Министерство образования Новгородской области
Областное государственное бюджетное/автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Новгородский торгово-технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ЦОПП	Директор
_____ Шараева А.В.	_____ Галахов М.Б.
«_____»_____2024 г.	«_____»_____2024 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

профессиональная подготовка

по профессии рабочего/ должности служащего «12901 «Кондитер»

г. Великий Новгород
2024

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана с учетом:

- профессионального стандарта «Кондитер» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- приказа Министерства Просвещения № 438 от 26.08.2020 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Квалификация, присваиваемая по итогам освоения программы:

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

Категория слушателей.

К освоению программы допускаются ученики средних общеобразовательных учреждений 8-х – 11-х классов ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

1.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

Знать:

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения

Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества

Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

Уметь:

Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции

Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

3. Содержание программы

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей, разделов	Всего, час.	В том числе			Форма аттестации
			лекции	практ. занятия	ПА	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1.	**Модуль 1 Теоретическая часть**	**30**	**25**		**5**	
1.1.	***Раздел 1.1*** Товароведение пищевых продуктов	6	5	-	1	*Зачет*
1.2.	***Раздел 1.2*** Физиология питания, санитария и гигиена	6	5	-	1	*Зачет*
1.3.	***Раздел 1.3*** Организация производства предприятий общественного питания	6	5	-	1	*Зачет*
1.4.	***Раздел 1.4*** Оборудование предприятий общественного питания, охрана труда	6	5	-	1	*Зачет*
1.5.	***Раздел 1.5*** Калькуляция	6	5	-	1	*Зачет*
2.	**Модуль 2 *Практическая часть***	**96**	**54**	**36**	**6**	
2.1.	***Раздел 2.1*** Подготовка сырья к производству	16	9	6	1	*Зачет*
2.2.	***Раздел 2.2*** Приготовление фаршей и начинок	16	9	6	1	*Зачет*
2.3.	***Раздел 2.3*** Приготовление дрожжевого теста	16	9	6	1	*Зачет*
2.4.	***Раздел 2.4*** Приготовление отделочных п/ф для тортов и пирожных с использованием шоколадной продукции	16	9	6	1	*Зачет*
2.5.	***Раздел 2.5*** Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	16	9	6	1	*Зачет*
2.6.	***Раздел 2.6*** Приготовление пирожных и тортов	16	9	6	1	*Зачет*
3.	***Модуль 3*** **Экскурсии на предприятия общественного питания**	12	-	-	-	*Зачет*
	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; -практическая квалификационная работа	6	-	-	-	*Зачет*
	ИТОГО:	144				

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей, разделов, тем	Всего, час.	В том числе			Форма аттестации
			лекции	практ. занятия	Промежуточная и итоговая аттестация	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
I	**Модуль 1. Теоретическая часть**	**30**	**25**	**-**	**5**	
1.	***Раздел1.*** Товароведение пищевых продуктов	**6**	**5**	**-**	**1**	
1.1	**Тема:** Основные вещества пищевых продуктов	2,5	2,5	-	-	
1.2	**Тема:** Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов	2,5	2,5	-	-	
1.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
2.	***Раздел 2.*** Физиология питания, санитария и гигиена	**6**	**5**	**-**	**1**	
2.1	**Тема:** Основы физиологии питания	2,5	2,5	-	-	
2.2	**Тема:** Основы санитарии и гигиены	2,5	2,5	-	-	
2.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
3.	***Раздел 3.*** Организация производства предприятий общественного питания	**6**	**5**	**-**	**1**	
3.1	**Тема:** Организация снабжения	2,5	2,5	-	-	
3.2	**Тема:** Организация работы кондитерского цеха	2,5	2,5	-	-	
3.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
4.	***Раздел 4.*** Оборудование предприятий общественного питания, охрана труда	**6**	**5**	**-**	**1**	
4.1	**Тема:** Механическое оборудование	2,5	2,5	-	-	
4.2	**Тема:** Немеханическое оборудование	2,5	2,5	-	-	
4.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
5.	***Раздел 5.*** Калькуляция	**6**	**5**	**-**	**1**	
5.1	**Тема:** Сборник рецептур мучных кондитерских изделий	2,5	2,5	-	-	

5.2	**Тема:** Учет продуктов и готовых изделий на производстве	2,5	2,5	-	-	
5.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
II	**Модуль 2.** ***Практическая часть***	**96**	**54**	**36**	**6**	
1.	***Раздел 1.*** Подготовка сырья к производству	**16**	**9**	**6**	**1**	
1.1	**Тема:** Виды сырья и полуфабрикатов	7,5	4,5	3	-	
1.2	**Тема:** Технология подготовки сырья	7,5	4,5	3	-	
1.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
2	***Раздел 2.*** Приготовление фаршей и начинок	**16**	**9**	**6**	**1**	
2.1	**Тема:** Виды фарша	7,5	4,5	3	-	
2.2	**Тема:** Виды иных начинок	7,5	4,5	3	-	
2.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
3	***Раздел 3.*** Приготовление дрожжевого теста	**16**	**9**	**6**	**1**	
3.1	**Тема:** Технология приготовления дрожжевого теста	15	9	6	-	
3.2	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
4	***Раздел 4.*** Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	**16**	**9**	**6**	**1**	
4.1	**Тема:** Технология приготовления бездрожжевого теста	15	9	6	-	
4.2	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
5	***Раздел 5.*** Приготовление отделочных п/ф для тортов и пирожных с использованием шоколадной продукции	**16**	**9**	**6**	**1**	
5.1	**Тема:** Виды отделочных полуфабрикатов	15	9	6	-	
5.2	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
6	***Раздел 6.*** Приготовление пирожных и тортов	**16**	**9**	**6**	**1**	
6.1	**Тема:** Технология приготовление пирожных	7,5	4,5	3	-	
6.2	**Тема:** Технология	7,5	4,5	3	-	

	приготовление тортов					
6.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
III	**Модуль 3. Экскурсии на предприятия общественного питания**	**12**	-	-	-	-
	Квалификационный экзамен[i]	**6**	-	-	-	
	Проверка теоретических знаний: тестирование	2	-	-	-	
	Практическая квалификационная работа	4	-	-	-	
		144				

3.3. Содержание программы

Модуль 1. Теоретическая часть
РАЗДЕЛ 1. Товароведение пищевых продуктов

Тема 1.1 Основные вещества пищевых продуктов.
Лекция. Понятие о товароведении и товаре. Значение товароведения как науки. Роль товароведения в сохранности полезных свойств товаров. Нормы и способы рационального потребления продуктов. Связь товароведения с другими науками. Классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов, их характеристика. Энергетическая ценность пищевых продуктов.

Тема 1.2. Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов.
Лекция. Условия хранения пищевых продуктов. Влияние внешних факторов на качество пищевых продуктов в процессе хранения. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, их краткая характеристика. Консервирование пищевых продуктов. Значение и методы консервирования, их сущность, применение.

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знания: - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	**Текущий контроль при проведении:** -тестирования

- виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. **Умения:** - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	

Примеры заданий для ПА

1. Какую муку используют для производства макаронных изделий?
А) пшеничная мука из твердого стекловидного стекла+
Б) пшеничная мука высшего сорта
В) рисовая мука
Г) ржаная мука
2. Перечислите дополнительное сырье для производства макаронных изделий.
А) маргарин
Б) сливки
В) яйцо, яичный порошок, сухое молоко, соки из овощей+
Г) растительное масло
3. Назовите 4 группы макаронных изделий?
А) трубчатые, лентообразные, нитеобразные, фигурные+
Б) простые
В) трубчатые
Г) лентовидные
4. При какой температуре сушат макаронные изделия? Сколько времени?
А) t=30-50^{0}С, 12-24 часа
Б) t=40-60^{0}С, 14-24 часа+
В) t=50-70^{0}С, 10-24 часа
Г) t=60-100^{0}С, 8 - 24 часа
5. Приведите примеры фигурных макаронных изделий.
А) вермишель
Б) лапша
В) бантики, ракушки, спиральки, гребешки и др.+
Г) рожки, макароны
6. Перья, рожки, лапша, макароны. Какое из этих названий лишнее? Почему?
А) лапша - лентообразное изделие, остальные трубчатые+
Б) рожки - трубчатое изделие
В) перья - трубчатое изделие
Г) макароны - трубчатое изделие

7. Какова влажность макаронных изделий?
А) 15 %
Б) 13%+
В) 22%
Г) 19%
8. Какие витамины содержатся в макаронных изделиях?
А) В1, В2, В6, РР+
Б) А, Д, Е, К
В) аскорбиновая кислота
Г) В1
9. Соотношение воды и макарон при варке сливным способом?
А) 10:1
Б) 5:1+
В) 2:1
Г) 1:1
10. Условия хранения макаронных изделий (температура, относительная влажность воздуха, срок хранения)?
А) t до 40^0С W до 70% Срок от 3 до 10 месяцев
Б) t до 20^0С W до 70% Срок от 3 до 9 месяцев
В) t до 50^0С W до 70% Срок от 4 до 12 месяцев
Г) t до 30^0С W до 70% Срок от 3 до 12 месяцев+

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине
Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой, справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.
Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.
РАЗДЕЛ 2. Физиология питания, санитария и гигиена

Тема 2.1 Основы физиологии питания.
Лекция. Цель, задачи, содержание учебной дисциплины. Роль общественного питания в решении экономических и социокультурных задач. Физиология питания, микробиология, гигиена и санитария объектов общественного питания. Общие понятие о пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и другие. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи.

Тема 2.2 Основы санитарии и гигиены
Лекция. Понятие о гигиене труда. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. Производственный травматизм. Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим. Требования к специальной одежде.

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки

Знания: - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания. **Умения:** - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.	**Текущий контроль знаний в форме:** - контрольного тестирования

Пример задания для ПА

1.Вопрос: Белки состоят из…
a) Углерода, водорода, кислот и азота
b) Жиров, углеводов, азота
c) Витаминов, кислот, углеводов
d) Все ответы верны
2.Вопрос: Нормы потребления белка в сутки-это
a) 300-500гр. на 1 кг массы
b) 1,2-1,6 гр. на 1 кг массы
c) 0,6-0,46гр. На 1 кг массы
d) От 5 до 8,5 гр на 1 кг массы
3. Вопрос: Самое большое количество витамина С содержится в
a) Морепродуктах
b) Фруктах
c) В мясе
d) В сухом шиповнике
4.Вопрос: Физиологический процесс, происходящий в организме при участии микроорганизмов
a) Распад белков
b) Пищеварение
c) Инфекция
d) Пищевое отравление

5.Вопрос: Укажите три основных стадии развития глистов
a) Личинка, червь, животное
b) Яйцо, птенец, червь
c) Яйца, личинка, взрослый червь
d) Яйцо, личинка, кокон
6.Вопрос: При употреблении пищи, содержащей ядовитые вещества, возникают
a) Пищевые инфекции
b) Пищеварение
c) Пищевое отравление
d) Глистное заболевание
7.Вопрос: Составная часть гемоглобина крови, переносящего кислород к клеткам и тканям
a) Витамины
b) Жиры
c) Вода
d) Железо
8.Вопрос: Вещество регулирующее деятельность щитовидной железы в организме человека это…
a) Фосфор
b) Кальций
c) Хлор
d) Йод
9.Вопрос: Живые организмы распространены в почве, в воздухе, и воде..
a) Микробы
b) Кислород
c) Глисты
d) Дрожжи
10.Вопрос: При нехватке каких веществ в организме возникает, снижение активности, и работоспособности, авитаминоз?
a) Жиры
b) Белки
c) Углеводы
d) Витамины

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине
Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой, справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.
Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.

РАЗДЕЛ 3. Организация производства предприятий общественного питания

Тема 3.1 Организация снабжения
Лекция. Роль и требования к организации снабжения. Порядок снабжения объектов общественного питания. Виды снабжения: продовольственное и материально-техническое. Поставщики продовольственного сырья, пищевых продуктов. Организационные формы поставок: транзитная и складская. Способы доставки продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов.

Тема 3.2 Организация работы кондитерского цеха
Лекция. Особенности организации работы кондитерского цеха. Организация подготовки сырья. Тестомесильное и тесторазделочное отделение. Оборудование, инвентарь, посуда, инструменты. Организация рабочих мест. Требования безопасности труда в цехе. Контроль качества выпускаемой продукции.

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знания: - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов. **Умения:** - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.	**Текущий контроль знаний в форме:** - контрольного тестирования

Примеры заданий для ПА

1.В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?
А. Холодный цех
В.Кулинарный цех
С. Горячий цех
Д. Все ответы верны
Е. Кондитерский цех

2.Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?
А. Бар
В. Кафе
С. Ресторан
Д. Закусочная
Е. Ларек

3. **Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?**
А. Организация питания
В. Кулинарные цеха
С. Складское помещение
Д. Все ответы верны
Е. Коридорные помещения

4. **Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?**
А. Руководитель ПОП
В. Директор ПОП
С. Работники
Д. Все ответы верны
Е. Налоговая

5. **Режим хранения товаров это ?**
А . Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
В. Срок реализации продуктов
С.Отпуск продуктов
Д. Влажность продукта
Е. Питательные вещества

6. **Где не рекомендуется хранить продукты?**

А. В коридорах на разгрузочных площадках
В. Складских помещениях
С. В складе
Д. В холодильнике
Е. В Цехах
7. **Меню это?**
А . Соответствующий документ
В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
С. Накладная
Д . Сертификат
Е. Товарный чек
8. **Что такое рабочее место работника ?**
А . Это часть производственный площадки , где работник выполняет определенные операции
В . Производственные помещения
С. Организация питания без участия работника
Д. Санаторий
Е. Все ответы верны
9. **Какими могут быть рабочие места?**
А. Специализированные и универсальные
В. Модулированные
С . Стационарнные
Д. Универсальные
Е. Критические
10. **Где организуют овощные цеха?**
А. На ПОП большой и средней мощности
В. На ПОП малой мощности
С . На больших организациях
Д. В Кафе
Е.В ресторанах

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине
Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой, справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.
Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.

РАЗДЕЛ 4. Оборудование предприятий общественного питания, охрана труда

Тема 4.1 Механическое оборудование
Лекция. Виды механического оборудования. Назначение и классификация механического оборудования. Значение холодильного оборудования в общественном питании. Способы охлаждения. Общие правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, меры по обеспечению его надежности, способы экономии электроэнергии при эксплуатации.
Тема 4.2 Немеханическое оборудование
Лекция. Полный перечень немеханического оборудования может быть представлен следующими позициями: стеллажи, стеллажи складские, прилавки, витрины, кассовые терминалы, сборные системы, вешала, ограждения, тележки и корзины, зеркала, стенды, стойки, ценники.
Весы, их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к весам. Устройство настольных рычажных и электронных весов. Установка, регулирование весов,

взвешивание Правила пользования весоизмерительными приборами. Гири общего назначения. Условные гири.

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Уметь: - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. **Знать:** -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).	**Текущий контроль знаний в форме:** - контрольного тестирования

Примеры заданий для ПА

<u>Задание. Выберите правильные варианты ответа на вопросы теста.</u>

<u>«Общие сведения о машинах»</u>

1. Способность детали под действием внешних приложенных сил не допускать поломки и остаточных деформации

а) жесткость

б) коррозия

в) прочность

г) технологичность

<u>«Универсальные приводы»</u>

2. Верно ли утверждение?

Приготовленные продукты загружать в сменные механизмы нужно перед включением универсального привода, а исключение составляет только взбивательный механизм, у которого сначала включают, потом загружают в бачок продукты.

а) да

б) нет

<u>«Машины для мойки и очистки овощей и картофеля».</u>

3. Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине?
а) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру**;**
б) для равномерной очистки картофеля;
в) для более быстрой разгрузки.
4. Картофелеочистительную машину КНН-600М загружают
а) после ее пуска
б) до ее пуска
в) во время включения
г) до начала работу.
5. Что является рабочим органом машины МРО50-200?
а) съемные диски с ножами
б) съемный нож;
в) ножевая решетка.
6. Какая из перечисленных машин предназначена для протирания овощей?
а) МРО50-200;
б) МКП-60;
в) МРОВ-160;
г) МП-800.

«Машины мясного цеха».

7. Что означают цифры в маркировке мясорубок?
а) производительность в час.
б) вместимость
в) диаметр ножевой решетки
г) число оборотов
8. Предохранительное кольцо имеется:
а) у фаршемешалки;
б) рыбоочистители;
в**) мясорубки;**
г) размолочного механизма,
9. Что происходит при перегрузке мясорубки?
а) становится хуже качество получаемой продукции;
б) рабочие органы быстрее изнашиваются;
в) снижается производительность труда.

«Машины для обработки муки и теста», «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров».

10. Необходимо ли при работе просеивательной машины следить за тем, чтобы загрузочный бункер был постоянно заполнен мукой?
а) да б) нет

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой, справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.

РАЗДЕЛ 5. Калькуляция

Тема 5.1 Сборник рецептур мучных кондитерских изделий
Лекция. Порядок составления технологических карт. Понятие о цене и ценообразовании. Основные правила ценообразования на объектах общественного питания. Регулирование наценок и цен на продукцию, реализуемую в объектах общественного питания. Формирование цены с учетом конъюнктуры рынка.

Тема 5.2 Учет продуктов и готовых изделий на производстве
Лекция. Планирование работы производства. Понятия «накладная», «план-заказ». Порядок и документальное оформление отпуска продуктов из кладовой на производстве. Документальное оформление отпуска готовых изделий. Порядок, сроки составления и сдачи отчетности о работе объекта общественного питания.

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -составлять товарный отчет за день; **Знания:** -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета;	**Текущий контроль знаний в форме:** - контрольного тестирования

Примеры заданий для ПА

1. Из чего складывается цена в общественном питании?
а. стоимость сырья и торговая надбавка;
б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
в. стоимость сырья и налоги.
2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?
а. покупные;
б. продажные;
в. покупные и продажные.
3. Сверка фактического наличия имущества и обязательств организации с данными бухгалтерского учета – это:
а. калькуляция;
б. документация;
в. инвентаризация.
4. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
а. по продажным;
б. покупным;
в. продажным и покупным.
5. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

а. от формы оплаты;
б. места расположения раздачи;
в. графика работы.

6. Перечень расположенных в одном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, способа приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов – это:

а. калькуляционная карточка;
б. сборник рецептур;
в. план – меню.

7. В каком документе указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий:

а. калькуляционная карточка;
б. сборник рецептур;
в. план – меню.

8. Какой способ хранения товаров применяется на предприятиях общественного питания?

а. хозяйственный;
б. сортовой;
в. секционный.

9. К видам учета на ПОП не относится:

а. транспортный;
б. статистический;
в. бухгалтерский.

10. Для текущего руководства и деятельности ПОП используется учет

а. бухгалтерский;
б. оперативный;
в. статистический.

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой, справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.

Модуль 2. Практическая часть

РАЗДЕЛ 1. Подготовка сырья к производству

Тема 1.1 Виды сырья и полуфабрикатов.

Лекция. Разновидности используемого сырья для приготовления различного вида полуфабрикатов.

Тема 1.2 Технология подготовки сырья

Лекция. Изучение технологий подготовки сырья к производству полуфабрикатов. Соблюдение температурных режимов,

Практическое занятие:
Тема: «Технология полуфабрикатов мучных кулинарных изделий»

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства полуфабрикатов мучных кулинарных изделий

Оборудование: инвентарь, посуда, инструменты, ножи поварские.

Ход работы
- По заданию преподавателя рассчитать сырье для приготовления определенной массы теста- полуфабриката заполнить таблицу. Приготовить фарш для вареников.
- Произвести тепловую обработку блинов, оладий, вареников – взвесить готовые изделия данные занести в таблицу.
- Приготовить лапшу домашнюю, взвесить после подсушивания. Отварить, определить массу после варки.
- Оценить органолептические показатели изделий, их выход, сравнить с теоретическими данными.

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения: - Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами - Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий - Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий - Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции **Знания:** - методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требований качества	**Текущий контроль знаний в форме:** - практическая работа

Примеры заданий для ПА
Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий разными способами с использованием различных ингредиентов.

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине
Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой, справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.
Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.

РАЗДЕЛ 2. Приготовление фаршей и начинок

Тема 2.1 Виды фарша
Лекция. Приготовление различных видов сладкого фарша. Приготовление мясного фарша, капустного фарша, рисового с яйцом, картофельного, морковного.

Тема 2.2 Виды иных начинок
Лекция. Изучение разновидностей начинок, процесса варки и смешивания ингредиентов. Соблюдение температурного режима и весовых объёмов при создании начинок.
Практическое занятие:

Задания:

1. Приготовить и подать пирожки печеные с различными фаршами и творогом.
2. Определить время приготовления изделий из дрожжевого теста.
3. Дать оценку качества приготовленных изделий из дрожжевого теста.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, оборудование
Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, сотейник, мерная кружка, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, доски разделочные, тарелка глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, стаканы, чашки, поднос, весы электронные настольные, мясорубка, протирочная машина, взбивальная машина, электрическая плита, холодильное оборудование. Пекарный шкаф.
Ход работы

1. Приготовить ватрушки: порционировать тесто по 58 г, подкатать, уложить на противень, смазанный жиром, сделать в середине углубления, отсадить фарш, расстоять, смазать льезоном, выпекать при температуре 250^{0}С

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения: - соблюдать правила сочетаемости	**Текущий контроль знаний в форме:** - практическая работа

основных продуктов и сырья при изготовление кондитерской и шоколадной продукции - порционировать кондитерской и шоколадной продукцию - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции **Знания:** - правила пользования сборниками рецептур изготовление кондитерской и шоколадной продукции - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения	

Примеры заданий для ПА

Приготовление фарша из капусты, мяса, риса и яйца. Способы приготовления начинок из повидла и творога.

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине
Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой, справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.
Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.

РАЗДЕЛ 3. Приготовление дрожжевого теста

Тема 3.1 Технология приготовления дрожжевого теста
Лекция. Характеристика дрожжевого теста, его виды. Правила и способы организации рабочего места при замесе и формовке теста. Способы приготовления дрожжевого теста. Особенности замеса теста. Требования санитарии и гигиены.

Практическое занятие:

Тема: «Приготовление дрожжевого теста и изделия из него»

Задания
1. Приготовить и подать изделия из дрожжевого теста и изделия из него: ватрушки с повидлом и творогом
2. Определить время приготовления изделий из дрожжевого теста.
3. Дать оценку качества приготовленных изделий из дрожжевого теста.

Последовательность выполнения работы
1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Приготовить дрожжевое безопарное тесто. Подогреть жидкость (молоко, воду) до 30^0С, развести в ней дрожжи, добавить соль, сахар, яйца, размешать; ввести просеянную

муку, замесить тесто, добавить растопленное масло или маргарин. Поставить тесто для брожжения в теплое место на 2-3 часа (обмять 2-3 раза). Соотношение муки и жидкости 1:0,5.

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения: - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учётом требований к безопасности готовой продукции - соблюдать санитарно-гигиенические требования - аккуратно и экономно использовать сырьё **Знания:** - правила пользования сборниками рецептур - принципы и приёмы презентации кондитерской и шоколадной продукции - пищевая ценность кондитерской и шоколадной продукции	**Текущий контроль знаний в форме:** - практическая работа

Примеры заданий для ПА
Приготовление блинов на дрожжевом тесте с различными начинками.

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине
Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой, справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.
Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.

РАЗДЕЛ 4. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него

Тема 4.1 Технология приготовления бездрожжевого теста
Лекция. Классификация теста. Режим выпечки. Посуда, инвентарь и оборудование, используемые для приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.

Практическое занятие:

Тема лабораторной работы: Приготовление изделий из бездрожжевого теста

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд из бездрожжевого теста.

Научиться определять качество готовых блюд.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи блины.
2. Дать оценку блюду.

Последовательность выполнения работы:

1.Организация рабочего места. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.

2. Подготовка яиц, муки, молока, масла, сахара, соды.

3. Приготовление блинов

- разбить в миску яйца
- добавить молоко
- перемешать
- добавить муку
- добавить соду
- добавить сахар
- перемешать
- начинать выпекать на плите

4. Оформить блюдо для подачи

5. Провести дегустацию блюда.

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения: - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учётом требований к безопасности готовой продукции - соблюдать санитарно-гигиенические требования - аккуратно и экономно использовать сырьё **Знания:** - правила пользования сборниками рецептур - принципы и приёмы презентации кондитерской и шоколадной продукции - пищевая ценность кондитерской и шоколадной продукции	**Текущий контроль знаний в форме:** - контрольное тестирование

Примеры заданий для ПА

1.Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:
А) сильной
Б) слабой
В) средней
2.Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:
А) опарного
Б) безопарного
В) лабораторного
3.Что такое сдоба:
А) жир, мука, сахар, соль
Б) жир и сахар
В) сахар и соль
4.Что такое опара:
А) жидкое тесто
Б) тесто со слабой клейковиной
В) приправа
5.С чем растирают дрожжи:
а) с водой
б) с сахаром
в) с мукой
6.Температура жидкости для приготовления опары:
А) 50 – 60
Б) 30 – 40
В) 20 – 30
7.Если переложить сахар, то изделие будет:
А) сырое
Б) гореть
В) ничего страшного
8.Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:
А) ниже
Б) выше
В) одинакова для всех
9.Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:
А) дольше
Б) короче
В) одинакова для всех
10.За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:
А) 1 час
Б) 10 минут
В) 30 минут

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине
Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой, справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.
Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.

РАЗДЕЛ 5. Приготовление отделочных п/ф для тортов и пирожных

Тема 5.1 Виды отделочных полуфабрикатов и из чего они делаются
Лекция. Приготовление крема. Изучение разновидностей крема, процесса варки и смешивания ингредиентов для крема. Соблюдение температурного режима и весовых объёмов при создании крема.

Практическое занятие:
Тема: Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов, оценка качества и безопасности готовых изделий
Цель работы.

1. Закрепить полученные теоретические знания о бисквитных тортах и пирожных, о технологии приготовления и отделки различных тортов и пирожных.
2. Получить практические навыки приготовления и отделки бисквитных тортов и пирожных.
3. Определить качественные характеристики приготовленных тортов и пирожных.

Задание.

1. Рассчитать рабочую рецептуру на пирожное «Бисквитное с белковым кремом» на заданное количество изделий.
2. Приготовить пирожное «Бисквитное с белковым кремом» согласно соответствующим технологическим инструкциям.

Оборудование, инвентарь. Кастрюли, миски, весы, мерный стаканчик, миксер, веселки, сито, кондитерские листы, ложки, нож, кондитерские мешки с набором трубочек, доска, форма для бисквита, лейка для сиропа, кисточка, кондитерский гребешок, капсулы для пирожного, мелкие тарелки, бумажные салфетки.

Выполнение работы.

1. Рассчитать рецептуру торта «Бисквитно-кремовый» на 500 гр готового изделия и заполнить приведенную ниже таблицу.
2. Подготовить рабочее место.
3. Подготовить продукты: муку, рафинадную пудру, сахар- песок, пищевую соду - просеять; яйца- промыть, отделить белок от желтка; масло сливочное- зачистить.
4. Приготовить бисквитное тесто основным способом: яйца соединить с сахаром-песком и подогреть до 40°С; взбить до увеличения объема массы в 2,5-3 раза и получить устойчивый рисунок; всыпать муку, смешанную с картофельным крахмалом, добавить эссенцию и перемешать в течение 15с.
5. Выпечь бисквит, для чего тесто выложить в форму, смазанную жиром или выстланную бумагой, выпекать при 195-200°С, охладить и зачистить.
6. Приготовить крем белковый заварной: сахарный сироп уварить до 122°С (проба на средний шарик); одновременно взбить яичные белки до увеличения в объеме массы 5-6 раз и получения устойчивой пены; постепенно тонкой струйкой ввести сахарный сироп, ванильную пудру.
7. Приготовить сироп для промочки пластов: сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин и охлаждают до 20°С. Затем добавляют коньяк, ромовую эссенцию.
8. Бисквит разрезают на 2 слоя, нижний пласт слегка смачивают сиропом, наносят слой фруктовой начинки, укладывают верхний пласт, слегка прижимают,

смачивают сиропом, глазируют белковым кремом и разрезают на отдельные пирожные.

9. Оценить готовое изделие по следующим показателям качества, которые указаны в таблице.

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения: - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции - эстетично и безопасно упаковывать готовую продукцию - соблюдать санитарно-гигиенические требования - аккуратно и экономно использовать сырьё - безопасно использовать технологическое оборудование **Знания:** - правила пользования сборниками рецептур - принципы и приёмы презентации кондитерской и шоколадной продукции - технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции	**Текущий контроль знаний в форме:** - контрольного тестирования

Примеры заданий для ПА

1. **Сырцовая глазурь называется:**

А. рисовальной массой
Б. сахарной массой
В. белковой массой

2. Желе матовое без глянца, причины:

А. недостаточное количество патоки
Б.излишнее количество кислоты
В. плохое качество агара

3. Процесс созревания помады составляет:

А. 24ч.
Б. 1 ч.
В. 48 ч.

4**. Сироп – это**

5.Инвертный сироп –

6. Чем отличается сырцовая глазурь от заварной?

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой,

справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.

РАЗДЕЛ 6. Приготовление пирожных и тортов

Тема 6.1 Технология приготовления пирожных

Лекция. Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных. Раскладка, выравнивание и разрезка бисквита по размерам на пласты для пирожных, набивка кремом и начинкой вручную и на машинах. Изучение основных процессов приготовления пирожных: классификация, рецептуры, технология приготовления, размеры и форма, масса, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 6.2 Технология приготовления тортов

Лекция. Виды тортов в зависимости от используемых основных и отделочных полуфабрикатов. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления тортов. Подкрашивание крема. Основные процессы изготовления тортов: характеристика, рецептуры, технология приготовления. Размеры и форма, масса, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Практическое занятие:

Тема: «Приготовление классических отечественных пирожных»

Цель работы:

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.

2. Выработать практические умения:

- по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям к изделиям из теста;
- по выбору производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и безопасному их использованию при приготовлении классических отечественных пирожных;
- по использованию различных технологий при приготовлении классических отечественных пирожных, способов формовки, отделки с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.

Задания

1. Приготовить и оформить пирожное «Корзиночка с белковым кремом».

Необходимые посуда, инвентарь, «инструмент

Кастрюля, миски, миксер, скалка, ножи, сито, доска, форма для бисквита, формочки для корзиночек, кондитерский лист, ложки, кондитерские мешки с набором трубочек, лейка для сиропа, кисточка, ваза, кондитерский гребешок, капсулы для пирожного, мелкие тарелки, салфетки бумажные.

Последовательность выполнения работы

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.

2. Подготовить продукты: муку, рафинадную пудру, какао-порошок, сахар-песок, пищевую соду — просеять; яйца — промыть, отделить белок от желтка; масло сливочное

— зачистить; сгущенное молоко — нагреть и процедить; фруктовую начинку — протереть.
3. Приготовить тесто для корзиночек: сливочное масло растереть с сахарным песком до однородного состояния; в яйца добавить углекислый аммоний, соль, пищевую соду, эссенцию и соединить с маслом; взбить до пышной массы, всыпать муку и быстро перемешать.
4. Сформовать корзиночки: тесто раскатать в пласт толщиной 6-7 мм; вырезать из теста заготовки формочкой; заготовки уложить в формочки и прижать ко дну и стенкам; формочки поставить на кондитерский лист и выпекать в течение 15 мин при температуре 240˚С; изделия охладить и вытащить из формочек.
5. Приготовить крем белковый заварной: сахарный сироп уварить до 122˚С (проба на средний шарик); одновременно взбить яичные белки до увеличения объема массы в 5-6 раз и получения устойчивой пены; постепенно тонкой струйкой ввести горячий сахарный сироп, ванильную пудру.

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения: - соблюдать санитарно-гигиенические требования - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья - аккуратно и экономно использовать сырье - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты **Знания:** - технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции - требования к качеству и безопасности пищевых продуктов - методы минимизации отходов - принципы и приёмы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	**Текущий контроль знаний в форме:** - лабораторная работа

Примеры заданий для ПА

Тема: «Приготовление фруктового торта»

Цель работы:

1. Ознакомиться с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными приемами труда.

2. Выработать практические умения:

- по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям к изделиям из теста;

- по выбору производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и безопасному их использованию при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

Задания

1. Приготовить бисквит «Солнечный».
2. Приготовить торт бисквитный «Солнечный».
3. Составить технологическую схему приготовления торта бисквитного «Солнечный.
4. Составить отчет.
5. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент

Кастрюли, сито, миски, миксер, нож, доска, ложки, форма для бисквита, кисточка для смазки, тарелки мелкие, бумажные салфетки.

Последовательность выполнения работы

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты: муку, крахмал, сахар-песок — просеять; меланж процедить; морковь — промыть, очистить, сварить, протереть.
3. Приготовить бисквит «Солнечный»: меланж соединить с сахаром и отварной протертой морковью; взбить до увеличения объема массы в 2-2,5 раза; всыпать муку, смешанную с картофельным крахмалом; добавить эссенцию и осторожно перемешать в течение 15 с; тесто выложить в форму, выстланную пергаментом, и выпекать в течение 35-40 мин при температуре 220-230˚С, затем охладить.
4. Приготовить торт бисквитный «Солнечный», для чего после охлаждения у бисквита снять пергамент, разрезать по горизонтали на два пласта, склеить их повидлом, поверхность посыпать рафинадной пудрой.
5. Оформить изделие для подачи: торт бисквитный «Солнечный» разрезать на порции, уложить на тарелку с бумажной салфеткой.

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой, справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.

Модуль 3. Экскурсии на предприятия общественного питания

1. **Кафе-кондитерская «Бриошь»**

Цель: познакомить обучающихся с оборудование предприятия и процессом производства кондитерской и шоколадной продукции.

Задачи:

1. Познакомить учащихся с современным кондитерским производством и перспективами его развития
2. Познакомить с технологическими процессами, организацией и условиями труда на кондитерском производстве
3. Расширить представления о процессах изготовления кондитерских изделий

4. Вызвать интерес учащихся к профессии кондитер.
5. Расширять круг профессиональных умений и практического опыта по выбранной профессии;
6. Воспитывать стремление к достижению более высоких результатов при получении профессии;

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения: - соблюдать санитарно-гигиенические требования - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья - аккуратно и экономно использовать сырье - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты **Знания:** - технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции - требования к качеству и безопасности пищевых продуктов - методы минимизации отходов - принципы и приёмы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	**Текущий контроль знаний в форме:** - письменный опрос обучающихся в виде тестирования

Опрос обучающихся:
1. Что нового узнали о процессах производства кондитерского цеха?
2. Какие требования к условиям охраны труда применяются на производствах общественного питания?
3. Какое оборудование применяется для приготовления песочного теста?
4. Какое оборудование используется при приготовлении тортов и пирожных с шоколадной продукцией?
5. Что Вам запомнилось на данной экскурсии?

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине
Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой, справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.
Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.

2. **Кафе-кондитерская «Сказка»**

Цель: познакомить обучающихся с процессами приготовления различной кондитерской продукции с применением сложных техник

Задачи:
1. Познакомить учащихся с оборудованием предприятия
2. Вызвать у обучающихся интерес к созданию кондитерской продукции с элементами сложных техник

Промежуточная аттестация

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения: - соблюдать санитарно-гигиенические требования - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья - аккуратно и экономно использовать сырье - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты **Знания:** - технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции - требования к качеству и безопасности пищевых продуктов - методы минимизации отходов - принципы и приёмы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	**Текущий контроль знаний в форме:** - письменный опрос обучающихся в виде тестирования

Опрос обучающихся:
1. Что Вы узнали о сложных техниках приготовления кондитерской продукции?
2. Какое оборудование необходимо применять для приготовления сливочного крема?
3. Какие виды пирожных Вам сегодня запомнились больше всего?
4. Какие необычные ингредиенты были добавлены в такие пирожные?

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он усвоил программный материал курса, грамотно и по существу его излагает, умеет связывать теорию с практикой, справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями выполняет практические задания или не справляется с ними самостоятельно.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов)

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1 неделя	**Модуль 1. Теоретическая часть** ***Раздел 1.1.*** Товароведение пищевых продуктов
2 неделя	**Модуль 1. Теоретическая часть** ***Раздел 1.2*** Физиология питания, санитария и гигиена
3 неделя	**Модуль 1. Теоретическая часть** ***Раздел 1.3*** Организация производства предприятий общественного питания
4 неделя	**Модуль 1. Теоретическая часть** ***Раздел 1.4*** Оборудование предприятий общественного питания, охрана труда
5 неделя	**Модуль 1. Теоретическая часть** ***Раздел 1.5*** Калькуляция
6 неделя	**Модуль 2 *Практическая часть*** ***Раздел 2.1*** Подготовка сырья к производству
7 неделя	**Модуль 2 *Практическая часть*** ***Раздел 2.2*** Приготовление фаршей и начинок
8 неделя	**Модуль 2 *Практическая часть*** ***Раздел 2.3*** Приготовление дрожжевого теста
9 неделя	**Модуль 2 *Практическая часть*** ***Раздел 2.4*** Приготовление отделочных п/ф для тортов и пирожных
10 неделя	**Модуль 2 *Практическая часть*** ***Раздел 2.5*** Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него
11 неделя	**Модуль 2 *Практическая часть*** ***Раздел 2.6*** Приготовление пирожных и тортов
12 неделя	**Модуль 2 *Практическая часть*** ***Раздел 2.6*** Приготовление пирожных и тортов
13 неделя	**Модуль 3. Экскурсии на предприятия общественного питания**
14 неделя	***Квалификационный экзамен***
Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Учебно – методическое обеспечение.

- печатные раздаточные материалы для обучающихся;
- разработанные задания (тестовые, практические);
- видео – материалы.

Учебные пособия:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М., 2017 г.

2. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. -2-е изд., стер. - М., 2017.
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». Учебник для нач.проф. образования, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2018г.
4. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Учебник для нач.проф. образования 3- е издание, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2019г.
5. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов» Учебник для нач.проф. образования 3- е издание, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2018г.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров, кондитеров» учебное пособие, 8-е издание, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2017г.
7. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь в четырех частях; учеб. Пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия» 2020 г.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» учебное пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия» 2020 г.

Интернет-ресурсы

1. http://www.inforvideo.ru/
2. http://supercook.ru
3. http://www.millionmenu.ru/
4. http://www.gastronom.ru/
5. http://www.restoran.ru/
6. http://knigakulinara.ru/books/

4.2. Требования к материально - техническому обеспечению.

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	*2*	*3*
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория	Лабораторные работы	Расходные материалы в соответствии с темой лабораторной работы
Площадка проведения квалификационного экзамена	- проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	Расходные материалы в соответствии с заданиями квалификационного экзамена

4.3. Краткое описание требований к кадровому обеспечению.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение предметов общепрофессионального и профессионального цикла:

- мастера производственного обучения должны иметь среднее или высшее образование по направлению подготовки; квалификация по профессии выше, чем получаемая выпускниками;
- преподаватели междисциплинарных курсов и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Фамилия Имя Отчество	**Должность, место работы**	**Ученая степень/ученое звание, статус в экспертном сообществе**
Кудрявцева Наталья Викторовна	*Мастер п/о, ОГА ПОУ «НТТТ»*	
Монахова Виктория Игоревна	*Мастер п/о, ОГА ПОУ «НТТТ»*	

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме квалификационного экзамена) и проверку теоретических знаний (в форме тестирования).

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений

Пример итоговой аттестации:

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения: - соблюдать санитарно-гигиенические требования - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья - аккуратно и экономно использовать сырье - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты **Знания:** - технологии изготовления кондитерской и	**Текущий контроль знаний в форме:** - письменный опрос обучающихся в виде тестирования - итоговая лабораторная работа

шоколадной продукции - требования к качеству и безопасности пищевых продуктов - методы минимизации отходов - принципы и приёмы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	

1. Тестовая часть

Тест №1

1. Микроорганизмы, относящиеся к спорообразующим микроорганизмам?

а) плесневые грибы
б) дрожжи
в) вирусы

2. Микробы, нуждающиеся в кислороде воздуха?

а) анаэробы
б) условные анаэробы
в) аэробы

3. Какие микроорганизмы развиваются в кислой среде?

а) дрожжи
б) вирусы
в) бактерии

4. Сколько стадий развития у гельминтов?

а) 2
б) 3
в) 4

5. Как часто нужно менять спецодежду?

а) 1 раз в 2 дня
б) 1 раз в 3 дня
в) 1 раз в неделю

6. Самым гигиеничным считается оборудование…?

а) тепловое
б) холодильное
в) универсальное

7. Разрубочный стул, должен быть высотой…?

а) 120 см
б) 90 см
в) 80 см

8. Расшифруйте, маркировку ОК…?

а) овощи свежие
б) овощи квашеные
в) овощи вареные

9. Расшифруйте, маркировку МГ…?

а) мясная гастрономия
б) мясная нарезка
в) мясо отварное

10. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека?

а) полезные
б) вредные
в) патогенные

Практическая часть

Лабораторная работа

Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

Цель: описать организацию работы кондитерского цеха, описать технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Ход работы:

1.Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое в кондитерском цехе и его безопасное использование.

2.Зарисовать схему работы кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

Отчет

1.Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое в кондитерском цехе и его безопасное использование.

2.Зарисовать схему работы кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

Вывод: закрепили знания об организации работы кондитерского цеха, описали технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине.
Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он показал достаточно прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если при ответе выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

6. Составитель (составители):

Антонова Мария Игоревна, *и.о. руководителя ресурсного центра*
Петрова Милена Михайловна*, методист РЦ*
Монахова Виктория Игоревна, *мастер производственного обучения*