p>Практическое занятие- приготовление бисквитных песочных, заварных, воздушных пирожных</p>	6
Тема 1.8 Изготовление и	<p>Лекция</p>	4

оформление тортов	<p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др.</p> <p>Приготовление воздушных ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др.</p> <p>Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др.</p>	
Учебная практика		36
Тема: «Производство кондитерской продукции в организациях питания»	Виды работ:	6
	Приготовление бисквитных пирожных	6
	Приготовление заварных изделий	6
	Приготовление песочных пирожных	6
	Приготовление тарта с лимонной начинкой	6
	Приготовление воздушных пирожных.	6
	Приготовление слоеных пирожных	6
Производственная практика		190
Тема: «Изготовление кондитерской продукции»	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности • Изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, санитарных норм и правил • Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха • Контроль расход продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции • Ознакомление с технологией приготовления теста для сахарного, затяжного печенья, кексов, рулетов, тортов, пирожных и другие • Ведение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий • Изготовление кондитерской продукции стандартного ассортимента • Оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента 	
Итоговая аттестация	<p>Квалификационный экзамен, включающий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретическую часть в форме тестирования; 2. Практическую часть, которая направлена на выполнение слушателями конкретных 	6
Итого:		320

5. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов теоретических, практических занятий и учебной практики, предусмотренных учебным планом.

5.1 Перечень кабинетов, лабораторий и их оборудование:

Технического оснащения и организации рабочего места

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебный кондитерский цех

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весоизмерительное оборудование

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование

Пекарный шкаф

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочная.

Плиты электрические 4-х комфорочные

Фритюрница

Печь для пиццы

Электроблинница

Хлебопечь

электровафельница

Холодильное оборудование

Холодильник

Шкаф шоковой заморозки

Шкаф морозильный

Стол с охлаждаемой поверхностью

Механическое оборудование

Тестораскатывающая машина

Тестомесильная машина

Миксер планетарный

Мясорубка электрическая.

Машина для вакуумной упаковки

Овощерезка

Пресс для пиццы

Миксер погружной

Миксер

Блендер

Кофемолка

Термометр со щупом
Термометр инфракрасный
Стеллаж передвижной

Оборудование, приспособления для Приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции

Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Стол производственный с мраморным покрытием
Производственный стол с деревянным покрытием
Газовая горелка для карамелизация

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп.

Оборудование для мойки посуды

Моечная ванная двухсекционная
Машина посудомоечная
Стол производственный с моечной ванной

5.2 Организация образовательного процесса

Занятия осуществляются очно путем предоставления теоретического материала по теме в виде лекций:

лекция-диалог, где содержание подается через серию вопросов, на которых обучающийся должен отвечать непосредственно в ходе лекции; лекция-провокация (лекция с запланированными ошибками), формирующая умения обучающихся оперативно анализировать, ориентироваться в информации и оценивать ее;

При модульном обучении актуальным является применение метода «мозгового штурма». При этом обучающиеся для решения ситуационной задачи предлагают свои варианты решения проблемы. Затем разрабатываются аргументы в пользу своей идеи, и проводится критика, в ходе которой принимаются оптимальные способы принятия решений.

Выполнение практических работ, которые моделируют реальные производственные ситуации, разработку документации, в дальнейшем используемую в работе. Практические работы и лабораторные работы в мастерской «Учебный кондитерский цех» проводятся с использованием оборудования различной конструкции и направленности.

5.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Образовательный процесс по программе профессиональной подготовки обеспечивается педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа работников организаций, имеющих среднее профессиональное и высшее образование и стаж работы в данной профессиональной области. Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Производство кондитерской продукции в организациях питания».

5.4 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Уч. Пособ. Для НПО, Э. Харченко, ИЦ «Академия», 2006.
- Н.Г.Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник / Н.Г.Бутейкис. – 11-е изд., стер. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.

- Ермилова С. В., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Учеб. пособие / С. В. Ермилова., Е.И. Соколова — М. : Издательский центр «Академия» 2008. — 80 с – (кондитер, базовый уровень)
- Л.С. Кузнецова., й : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. — 6-е изд., испр. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 400 с.

Дополнительная литература:

Электронные и Internet-ресурсы:

- Сайт: электронно-библиотечная система «Лань» режим доступа: <https://e.lanbook.com> – (дата обращения 17.01.2019)
- <http://www.twirpx.com>
- <http://www.Academia-moscow.ru>
- http://www.koob.ru/social_psychology
- <http://ocrpo-ural.ru/rkts-wsr/perechen-kompetentsiy/sotsialnaya-rabota/>
- <https://esat.worldskills.ru/competencies>

6. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результаты освоения модуля	Основные показатели оценки результата
Профессиональные компетенции	
Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	При подготовке к работе проверяет оборудование на наличие заземления, включает оборудование на холостом ходу для проверки работоспособности. При эксплуатации оборудования не нарушает технику безопасности при работе с оборудованием
Изготовление, оформление и презентация кондитерской продукции	При изготовлении кондитерской продукции соблюдает процесс без ошибок, контролирует технологические параметры, использует современные способы презентации изделий
Практический опыт	
Проверять рабочее состояние оборудования кондитерского цеха	Перед использованием проверяет рабочее состояние оборудования. Использует оборудование и инвентарь по назначению.
Контролировать расход продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Следит за расходом продуктов при производстве. Сырье и материалы использует рационально.
Изготавливать и оформлять кондитерскую продукцию стандартного ассортимента	Изготавливает кондитерскую продукцию согласно технологии с соблюдением всех технологических параметров. При оформлении изделий использует современные способы и материалы.
Презентовать готовую кондитерскую продукцию потребителям	Презентует готовую продукцию с использованием современных способов и материалов.
Знания	
Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов и кондитерской продукции разнообразного ассортимента	Называет требования к срокам и условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, опираясь в ответе на нормативную техническую документации, ГОСТ, СанПиН и другие отраслевые документы

Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, и кондитерской продукции разнообразного ассортимента	Называет технологии приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, и кондитерской продукции без ошибок.
Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской продукции, при их тепловой обработке	Называет способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов. Перечисляет потери, происходящие при тепловой обработке.
Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской продукции	Перечисляет технологические процессы, происходящие при производстве кондитерских изделий. Перечисляет режимы производства кондитерской продукции на каждом этапе производства
Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	Называет виды ароматических веществ, используемых в кондитерском производстве и способы их применения.
Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Знает нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.
Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	Знает рецептуры и особенности технологий приготовления различных видов хлебобулочных изделий. Называет технологию изготовления различных хлебобулочных изделий, без ошибок
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов	Знает нормы расхода сырья и полуфабрикатов, а также способы снижения потерь на производстве.
Виды технологического оборудования и инвентаря, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации	Правильно называет виды технологического оборудования и инвентаря, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также технические характеристики и условия его эксплуатации.
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, при ответе ссылается на соответствующие нормативные документы
умения	
Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с имеющимися условиями хранения	Перед началом работы оценивает потребность в сырье и материалах для изготовления кондитерских изделий. Верно определяет необходимое количество сырья, не допуская излишек и недостатков сырья и материалов.

Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Перед началом работы проверяет качество сырья и полуфабрикатов с использованием органолептических методов.
Готовить по технологическим картам кондитерскую продукцию	Готовит кондитерскую продукцию в соответствии с технологическими картами с соблюдением технологии производства.
Оформлять десерты и кондитерские изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения	Оформляет десерты и кондитерские изделия соответствующими отделочными полуфабрикатами и украшениями, способствующими балансу вкуса, аромата и структуры готового изделия.
Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления	Соблюдает санитарно-гигиенические правила в ходе всего технологического цикла приготовления кондитерских изделий. Рабочее место организовано в соответствии с требованиями охраны труда и промышленной безопасности.

Форма и вид аттестации по дисциплинам и модулю:

Текущий контроль результатов освоения модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий.

Промежуточная аттестация по модулю предназначена для оценки освоения слушателем разделов, тем программы и проводится в виде зачета.

По результатам промежуточной аттестации по модулю, выставляются оценки по двухбалльной системе («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»))

Наименование оценки	Основание для оценки
«удовлетворительно»	Получен правильный ответ на 2 ответа из трех вопросов
«не удовлетворительно»	Получен 1 или меньше правильных ответов на вопрос из трех вопросов

7. Контроль и оценка результатов освоения программы

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Текущий контроль результатов осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий проводится наблюдение за деятельностью слушателей, собеседование, анализ результата решения ситуационных задач.

Оценка качества освоения программы профессионального обучения включает итоговую аттестацию слушателей.

Итоговая аттестация.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по модулю, предусмотренному учебным планом настоящей программы.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя:

1. Теоретическую часть в форме тестирования;
2. Практическую часть, которая направлена на выполнение слушателями конкретных заданий: согласно приведенной в экзаменационном билете рецептуры, слушателю необходимо

приготовить кондитерское изделие, приготовить полуфабрикат т.д., оформить готовое изделие.

Фонд оценочных средств по программе представлен в Приложении 1.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается квалификация «Кондитер 4 уровень квалификации» по результатам освоения программы профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Фонд оценочных средств
для проведения итоговой аттестации
по основной программе профессионального обучения
по программе профессиональной подготовки по профессии рабочих:
Кондитер

Ф.И.О. (полностью)
Наименование ОО

Насретдинова Ирина Алексеевна
ГАПОУ СО «Сергинский многопрофильный техникум»

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

43.01.49 Повар, кондитер

(наименование ОПОП СПО)

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

(наименование дисциплины / профессионального модуля)

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

1.1. Спецификация заданий для теоретического этапа

Знания, умения (когнитивные) в соответствии с требованиями к результатам освоения программы	Критерии оценки	Тип и № задания
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	1 балл за правильно выполненное задание	Задание с выбором ответа, № 1, 2
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	1 балл за правильно выполненное задание	Задание с выбором ответа, № 1, 2
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i>	1 балл за правильно выполненное задание	Задания с открытым ответом, № 7 Задание на соответствие № 23,24, Задание с открыты ответом №25,26
методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> , в том числе региональных	1 балл за правильно выполненное задание	Задание с выбором ответа, № 3,4,5,6,8,9,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22 Задание с открыты ответом № 27,29,30
Способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>и шоколадной продукции</i>	1 балл за правильно выполненное задание	Задание с выбором ответа, № 3,4,6,8,9,10,11,12,14,15,16,17,18,19,20,21,22 Задание с открыты ответом № 27,29,30

1.2. Спецификация заданий для практического этапа

Профессиональные компетенции (трудовые функции), практический опыт (трудовые действия) в соответствии с требованиями к результатам освоения программы	Критерии оценки	Тип и № задания
Рабочее место	Соответствие рабочего места требованиям охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены и видам выполняемых работ	Задание на выполнение трудовых функций в реальных условиях № 1
Заявка на сырьё и полуфабрикаты	Наличие в заявке всех видов сырья и ингредиентов, необходимых для заданных видов изделий	Задание на выполнение трудовых функций в реальных условиях № 1
	Правильность расчета необходимого количества сырья и ингредиентов в соответствии с рецептурой	
Подготовленное сырьё	Соответствие подготовленного сырья требованиям к его качеству по ГОСТ на конкретный вид сырья	Задание на выполнение трудовых функций в реальных условиях № 1
Процесс замеса теста	Соблюдение технологических условий замеса теста	Задание на выполнение трудовых функций в реальных условиях № 1
	Соблюдение последовательности закладки сырья при приготовлении теста	
	Соблюдение правил безопасной работы с оборудованием и инвентарем	
	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении работ	
Процесс выпечки полуфабрикатов	Правильность выбора режима выпечки полуфабрикатов (время, температура, влажность) в соответствии с технологической инструкцией на вид полуфабриката	Задание на выполнение трудовых функций в реальных условиях № 1
	Соблюдение последовательности действий по контролю процесса выпечки	
	Правильность выбора способов проверки готовности полуфабрикатов	
	Соблюдение правил безопасной работы с оборудованием и инвентарем	

	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении работ	
Процесс приготовления отделочных полуфабрикатов	Соблюдение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологической инструкцией на вид отделочного полуфабриката	Задание на выполнение трудовых функций в реальных условиях № 1
	Соблюдение правил безопасной работы с оборудованием и инвентарем	
	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении работ	
Приготовленный полуфабрикат	Соответствие органолептических показателей полуфабриката (внешний вид, запах, вкус) требованиям к его качеству	Задание на выполнение трудовых функций в реальных условиях № 1
	Соответствие веса полуфабриката требованию, установленному заданием	
Приготовленный крем	Соответствие органолептических показателей начинки (внешний вид, запах, вкус) требованиям к его качеству	
	Соответствие веса крема требованию, установленному заданием	

1.3. Материально-техническое обеспечение

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа: аудитория, персональные компьютеры с доступом к интернету. В ряде случаев допускается использование бумажного варианта теста в соответствии с регламентом проведения независимой оценки квалификации.

(помещение, инвентарь, компьютерная техника и оргтехника, программное обеспечение и пр.)

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа экзамена:

1. Место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания.
2. Оборудование, мебель и инвентарь (Приложение).
3. Продукты.

(оборудование, инструмент, оснастка, материалы)

2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО И ПРАКТИЧЕСКОГО ЭТАПОВ

2.1. Задания для теоретического этапа

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа:

количество заданий с выбором ответа

22

количество заданий на установление последовательности

5

количество заданий на установление соответствия	<u>2</u>
количество заданий с открытым ответом	<u>6</u>
время выполнения заданий для теоретического этапа	<u>45мин</u>

Задания с выбором ответа

Задание № 1: Что нужно сделать в первую очередь перед началом работы на производственном оборудовании?

Инструкция: Выберите один вариант ответа.

- Варианты ответов:
- 1) Осмотреть оборудование, убедиться в его исправности и приступить к работе
 - 2) Проверить наличие диэлектрического коврика и приступить к работе
 - 3) Надеть спецодежду и приступить к работе
 - 4) Осмотреть оборудование и приступить к работе
 - 5) Пройти инструктаж по технике безопасности на рабочем месте

Задание № 2: Что нужно сделать перед началом работы на тестомесильной машине?

Инструкция: Выберите один вариант ответа.

- Варианты ответов:
- 1) Опробовать машину на холостом ходу
 - 2) Проверить надежность крепления дежи с приводом
 - 3) Проверить наличие электроблокировки
 - 4) Проверить санитарное и техническое состояние
 - 5) Прослушать инструктаж по технике безопасности перед началом работы

Задание № 3: Из какой бумаги делают корнетик ?

Инструкция: Выберите один вариант ответа.

- Варианты ответов:
- 1) Из пищевой фольги
 - 2) Из пергаментной бумаги
 - 3) Из писчей бумаги
 - 4) Из картона
 - 5) Из кальки

Задание № 4: Укажите температуру желе для покрытия поверхности полуфабрикатов

Инструкция: Выберите один вариант ответа.

- Варианты ответов:
- 1) 45°
 - 2) 50°
 - 3) 60°
 - 4) 90°
 - 5) 30°

Задание № 5: Из каких орехов готовят марципан?

Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	1) Из грецких орехов 2) Из фундука 3) Из миндальных орехов 4) Из арахиса 5) Из кешью
Задание № 6:	Какой ингредиент обязательно входит в состав приготовления сахарной сырцовой мастики?
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	1) Желатин 2) Крахмал 3) Сухое молоко 4) Сгущённое молоко 5) Пектин
Задание № 7:	К чему приводит увеличение продолжительности замеса песочного теста?
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	1) К трудоемкости работы 2) К получению затянутого теста 3) К получению слишком рассыпчатого теста 4) К разжижению теста 5) К плохому подъёму теста
Задание № 8:	Как называется инструмент для нанесения прямых или зигзагообразных линий на креме
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	1) Ступка 2) Шпатель 3) Мастерок 4) Гребенка 5) Скалка
Задание № 9:	Пышный мелкопористый полуфабрикат, полученный путем взбивания яиц и сахара. При взбивании масло насыщается пузырьками воздуха, увеличивается в объёма в 2,5 раза. При выпечке пузырьки расширяются, образуя пористую структуру теста. О каком виде теста идет речь?
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.
Варианты ответов:	1) Песочное 2) Сдобное 3) Слоеное 4) Бисквитное 5) Заварное
Задание № 10:	При какой температуре выпекают изделия из воздушного теста
Инструкция:	Выберите один вариант ответа.

Варианты ответов:

- 1) 90-100°
- 2) 110-150°
- 3) 200-210°
- 4) 210-220°
- 5) 220-240°

Задание № 11:

Как определить готовность заварного теста?

Инструкция:

Выберите один вариант ответа.

Варианты ответов:

- 1) Тесто НЕ должно стекать с лопатки
- 2) Тесто должно стекать с лопатки быстро
- 3) Тесто должно стекать с лопатки медленно
- 4) Тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника
- 5) Тесто должно падать с лопатки

Задание № 12:

В качестве чего применяется белок отделенный от желтка?

Инструкция:

Выберите один вариант ответа.

Варианты ответов:

- 1) загустителя
- 2) увлажнителя
- 3) пенообразователя
- 4) разрыхлителя
- 5) пористости

Задание № 13:

С какой целью перед использованием муку просеивают?

Инструкция:

Выберите несколько вариантов ответа.

Варианты ответов:

- 1) Для обогащения углекислым газом
- 2) Для удаления комочков
- 3) Для удаления посторонних примесей
- 4) Для обогащения кислородом воздуха
- 5) Для уменьшения кислорода воздуха
- 6) Для уменьшения углекислого газа

Задание № 14:

Для чего используют заварной крем?

Инструкция:

Выберите несколько вариантов ответа.

Варианты ответов:

- 1) для украшения изделий
- 2) для склеивания пластов
- 3) для смазывания пластов
- 4) для заполнения заварных изделий
- 5) для наполнения пустотелых полуфабрикатов
- 6) для отделки поверхности кондитерских изделий

Задание № 15:

На какие группы делятся крема?

Инструкция:

Выберите несколько вариантов ответа.

Варианты ответов:

- 1) сливочные
- 2) масляные
- 3) ореховые
- 4) шоколадные

Задание № 16: 5) белковые
Инструкция: 6) заварные
Какие продукты входят в крем шарлотт
Выберите несколько вариантов ответа.

Варианты ответов: 1) сахар-песок
2) сметана
3) яйца
4) молоко
5) сливки
6) масло сливочное

Задание № 17: Какие продукты входят с состав слоеного бездрожжевого теста?
Инструкция: Выберите несколько вариантов ответа.

Варианты ответов: 1) мука пшеничная
2) разрыхлитель
3) масло сливочное
4) кислота лимонная
5) вода
6) меланж
7) сметана
8) молоко

Задания на установление последовательности

Задание № 18: Установите последовательность приготовления булочек из заварного теста с кремом из сливок

Инструкция: Запишите ответ в виде последовательности объектов.

Критерий установления последовательности: Соответствие установленной технологической карте

Объекты/понятия: 1) Изделия охлаждают
2) Выпекают при температуре 180-200 С
3) Воду, соль и сливочное масло доводят до кипения
4) Заполняют кремом при помощи кондитерского мешка
5) Перемешивают до охлаждения 60-75 С
6) Формуют в виде шариков при помощи кондитерского мешка
7) Определяют тесто по треугольнику на лопатке
8) Перекладывают в котел взбивальной машины
9) Прогревают
10) Постепенно добавляют яйца
11) Добавляют сразу всю муку
12) Верхнюю часть булочек срезают
13) Изделия посыпают сахарной пудрой

Задание № 19: Установите последовательность приготовления печенья «Ленинградское»

Инструкция: Запишите ответ в виде последовательности объектов.

Критерий установления последовательности: Соответствие установленной технологической карте

Объекты/понятия:	1) Кондитерский лист смазывают жиром
	2) Выпекают при температуре 180-200 С
	3) Ставят в теплое место на 1 – 2 часа
	4) Формуют печенье круглой или овальной формы
	5) Посыпают сахарным песком
	6) Приготавливают бисквитное тесто

Задание № 20: Установите последовательность приготовления заварного полуфабриката

Инструкция: Запишите ответ в виде последовательности объектов.

Критерий установления последовательности: Соответствие установленной технологической карте

Объекты/понятия:	1) Выпечка
	2) Соединение заварки с яйцами
	3) Заварка муки
	4) Формование изделий
	5) Охлаждение
	6) Использование для приготовления мучных кондитерских изделий
	7) Охлаждение заварки

Задание № 21: Установите последовательность приготовления кекс «Столичный» из песочного теста

Инструкция: Запишите ответ в виде последовательности объектов.

Критерий установления последовательности: Соответствие установленной технологической карте

Объекты/понятия:	1) Добавить яйца
	2) выпекают
	3) взбивают масло с сахаром
	4) раскладывают тесто в формы
	5) отделяют сахарной пудрой
	6) охлаждают
	7) соединяют с изюмом, солью, эссенцией, аммонием
	8) замешивают тесто с мукой

Задание № 22: Установите последовательность приготовления помады

Инструкция: Запишите ответ в виде последовательности объектов.

Критерий установления последовательности: Соответствие установленной технологической карте

Объекты/понятия:	1) созревание помады
	2) охлаждение сиропа
	3) приготовление помадного сиропа
	4) взбивание сиропа

Задания на установление соответствия

Задание № 23: Соотнесите дефекты бисквитного теста и полуфабрикатов из него из колонки А с причинами возникновения дефектов из колонки Б.

Инструкция: Каждый элемент из колонки Б может быть использован не использован вообще.

Ответ запишите в виде последовательности пар «цифра – буква».

Колонка А «Виды дефектов бисквитного теста и полуфабрикатов из него»	Колонка Б «Причины возникновения дефектов»
1) Бисквитное тесто жидкой непышной консистенции, тесто осело	а) Длительное время выпечки, высокая температура выпечки
2) Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый	б) Интенсивно и долго замешивали тесто с мукой
3) Бисквитный полуфабрикат с комками муки	в) Низкая температура выпечки, недостаточное время выпечки.
4) Бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку	г) Механическое воздействие (встягивание форм) при выпечке. Засыпали всю муку сразу, плохо промесили тесто.
5) Бисквитный полуфабрикат имеет темно-коричневую утолщенную корочку	д) Недостаточно взбита яичная масса, длительный замес с мукой, после формирования тесто долго не выпекали
	е) Недостаточно взбита яичная масса, после формирования тесто долго не выпекали

Задание № 24: Соотнесите дефекты воздушного полуфабриката из колонки А с причинами возникновения дефектов из колонки Б.

Инструкция: Каждый элемент из колонки Б может быть использован не использован вообще.

Ответ запишите в виде последовательности пар «цифра – буква».

Колонка А «Виды дефектов воздушного полуфабриката»	Колонка Б «Причины возникновения дефектов»
1) Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки	а) После приготовления долго не формовали, не выдержан технологический режим при взбивании белков
2) Воздушный полуфабрикат темного цвета	б) Недостаточное время выпечки
3) Тесто при формировании расплывается	в) Высокая температура выпечки
	г) Не соблюдена технология приготовления

Задания с открытым ответом

Задание № 25: Используя соотношения компонентов: мука, масло, сахар (2:1:0,5), определите, какое количество муки и сахара потребуется для приготовления песочного теста при использовании 15 кг сливочного масла

Инструкция: Решите задачу

Ответ:

Задание № 26: По соотношению основных компонентов в бисквитном тесте определите количество муки и яиц первой категории при использовании 5 кг сахара (основные компоненты: сахар, мука, яйца (меланж), все продукты используются в соотношении 2:1:1, на 1 яйцо 50 г берут 25 г сахара, 25 г муки)

Инструкция: Решите задачу

Ответ:

Задание № 27:

Заполните таблицу использования кремов в кондитерском цехе

Для украшения поверхности пирожных и тортов	Для заполнения полостей	Для склеивания пластов
---	-------------------------	------------------------

Инструкция:

Заполните таблицу

Ответ:

Задание № 28:

Подставьте пропущенные операции в технологическую схему приготовления бисквитного теста основного с подогревом

Инструкция:

Ответы впишите в прямоугольные сноски

Ответ:



Задание № 29:

Бисквит – это.....мелкопористый полуфабрикат, полученный путем взбивания яиц и сахара.

Инструкция:

Нужно вставить одно слово

Ответ:

Задание № 30:

Сироп- это смесьс водой, уваренная до определенной консистенции

Инструкция:

Нужно вставить одно слово

Ответ:

Ключ к тесту

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за верный ответ
1	1	1балл
2	4	1балл
3	2	1балл
4	3	1балл
5	3	1балл
6	1	1балл
7	2	1балл
8	4	
9	4	
10	1	
11	4	
12	3	
13	2, 3, 4	1балл
14	2, 3, 4, 5	1балл
15	1,5,6	
16	1,3,4	
17	1,3,4,5	
18	3, 5, 9, 11, 7, 5, 8, 10	1балл

19	6, 1, 4, 5, 3, 2	1балл
20	3,7,2,4,1,5,6	
21	3,1,7,8,4,2,6,5	
22	3,2,4,1	
23	1-д, 2-б, 3-г, 4-в, 5-а	1балл
24	1-б, 2-в, 3-а	1балл
25	30; 15; 7,5	1балл
26	200 яиц, 5 кг	1балл
27	1 колонка: сливочный, белковый, шарлотт, зефир 2 колонка: сливочный, заварной, белковый, глянсе, шарлотт 3 колонка: сливочный, шарлотт, глянсе, заварной	1балл
28	Подогревают до 45050 С, вводят смесь постепенно в 2-3 приема, добавляют в конце замеса, замешивают тесто аккуратно	1балл
29	Пышный	1балл
30	сахар	1балл

Правила обработки результатов теоретического этапа

Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются. Максимальное количество баллов – 30 баллов.

Решение о допуске к практическому этапу принимается при условии достижения набранной суммы баллов 12 (70%) и более.

27 – 30 – оценка «отлично»;

21 – 26 – оценка «хорошо»;

15 – 20 – оценка «удовлетворительно»;

19 и менее – оценка «неудовлетворительно».

2.2. Задания для практического этапа

Задание на выполнение трудовых функций в реальных условиях

трудовая функция: 1.Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
2.Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Задание:

- Приготовьте пирожное «Трубочка» с кремом (10 шт.) (вес одного изделия $75 \pm 5\%$ г).
- Приготовьте пирожное из слоеного теста «Трубочка» с белково-заварным кремом 10 шт (вес одного пирожного $100 \pm 5\%$ г).
- Приготовьте пирожное из песочного теста «Корзиночка» с белковым кремом (вес одного изделия $45 \pm 5\%$ г)
- Приготовьте пирожное из воздушного теста «Воздушное» с кремом (двойное) 10 шт (вес одного изделия $40 \pm 5\%$ г)

(формулировка задания)

Условия выполнения задания

Место выполнения задания: Учебная лаборатория, соответствующая требованиям к материально-техническому оснащению проведения практического этапа квалификационного экзамена

Максимальное время выполнения задания (не более 6 часов): 6 часов

(мин./час.)

Вы можете воспользоваться: Пекарный шкаф, электроплита, взбивальная машина, кондитерский мешок с насадками

(используемое оборудование, инвентарь, расходные материалы, канцелярские принадлежности и пр.)

Критерии оценки практического задания

Объект оценивания	Критерий оценки	Шкала оценивания
Рабочее место	Соответствие рабочего места требованиям охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены и видам выполняемых работ	1 балл – рабочее место соответствует требованиям охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены и видам выполняемых работ; 0 баллов – рабочее место не соответствует требованиям охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены и видам выполняемых работ
Заявка на сырьё и полуфабрикаты	Наличие в заявке всех видов сырья и ингредиентов, необходимых для заданных видов изделий	1 балл – в заявке указаны все виды сырья и ингредиенты, необходимые для заданных видов изделий; 0 баллов – в заявке указаны не все виды сырья и ингредиенты, необходимые для заданных видов изделий
	Правильность расчета необходимого количества сырья и ингредиентов в соответствии с рецептурой	1 балл – расчет необходимого количества сырья и ингредиентов выполнен правильно в соответствии с рецептурой; 0 баллов – расчет выполнен неверно
Подготовленное сырьё	Соответствие подготовленного сырья требованиям к его качеству по ГОСТ на конкретный вид сырья	2 балла – подготовленное сырьё полностью соответствует требованиям к его качеству по ГОСТ (на конкретный вид сырья); 1 балл – подготовленное сырьё соответствует требованиям к его качеству (на конкретный вид сырья), имеются допустимые отклонения от ГОСТ; 0 баллов – подготовленное сырьё не соответствует требованиям к его качеству по ГОСТ
Процесс замеса теста	Соблюдение технологических условий замеса теста	2 балла – соблюдены все технологические условия замеса теста; 1 балл – технологические условия замеса теста в целом соблюдены, наблюдаются допускаяемые отклонения; 0 баллов – процесс замеса теста выполнен с нарушениями технологических условий

	Соблюдение последовательности закладки сырья при приготовлении теста	1 балл – последовательность закладки сырья при приготовлении теста соблюдена; 0 баллов – последовательность закладки сырья при приготовлении теста не соблюдена
	Соблюдение правил безопасной работы с оборудованием и инвентарем	1 балл – правила безопасной работы с оборудованием и инвентарем соблюдены; 0 баллов – правила безопасной работы с оборудованием и инвентарем не соблюдены
	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении работ	1 балл – санитарно-гигиенические требования при выполнении работ соблюдены; 0 баллов – санитарно-гигиенические требования при выполнении работ не соблюдены
Процесс выпечки полуфабрикатов	Правильность выбора режима выпечки полуфабрикатов (время, температура, влажность) в соответствии с технологической инструкцией на вид полуфабриката	1 балл – режим выпечки полуфабрикатов (время, температура, влажность) выбран правильно в соответствии с технологической инструкцией на вид изделия; 0 баллов – режим выпечки полуфабрикатов (время, температура, влажность) выбран неправильно
	Соблюдение последовательности действий по контролю процесса выпечки	1 балл – последовательность действий по контролю процесса выпечки соблюдена; 0 баллов – последовательность действий по контролю процесса выпечки не соблюдена или контроль процесса выпечки не произведен
	Правильность выбора способов проверки готовности полуфабрикатов	1 балл – способы проверки готовности изделия выбраны правильно; 0 баллов – способы проверки готовности изделия выбраны неправильно или проверка готового изделия не произведена
	Соблюдение правил безопасной работы с оборудованием и инвентарем	1 балл – правила безопасной работы с оборудованием и инвентарем соблюдены; 0 баллов – правила безопасной работы с оборудованием и инвентарем не соблюдены
	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении работ	1 балл – санитарно-гигиенические требования при выполнении работ соблюдены; 0 баллов – санитарно-гигиенические требования при выполнении работ не соблюдены
	Процесс приготовления отделочных полуфабрикатов	Соблюдение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологической инструкцией на вид отделочного полуфабриката
Соблюдение правил безопасной работы с оборудованием и инвентарем		1 балл – правила безопасной работы с оборудованием и инвентарем соблюдены; 0 баллов – правила безопасной работы с оборудованием и инвентарем не соблюдены
Соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении работ		1 балл – санитарно-гигиенические требования при выполнении работ соблюдены; 0 баллов – санитарно-гигиенические требования

		при выполнении работ не соблюдены
Приготовленный полуфабрикат	Соответствие органолептических показателей полуфабриката (внешний вид, запах, вкус) требованиям к его качеству	1 балл – за соответствие каждому органолептическому показателю. Максимальный балл критерия – 3 балла
	Соответствие веса полуфабриката требованию, установленному заданием	1 балл – вес готового изделия соответствует требованию, установленному заданием; 0 баллов – вес готового изделия не соответствует требованию, установленному заданием
Приготовленный крем	Соответствие органолептических показателей начинки (внешний вид, запах, вкус) требованиям к его качеству	1 балл – за соответствие каждому органолептическому показателю. Максимальный балл критерия – 3 балла
	Соответствие веса крема требованию, установленному заданием	1 балл – вес готового изделия соответствует требованию, установленному заданием; 0 баллов – вес готового изделия не соответствует требованию, установленному заданием

Правила обработки результатов практического этапа

Максимальное количество баллов за выполнение практического задания – 26 баллов. Практическое задание считается выполненным, если количество баллов составляет не менее 80 % (21 балла).

Правила обработки общих результатов итоговой аттестации

Итоговая аттестация считается пройденной, если слушатель выполнил задания теоретического этапа не менее чем на 70 % (набрал не менее 15 баллов) и выполнил задание практического этапа не менее чем на 80 % (набрал не менее 18 баллов).