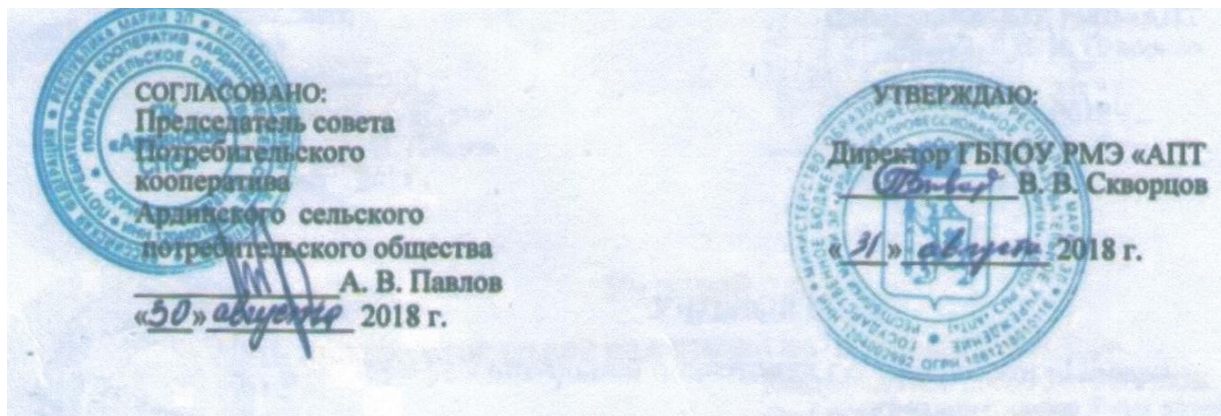


Министерство образования и науки Республики Марий Эл

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»



Программа профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер

Квалификация: кондитер 3 разряда
Срок обучения 4 мес.
Форма обучения: очная

п. Механизаторов, 2018 г.

Программа составлена на основе Закона образования РФ (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям, приказа Министерства образования и науки РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», проекта профессиональных стандартов, Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998N37 (ред. от 25.07.2005)

Разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Ардинский профессиональный техникум»

Разработчики: Королева Наталия Владимировна, заместитель директора по УВР;
Крикунова Галина Владимировна, методист;
Воронцова Елена Васильевна, заведующая производством;
Иванова Наталья Вячеславовна, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Требования к поступающим

1.2. Нормативный срок освоения программы

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

2. Характеристика подготовки

3. Учебный план

4. Оценка качества освоения профессиональной образовательной программы

Приложение 1

Приложение 2

Приложение 3

Приложение 4

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Профессиональная программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта по профессии с учетом регионального рынка труда, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей.

Основными пользователями профессиональной программы являются:
администрация, преподаватели, сотрудники профессионального образования РМЭ

слушатели по профессиям;

органы управления образованием,

методические службы;

работодатели.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК– общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе –прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кондитера 3 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программепредполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Учебные дисциплины:

- 1.1. Основы экономики;
- 1.2. Калькуляция и учет
- 1.3. Физиология питания, санитария и гигиена;
- 1.4. Оборудование и организация рабочих мест
- 1.5. Охрана труда;
2. Профессиональных модулей:
 - 2.1.Технология хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3. ПАСПОРТ программы профессионального обучения

3.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- федеральный закон «Об образовании»;
- федеральный государственный образовательный стандарт по профессиям утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17 мая 2010г.
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- приказ Министерства образования и науки РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02. 07. 2013 г. № 513
- "Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих" (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37 (ред. от 25.07 2005)
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН.4.3.1186-032.4.3. Учреждения начального профессионального образования Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г.) (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 30 сентября 2009 г.);
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной

политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.

- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.)

- Разъяснения разработчикам ОПОП в вопросах и ответах (от ФГУ ФИРО)

- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (от ФГУ ФИРО)

Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования, или среднего общего образования, или свидетельство о предыдущем уровне квалификации по данной профессии.

3.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 305 часов при очно- заочной форме подготовки.

В том числе:

	Часов
Обучение по программам дисциплин общепрофессионального цикла	49
Профессиональные модули	110
Учебная практика (в т.ч. производственная практика)	140
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	6
Итого	305

3. 3. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения ОПО по профессии 12901 Кондитер

3.3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности:

приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

3.3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
--------------	--

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ПК 1.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
	ПК 1.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
	ПК 1.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
	ПК 1.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
	ПК 1.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
	ПК 1.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3.4. Структура профессиональной подготовки

Программа имеет следующую структуру:

Код УД, ПМ, МДК	Наименование дисциплины, МДК
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы экономики
ОП.02	Калькуляция и учет
ОП.03	Физиология питания, санитария, гигиена
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места
ОП.05	Охрана труда
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК.01.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП	
ПП	
ПА.00 Промежуточная аттестация	
ИА.00 Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

Министерство образования и науки Республики Марий Эл

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл «Ардинский профессиональный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Председатель Совета
потребительского
кооператива
Ардинского сельского
потребительского общества
_____ А. В. Павлов
«___» _____ 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РМЭ «АПТ
_____ В. В. Скворцов
«___» _____ 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер

Квалификация: кондитер 3-его разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок –305 часов

Срок обучения 4 месяца

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Кол-во часов
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	49
ОП.01	Основы экономики	8
ОП.02	Калькуляция и учет	12
ОП.03	Физиология питания, санитария, гигиена	10
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места	15
ОП.04	Охрана труда	4
ПМ.00	Профессиональные модули	250
МДК.01.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	110
ПП.00	Производственная практика	140
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	299
	Квалификационный экзамен	6
	Всего:	305

Разработчик _____ Г. В. Крикунова

Рассмотрено на заседании ЦМК
 Протокол № 1 от 30 августа 2018 г.
 Председатель _____

3.5. Требования к условиям реализации ОППО

3.5.1. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации профессиональной программы

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Минимальное материально-техническое оснащение
Кабинеты	
Технического оснащения и организации рабочего места	Учебники, нормативная документация, стенд «Сервировка стола», наглядные пособия: посуда, сервированный стол, компьютер, мультимедиа
Технологии кулинарного производства	Учебники, нормативная документация, стенды «Формы нарезки овощей», «Полуфабрикаты из мяса и рыбы», «Классификация

	соусов», «Оформление банкетных блюд», стеллаж для выставок, компьютер, мультимедиа
Лаборатории	
Лаборатория поваров	Электрооборудование: электрическая плита, тестомесильная машина, фритюрница, электромясорубка, блендер, термопот, миксеры; весоизмерительное оборудование: весы циферблатные; холодильное оборудование: 2 холодильника; рабочий и производственный инвентарь; посуда для подачи

3.5.2. Информационное обеспечение реализации ОППО

№ п\п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
Основные источники				
1.	нормативная	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	-	1997 год, Москва, «Хлебпромиздат»
2.	учебник	Кулинария «Повар, кондитер»	Н.А.Анфимова	2002 Москва, ПрофОбрИздат
3.	учебник	Товароведение пищевых продуктов	З.П.Матюхина	2002 Москва, ПОИ

3.6. Требования к оцениванию качества освоения программы

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль; промежуточная аттестация (итоговый контроль по элементам программы); итоговая аттестация.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации (квалификационный экзамен) является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности и общих компетенций.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Возможна оценка уровня освоения дисциплин в форме тестов. Содержание тестов утверждается председателем ЦМК

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. Перечень работ утверждается

председателем ЦМК и согласовывается с работодателем. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Приложение 1

Содержание приложения 1

№ п\п	Код дисциплины	Наименование дисциплины
Программы		
1	ОП.01	Основы экономики
2	ОП.02	Калькуляция и учет
3	ОП.03	Физиология питания, санитария и гигиена
4	ОП.04	Оборудование и организация рабочих мест
4	ОП.05	Охрана труда

Приложение 2 Содержание приложения 2

№ п\п	Код ПМ	Наименование ПМ, МДК
Программы		
1	ПМ.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Приложение 3 Содержание приложения 3

№ п\п	Наименование практики
1	Программа учебной практики

Приложение 4 Содержание приложения 4

№ п\п	Вид аттестации	Наименование комплектов оценочных средств,
	Итоговая	КОС по ПМ.08

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

для профессиональной подготовки
квалифицированных рабочих по профессии

12901 Кондитер

п. Механизаторов, 2018

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта для профессионального обучения по профессии 12901 **Кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК1.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 1.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 1.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 1.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ПКР. Художественно оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии «кондитер» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии «кондитер» на базе среднего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **272** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося — 132 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося — 110 часов;
- самостоятельной работы обучающегося — 22 часов;
- учебной и производственной практики - 140 часов.

2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **4.3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ПКР	<i>Художественно оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</i>
ОК 1.	Понимать сущности и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 8.1.	Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	60	20	10	4	36	
ПК 8.2.	Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	43	21	12	4	18	
ПК 8.3.	Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников,	33	12	6	3	18	

	коврижек						
ПК8.4.	Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	35	13	2	4	18	
ПК 8.5.	Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	56	16	8	4	36	
ПК 8.6.	Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	26	10	4	2	14	
ПКР	Раздел 7. Рисование и лепка. Художественное оформление кондитерских изделий	19	18	18	1	0	
	Всего:	272	110	60	22	140	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		20	
МДК .01.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
Тема 1.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	1	2
	1 Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Их пищевая ценность. Значение хлебобулочных изделий в питании. Требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных изделий и хлеба.	1	2
Тема 1.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении	Содержание	3	2
	2- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним 3. при приготовлении хлебобулочных изделий Последовательность выполнения технологических операций при	2	2

хлебобулочных изделий и хлеба		<p>подготовке сырья.</p> <p>Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
	Практическая работа		1	
	4.	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	1	
	Самостоятельная работа		2	
	Подготовить сообщения на темы: « Виды и сорта муки, используемые для приготовления хлебобулочных изделий», « Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки», «Улучшители и пищевые добавки в хлебопекарном производстве».		2	
Тема 1.3. Приготовление дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		4	2
	.5-7	<p>Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста. Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.</p> <p>Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия.</p> <p>Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	3	2

	Практическая работа		1	
	8.	Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.	1	
	Самостоятельная работа		1	
	1.	Составление технологических схем приготовления дрожжевого теста	2	
Тема 1.4. Приготовление основных простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		12	2
	9-12	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.</p> <p>Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла.</p> <p>Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p>	4	2
	Лабораторная работа		8	3
	13-16.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и простых хлебобулочных изделий из него.	4	3
	17-20.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и простых хлебобулочных изделий и хлеба из него.	4	
Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий			21	

МДК .01.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
Тема 2.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных мучных кондитерских изделий	Содержание		1	2
	21	Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Их пищевая ценность. Значение основных мучных кондитерских изделий в питании. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества основных мучных кондитерских изделий.	1	2
Тема 2.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных мучных кондитерских изделий	Содержание		1	2
	22	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	1	2
	Самостоятельная работа		2	
	Подготовка сообщений на тему: «Виды и использования пищевых добавок при изготовлении мучных кондитерских изделий». Составление конспектов по теме: «Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании»		2	3
Тема 2.3. Приготовление основных мучных кондитерских изделий	Содержание		19	2
	23-29.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них. Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий.	7	2

	<p>Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Правила хранения, условия. Правила проведения бракеража. Недостатки готовых основных мучных кондитерских изделий и причины их возникновения.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Виды изучаемого теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> - блинчатое тесто, пирожки блинчатые, пирог блинчатый и др; - сдобное пресное тесто: ватрушки, пирожки, сочни, печенье и др: - бисквитное тесто, бисквит «Прага», пирог бисквитный, рулет фруктовый, печенье «Ленинградское» и др; - песочное тесто для кексов «Столичный», «Чайный», «Ореховый», «Творожный» и др; - заварное тесто: булочка со сливками, кольца воздушные и др; - воздушное тесто, печенье «Меренги» и др; - слоеное тесто, ушки слоеные, языки слоеные, пирожки и др. 		
	Лабораторная работа	12	
30-33	Приготовление основных мучных кондитерских из блинчатого и сдобного пресного теста.	4	3
34-37	Приготовление основных мучных кондитерских из бисквитного и воздушного теста.	4	3
38-41	Приготовление основных мучных кондитерских из заварного и слоеного теста.	4	3
	Самостоятельная работа	2	
	<p>Составление таблицы «Способы рыхления теста»</p> <p>Составление схемы классификация теста</p> <p>Составление технологических схем приготовления теста</p>		

	Составление технологических карт приготовления основных мучных кондитерских изделий		
Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		12	
МДК .01.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
Тема 3.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек	Содержание	1	2
	42. Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Их пищевая ценность. Значение печенья, пряников, коврижек в питании. Требования к качеству печенья, пряников, коврижек. Проверка органолептическим способом печенья, пряников, коврижек.	1	2
	Самостоятельная работа	1	
	Изучение ассортимента печенья, пряников, коврижек производимых в г. Тюмени.	1	
Тема 3.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении печенья, пряников, печенья	Содержание	1	2
	43. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении печенья, пряников, печенья. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	1	2
	Самостоятельная работа	1	
	Подготовка сообщений по теме «Использование дополнительного вида сырья при изготовлении печенья, пряников, коврижек»	1	
Тема 3.3. Приготовление и оформление печенья,	Содержание	4	2
	44- Последовательность выполнения технологических операций при	4	2

пряников, коврижек	47	<p>приготовлении пряничного и песочного теста и изделий из них. Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству печенья, пряников, коврижек. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент изучаемых изделий: - пряники глазированные, пряники медовые, пряники «Детские», пряники «Тульские» и др; - коврижка «Медовая», коврижка «Южная» и др; - печенье «Круглое», печенье «Масляное», печенье «Нарезное», печенье «Песочное», печенье «Творожное» и др.</p>		
	Самостоятельная работа		1	
	Оформление технологических карт приготовления печенья, пряников, коврижек. Составление таблицы «Недостатки песочного и пряничного теста и причины их возникновения».			
	Лабораторная работа		6	
	48-53.	Приготовления пряников, печенья, коврижек.	6	
Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		13		
МДК .01.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
Тема 4.1. Ассортимент основных отделочных	Содержание		1	2
	54.	Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Использование	1	2

полуфабрикатов и основные способы оформления изделий		полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов: крема, сиропы, желе, мастики, марципан, глазури, посыпки. Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа		2	
	Составление таблицы «Виды отделочных полуфабрикатов»			
Тема 4.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов	Содержание		2	2
	55-56	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	2
	Самостоятельная работа		2	
	Подготовка сообщений на тему: «Применение загустителей и стабилизаторов при изготовлении кремов», «Консерванты в кондитерском производстве», «Вкусовые и ароматические вещества кондитерского производства», «Новые виды сырья для отделочных полуфабрикатов».			
Тема 4.3. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	Содержание		2	2
	57-58	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов: крем масляный основной и его производные, крем белковый (заварной способ), крем из сливок, крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем молочный, крем творожный, крем йогуртовый. Украшение из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требования к качеству кремов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов для промочки. Применение, требования к качеству.	2	2

	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помадки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Требования к качеству.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики. Украшения из мастики.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении марципана. Способы украшения из марципана, требования к качеству.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей: белковые глазури, шоколадная глазурь, требования к качеству. Способы украшения.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении карамели, требования к качеству. Способы украшения из карамели.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколад, темперирование, способы украшения.</p>		
Практическая работа		2	
59.	Расчет сырья, необходимого для приготовления отделочных	1	
60.	полуфабрикатов. Составление технологических схем и карт приготовления отделочных полуфабрикатов.	1	
Самостоятельная работа		2	
Подготовка сообщений о «Смесях для приготовления карамельной массы»,			

	«Шоколадная крошка для декорирования кондитерских изделий» Выполнение зарисовок(эскизов), элементов и украшений для тортов и пирожных.			
Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных			16	
МДК .01.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
Тема 5.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных	Содержание		1	2
	61	Ассортимент отечественных классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании. Классификация тортов и пирожных, их характеристика. Требования к качеству тортов и пирожных. Основные процессы приготовления пирожных и тортов.	1	2
Тема 5.2. Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических тортов	Содержание		4	2
	62-65	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Полет», « Киевский», «Прага», «Зимняя вишня», «Кофейный», «Слоеный с кремом», «Песочно-кремовый», «Птичье молоко» и др. Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря.	4	2 2 2
	Лабораторные работы		4	3
	66-69.	Приготовление и оценка качества отечественных классических тортов.	4	3
	Самостоятельная работа		2	

	Составление таблицы «Оценка качества тортов». Оформление технологических карт приготовления тортов.	2	3
Тема 5.3. Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических пирожных	Содержание	3	2
	70-72 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических пирожных: «Полоска», «Корзиночка песочная», «Трубочка заварная», «Трубочка слоеная», «Картошка», «Песочное кольцо», «Песочное с кремом», «Бисквитное с белковым кремом», и др. Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря.	3	2
	Лабораторные работы	4	3
	73-76. Приготовление и оценка качества отечественных классических пирожных.	4	3
	Самостоятельная работа	2	3
	Составление таблицы «Оценка качества пирожных». Оформление технологических карт приготовления пирожных.	2	3
Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных		10	
МДК .01.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
Тема 6.1. Ассортимент, пищевая ценность, фруктовых и легких обезжиренных тортов и	Содержание	1	2
	77. Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании.	1	2

пирожных		Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов.		
Тема 6.2. Технология приготовления и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов	Содержание		3	2
	78-80	Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов. Требования к качеству готовых тортов. Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов.	3	2
	Самостоятельная работа		1	
	Нахождение рецептов и технологий приготовления легких и обезжиренных тортов для оформления папки.			
Тема 6.3. Технология приготовления и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных пирожных	Содержание		2	2
	81-82	Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов. Требования к качеству готовых тортов. Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов.	2	2
	Лабораторные работы		4	3
	83-86	Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	4	3
	Самостоятельная работа		3	
Подготовка сообщений на тему: «Фруктовые и легкие обезжиренные пирожные».		1	3	
Раздел 7. Рисование и лепка. Художественное			18	2

оформление кондитерских изделий.			
ПКР Рисование и лепка. Художественное оформление кондитерских изделий.		18	2
Тема 7.1. Рисование орнамента	Практическая работа		3
	87-89	Понятие об орнаменте. Виды орнаментов по композиции: полосовой ленточный, сетчатый, композиционно-замкнутый. Виды орнаментов по объёмности: плоские и рельефные. Виды орнаментов по мотивам. Основные принципы составления орнамента: мотив, ритм, раппорт, стилизация, декор. Закономерности построения орнаментов разной сложности и их применение в декорировании кондитерских изделий. Практическая работа	3
	90-92	Рисование различных орнаментов.	3
Тема 7.2. Рисование овощей, фруктов, птиц и животных	Практическая работа		3
	93-95	Последовательность работы над рисунком овощей, фруктов. Рисование животных и птиц.	3
Тема 7.3. Художественное оформление тортов и пирожных	Практическая работа		4
	96-99	Рисование украшений для тортов и пирожных (подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам, монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей). Последовательность работы над рисунком пирожных и тортов. Композиция квадратного и круглого торта. Создание макета торта или пирожного.	4
Тема 7.4. Лепка орнамента	Практическая работа		3
	100-102	Последовательность лепки рельефного и растительного орнамента.	3
Тема 7.5. Лепка украшений	Практическая работа		4

для тортов и пирожных	103-106	Лепка фруктов, овощей и цветов. Особенности лепки животных и птиц.	4	3
Тема 7.6 . Художественное оформление тортов и пирожных	Практическая работа		4	3
	107-110	Создание макета торта или пирожного из пластилина.	4	3
	Самостоятельная работа		1	3
	Лепка макетов пирожных «Моё любимое пирожное».		1	3
Учебная практика Виды работ: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; - приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом; -формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста; - приготавливать сдобное пресное и изделия из него; - приготавливать бисквитное и изделия из него; - приготавливать блинчатое тесто и изделия из него; - приготавливать воздушное и изделия из него; - приготавливать заварное и изделия из него; - приготавливать слоеное тесто и изделия из него; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - приготавливать печенье, пряники, коврижки; - приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных; - украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;			140	

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий.		
Всего	110 /22	

4. Условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологии кулинарного производства;

лабораторий:

- технического оснащения и организации рабочего места;

- учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

Доска для письма, столы, стулья, стеллажи; плакаты, инструкционные карты для изучения в процессе производственного обучения приемов операций и видов работ, технологические карты для выполнения практических работ.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

Весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; универсальный привод для мясного цеха; машина универсальная с комплектом сменных механизмов — мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха

Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные камеры, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, шкаф для верхней и спецодежды, обеденные столы.

Технические средства обучения:

- видеопроектор

- компьютер

- экран

.....

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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, 2010. – 304с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования/ В.П.Золин. — 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2010 . – 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, 2006. — 272с.
1. 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, 2006. — 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. – 256 с.
1. 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, ФЗ-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.

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии // Питание и общество // Шеф// Трюфель // Ресторатор // Витрина// Империя вкуса // Ресторан // Ресторанные ведомости // Вы и ваш ресторан //Гастрономъ // Ресторанный бизнес », «Ресторатор», « Гостиница и ресторан // Кондитерское производство и др.

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания **www. 100 menu. Ru**
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий **www. tsf 2000. ru**
3. Электронные книги по кулинарии **www. dom-eknig.ru**
4. Электронная книга по кулинарии **rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachatii**

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** является освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (распределено) или в специально выделенный период (концентрированно).

Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики проводится параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса распределено. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Оценка выполнения практической работы
	Изложение правил контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Устный опрос
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	Оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования	Устный опрос
	Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба	Тестирование
	Демонстрация использования различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий	Оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений оценивания качества готовых изделий	Оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация проведения бракеража	Оценка выполнения лабораторной работы
Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Оценка выполнения практической работы	
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Тестирование
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления основных мучных кондитерских изделий	Оценка выполнения лабораторной работы

	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования	Тестирование
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация знаний и умений последовательности технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий	Оценка выполнения лабораторной работы Тестирование
	Демонстрация умения оформлять основные мучные кондитерские изделия	Оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений оценивания качества готовых изделий	Оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности проведения бракеража основных мучных кондитерских изделий	Оценка выполнения лабораторной работы
ПК 1.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления печенья, пряников, коврижек	Оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Устный опрос
	Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек	Оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация оценивания качества готовых изделий	Оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Оценка выполнения лабораторной работы
ПК 1.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Изложение последовательности технологических операций при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов	Тестирование
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления основных отделочных полуфабрикатов	Оценка выполнения практической работы
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования	Тестирование
	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Оценка выполнения практической работы

	Изложение знаний о требованиях к качеству основных отделочных полуфабрикатов	Устный опрос
	Демонстрация навыков составления технологических схем и карт приготовления основных отделочных полуфабрикатов и пирожных	Оценка выполнения практической работы
ПК 1.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления отечественных классических тортов и пирожных	Оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Устный опрос
	Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных	Оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений оформлять отечественные классические торты и пирожные	Оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация оценивания качества готовых тортов и пирожных	Оценка выполнения лабораторной работы
ПК 1.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Тестирование
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Тестирование
	Демонстрация оценивания качества готовых изделий	Оценка выполнения лабораторной работы
ПКР. <i>Рисование и лепка. Художественное оформление кондитерских изделий.</i>	Демонстрация умений оформлять кондитерские изделия	Оценка выполнения практической работы
	Демонстрация умений изготавливать различные украшения для мучных кондитерских изделий	Оценка выполнения практической работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	Демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях

проявлять к ней устойчивый интерес		при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач, в области приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда. Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода изделия на одну штуку и килограмм, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, подготовке сырья).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькулировании изделий, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Компьютерная презентация технологических схем
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Защита докладов и рефератов, где включены вопросы позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик Семинар, конференция. Экспертная оценка защиты проекта.
ОК 6. Работать в команде, эффективно	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в	Экспертное наблюдение и оценка на

общаться с коллегами, руководством, клиентами	ходе обучения. Защита проекта «Нововведения при приготовлении мучных кондитерских и хлебобулочных изделий».	практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы, конкурсов, конференций.
ОК 7. Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Демонстрация рабочего места, производственных помещений подготовленных для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом, правил гигиены труда и санитарных норм и требованиями Роспотребнадзора.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик Тест, контроль с помощью технических средств и информационных систем.
ОК 8. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Понимание сути воинской обязанности, применение профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности.	Оценка готовности обучающегося на занятиях по начальной военной подготовке. Демонстрация владения спортивными норматива ми.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Ардинский профессиональный техникум»

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю**

ПМ. 01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

(название)

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии

12901 Кондитер

(код, название)

ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по профессии

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 1.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 1.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 1.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 1.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

I. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Председатель ПЦК _____ Е. В. Новикова	ЗАДАНИЕ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА по профессиональному модулю: <u>ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u> для профессии 260807.01 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Г. В. Козина «____» _____ 2013г.
---	--	--

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.

Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 25 вопросов.

Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 25 баллов

2 задание- 25 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов

«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

А. П. Бабакова

Профессиональные компетенции

ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
--------	---

ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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.

Вариант № 1.

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

- а) 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

- а) 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.

24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из блинчатого теста	Причина
1. Комковатость	А)
2. Непропек	Б)
3. Изделия жесткие, резинистые	В)

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 300 шт булочек сдобных и 100 шт. беляшей.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Председатель ПЦК _____ Е. В. Новикова	ЗАДАНИЕ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА по профессиональному модулю: <u>ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u> для профессии 260807.01 кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Г. В. Козина « ____ » _____ 2013г.
---	--	--

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.

Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 25 вопросов.

Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 25 баллов

2 задание- 25 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов

«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

А. П. Бабакова

Профессиональные компетенции

ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

--	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

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.

Вариант № 2.

Выберите правильный ответ

1. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?

- а) готовят яично-сахарный сироп
- б) готовят яично-молочный сироп
- в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру

2. Как используют инвертный сироп?

- а) для промочки
- б) добавляют вместо патоки
- в) тиражируют кондитерские изделия

3. В состав заварного теста входят:

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

4. Торт «Наполеон» приготавливают:

- а) из бисквитного п/ф.
- б) из песочного п/ф.
- в) из слоёного п/ф.

5. Наилучшая температура для развития дрожжей?

- а) 17 – 20 градусов
- б) 28 – 32 градуса
- в) 45 – 50 градусов

6. Кекс «Здоровье» приготавливают:

- а) из дрожжевого безопарного теста
- б) из дрожжевого опарного теста
- в) песочного теста

7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:

- а) высокая температура выпечки
- б) низкая температура выпечки

- в) плохой промесс теста
- г) длительный замес теста с мукой

8. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?

- а) 25%
- б) 50%
- в) 10%

9. Как увеличить силу муки?

- а) добавить крахмал
- б) добавить муку другого сорта
- в) добавить пищевую кислоту

10. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?

- а) 100 -110 градусов
- б) 130 – 190 градусов
- в) 220 градусов

11. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?

- а) пищевой кислотой
- б) содой

12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.

- а) белковый заварной
- б) белковый сырцовый
- в) крем «Зефир»

13. Чем смазывают рулет «Экстра»?

- а) кремом «Шарлотт»
- б) кремом «Гляссе»
- в) сливочно-творожным кремом
- г) сливочным кремом

14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?

- а) две лепёшки круглой формы
- б) две лепёшки овальной формы

15. Из чего делают нонпарель?

- а) из помады
- б) из шоколада
- в) из орехов

16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) разрыхление теста;
- б) придание вкуса;
- в) укрепление клейковины;
- г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

- а) ячменный;
- б) кукурузный;
- в) картофельный;
- г) модифицированные.

19. При больших количествах сахара в тесте брожение:

- а) замедляется;
- б) ускоряется;
- в) не влияет на скорость брожения.

20. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

- а) солодовый экстракт;
- б) пастеризованное молоко;
- в) сухое молоко;
- г) молочная сыворотка;
- д) меланж;
- е) сметана.

21. При какой температуре должны храниться яйца

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

22. Жиры, добавляемые в тесто:

- а) замедляют процесс брожения;
- б) ускоряют процесс брожения;
- в) не влияют на процесс брожения.

23. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:

- а) кориандр;
- б) тмин;
- в) ваниль.

24. Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

7)

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из дрожжевого теста	Причина
1. Изделия бледные, запах кислый	А)
2. Изделия с «закалом»	Б)
3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий	В)

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 200 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 150 шт. ватрушек с творогом.

1. Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)
2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.
4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.
5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.
6. Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.
7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

II. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: тестовое задание – 2 варианта

ситуационные задачи – 1 задание

Время выполнения каждого задания: общее время – 60 минут, из них

тестовое задание – 35 минут,

ситуационная задача – 25 минут

Оборудование: учебные столы, стулья

Литература для учащегося:

Учебники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2007.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для начального проф. образования: – М.:, Издательский центр «Академия», 2007.

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. **Правила оказания услуг общественного питания** (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Справочная литература:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопрос а	ответ	№ вопрос а	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	Б	1	Б
2	А	2	Б
3	А	3	В
4	А	4	В
5	В	5	Б
6	А	6	Б
7	А	7	Г
8	А	8	А
9	Б,В	9	А
10	Б	10	А
11	В	11	А
12	Б	12	В
13	А	13	В
14	В	14	А
15	А	15	А
16	В	16	А
17	А	17	Б
18	В	18	Б,В
19	В	19	А
20	В	20	Б,В,Г
21	Г	21	А
22	Б	22	А
23	А,Б	23	В
24	1) приготовление бисквитного п/ф	24	1) Приготовление песочных корзинок

	<p>2) приготовление крема «пражский»</p> <p>3) приготовление помады шоколадной</p> <p>4) разрезание бисквитного п/ф на 3-4 пласта</p> <p>5) коржи прослаивают кремом</p> <p>6) повидло подогревают и смазывают им поверхность и боковые стороны</p> <p>7) отделяют шоколадной помадкой</p>		<p>2) Подготавливают фруктовую начинку</p> <p>3) Нарезают консервированные фрукты</p> <p>4) В готовую охлажденную корзиночку отсаживают фруктовую начинку</p> <p>5) Сверху украшают консервированными фруктами</p> <p>6) Заливают желе</p> <p>7) Охлаждают</p>
25	<p>А) тесто медленно и плохо размешано</p> <p>Б) тесто густое или на сковороду налито много теста</p> <p>В) тесто долго не выпекали</p>	25	<p>А) тесто перебродило</p> <p>Б) тесто замешано слишком жидко, недостаточно нагрета печь</p> <p>В) в тесто положено много сахара</p>

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На **25 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки и приготовлению блюд и изделий из них.

20-24 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

15-19 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Менее **15 баллов** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные знания	Критерии оценки 0 - критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	
правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;	
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	
правила проведения бракеража;	
способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	
правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	

Освоенные умения	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
-------------------------	--

Уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
Уметь определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;	
Уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	
Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	
Уметь оценивать качество готовых изделий;	

Освоенные ПК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки
		0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ПК 1.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Правила проведения бракеража	
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Верность и точность расчетов рецептуры;	
	Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Правильность усвоения материала;	
	Скорость и техничность выполнения работ	
	Ясность и аргументированность при проведении бракеража	

	Соответствие правилам оформления основных мучных кондитерских изделий	
ПК 1.3. Готовить и оформлять пряники, печенье и коврижки	Самостоятельность выполнения расчетов рецептур;	
	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом	
	Обоснованный выбор метода проведения бракеража	
ПК 1.4. Готовить простые и основные отделочные полуфабрикаты	Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении	
	Правильность ведения технологического процесса	
	Соответствие выбора метода проведения бракеража	
	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
ПК 1.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Самостоятельность выполнения расчетов рецептур;	
	Аргументированность и обоснованность в организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом	
	Правильность проведения бракеража	
ПК 1.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Самостоятельность выполнения расчетов рецептур;	
	Аргументированность и обоснованность в организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом	
	Соответствие выбора метода проведения бракеража	

Освоенные ОК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, спецкурса	0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; Соблюдение профессиональной этики поведения; Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; Соблюдение культуры речи.	

<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>Содержание рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ;</p> <p>Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов;</p> <p>Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>Правильность эксплуатации технологического оборудования</p>	
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Заданиями не предусмотрено.</p>	

Оценочный лист

к экзамену квалификационному по профессиональному модулю ПМ.08 по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Ф.И.О. обучающегося _____

№ группы _____

Задание №1 Тестирование

Уровни деятельности	Критерии оценки	Наличие критериев 0 критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Эмоционально-психологический	Задания выполняет с интересом	
	Проявляет эмоциональную устойчивость при выполнении заданий	
	Оформляет работу аккуратно, без исправлений в соответствии с требованиями оформления документов	
Регулятивный	Демонстрирует знания способов подготовки сырья для кондитерских изделий	
	Демонстрирует знания технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
	Владеет знаниями правил хранения тестовых заготовок, кремов и выпеченных полуфабрикатов	
	Владеет знаниями правил хранения хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	

Социальный	Демонстрирует умение работать в группе	
	Проявляет чувство взаимопомощи по отношению к сокурсникам	
Творческий	Не предусмотрено заданием	
Аналитический	Проявляет умение отыскивать причины дефектов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и устранять их	
	Анализирует последствия своих возможных ошибок и недочетов работы	
Самосовершенствования	Адекватно оценивает свой ответ	
	Определяет свои ошибки и недочеты, предлагая варианты их исправления	
	Активно проявляет желание учиться и совершенствоваться дальше	

Оценочный лист

к экзамену квалификационному по профессиональному модулю ПМ.08 по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Ф.И.О. обучающегося _____

№ группы _____

Задание №2 Решение ситуационных задач

Уровни деятельности	Критерии оценки	Наличие критериев 0 критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Эмоционально-психологический	Задания выполняет с интересом	
	Проявляет эмоциональную устойчивость при выполнении задания и устном ответе	
Регулятивный	Демонстрирует знания способов подготовки сырья для кондитерских изделий	
	Демонстрирует знания технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
	Владеет знаниями правил хранения тестовых заготовок, кремов и выпеченных полуфабрикатов	
	Владеет знаниями правил хранения хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Социальный	Демонстрирует умение работать в группе	
	Проявляет чувство взаимопомощи по отношению к сокурсникам	
	Проявляет умение сотрудничать с другими учащимися	
Творческий	Не предусмотрено заданием	
Аналитический	Проявляет умение отыскивать причины дефектов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и устранять их	
	Проявляет умение самостоятельно выполнять задание	
	Анализирует последствия своих возможных ошибок и недочетов работы	
Самосовершенствования	Адекватно оценивает свой ответ	
	Определяет свои ошибки и недочеты, предлагая варианты их исправления	

	Применяет знания и умения на практике;	
	Активно проявляет желание учиться и совершенствоваться дальше	

Ватрушка с творогом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	47	47
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	23	23
Сахар-песок	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,33	0,33
Меланж пастеризованный	5	5
Дрожжи сухие	0,5	0,5
Масло сливочное	3	3
Масло растительное	4	4
Масса теста:	-	87
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	2,3	2,3
Творог 9 % жирн.	31,68	31,36
Меланж пастеризованный	3,2	3,2
Сахар-песок	3,6	3,6
Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная	1,6	1,6
Масло сливочное	1,6	1,6
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	133
Масло растительное	0,3	0,3
Выход:	-	100

Булочка сдобная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука Пшеничная в/с обогащенная (в том числе на подпыл)	60	60
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30	30
Меланж пастеризованный	3	3
Сахар-песок	10,5	10,5
Дрожжи сухие	0,4	0,4
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,12	0,12
Масло сливочное	6	6
Масса теста:	-	110,5
Сахар-песок	2,5	2,5
Меланж пастеризованный	2	2
Масса полуфабриката:	-	115
Масло растительное д/смазки противня	0,4	0,4
Выход:	-	100

Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г

Мука пшеничная	80	80
Сахар	6	6
Маргарин столовый	9	9
Меланж	9	9
Соль	1	1
Дрожжи (прессованные)	3	3
Вода	22	22
Тесто дрожжевое № 1089	130	130
Мука на подпыл	4	4
Фарш №1126	90	90
Жир для смазки листов	0,7	0,7
Меланж для смазки	4	4
Выход		2*100

Беяши

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г
Мука пшеничная	80	80

Вода	40	40
Дрожжи (прессованные)	2	2
Сахар	2	2
Соль	1	1
Масса теста	-----	120
Говядина (котлетное мясо)	149	110
Лук репчатый	24	20
Перец черный молотый	0,5	0,5
Соль	2	2
Вода	15	15
Масса фарша	-----	144
Масса полуфабриката	-----	264
Масло растительное	17	17
Выход		Зшт *80