

Государственное областное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Елецкий колледж инновационных технологий»

**Основная профессиональная образовательная программа
профессионального обучения - программы профессиональной
подготовки
по профессии 12901 Кондитер**

Минимальный уровень образования принимаемых на обучение	Основное общее
Уровень получаемого образования	Профессиональное обучение
Длительность обучения	2.5 месяца /320 часов/ 46 дней
Недельная нагрузка аудиторными занятиями	35 часов
Режим занятий	5 дневная рабочая неделя
Завершающая форма обучения	Итоговая аттестация
Вид выдаваемого документа	свидетельство
Форма обучения	очная

г. Елец
2023 год

Организация - разработчик: Государственное областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Елецкий колледж инновационных технологий»

Разработчик: Миленина Ирина Михайловна – мастер производственного обучения

Рассмотрено Педагогическим советом
ГООБ ПОУ «Елецкий колледж инновационных технологий»
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Рассмотрено Методическим объединением «Профессионал»
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Содержание

1.	Пояснительная записка.....	4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки программы.....	4
1.2.	Характеристика образовательной программы	4
1.3.	Требования к лицам, поступающим на обучение.....	5
1.4.	Планируемые результаты обучения.....	5
2.	Учебный план	9
3.	Календарный учебный график.....	10
4.	Рабочие программы дисциплин:	11
4.1.	Экономика отрасли и предприятия.....	11
4.2.	Товароведение пищевых товаров.....	14
4.3.	Калькуляция и учет.....	17
4.4.	Физиология питания, санитария и гигиена.....	21
4.5.	Деловая культура.....	25
4.6.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий.....	28
4.7.	Оборудование предприятий общественного питания.....	32
4.8.	Организация производства предприятий общественного питания.....	35
4.9.	Учебная практика.....	38
4.10.	Производственная практика.....	43
5.	Организационно-педагогические условия реализации программы.....	50
6.	Формы аттестации.....	54
7.	Фонды оценочных средств.....	55

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы:

Программа профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего «Кондитер» разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закона РФ от 19.04.1991 года № 1032-1 (ред. от 02.07.2013) «О занятости населения в Российской Федерации»;
- Постановления Правительства РФ от 31.10.2002 года № 787 (ред. от 20.12.2003) «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 года № 292 (ред. от 21.08.2013) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 года № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»

1.2. Характеристика образовательной программы

При составлении образовательной программы учитывалась специфика работы образовательной организации, материальная база, укомплектованность штатом педагогических работников, которые будут привлекаться к учебному процессу, и график учебного процесса основной образовательной деятельности.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (Выпуск 1. Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей экономики»).

Продолжительность обучения по программе профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего «Кондитер» составляет 320 часов.

Учебный план содержит перечень учебных дисциплин общепрофессионального цикла, профессионального цикла с указанием времени, отводимого на освоение учебных дисциплин, включая время, отводимое на лабораторные и практические занятия.

Учебные планы и программы включают объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных знаний и практических навыков повара.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем, и последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программа будет выполнена полностью по содержанию и общему количеству часов.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой кондитера. Практическое обучение при подготовке рабочих состоит из двух этапов: учебной практики и производственной практики.

Учебная практика осуществляется на базе ГОБПОУ «Елецкий колледж инновационных технологий» под руководством мастера производственного обучения. Её результаты оформляются ведомостью и учитываются при сдаче итогового экзамена по профессии.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, обладающих необходимыми материально – техническими средствами в рамках заключенного с организацией договора.

Календарный учебный график регламентирует общие требования к организации образовательного процесса, в т.ч. продолжительность обучения по программам профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего «Кондитер», сменность занятий, количество, начало, окончание и продолжительность учебных (аудиторных) занятий и перерывов.

1.3. Требования к лицам, поступающим на обучение

Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося, проводится на базе не ниже основного общего образования.

Опыта практической работы не требуется.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

1.4. Планируемые результаты обучения

В рамках программы профессиональной подготовки по профессии Кондитер обучающийся должен освоить обобщенную трудовую функцию «Выполнение работ по производству кондитерских сахаристых изделий и другой продукции под руководством кондитера» 3 уровня квалификации и «Выполнение работ по производству кондитерских сахаристых изделий и другой продукции разнообразного ассортимента» 4 уровня квалификации.

Профессиональные компетенции (трудовые функции)	Практический опыт (трудовые действия)	Умения	Знания
<p>ПК 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных изделий;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной</p>

			гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
ПК 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов;	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; требований по безопасности продукции, товарного соседства; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемость; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;
ПК 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; хранить, подготавливать отделочные	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; <p>доводить до вкуса, требуемой консистенции; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p>	<p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; разнообразного ассортимента полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>
---	--	---	--

**2. Учебный план
профессионального обучения
по программе профессиональной подготовки
профессии 12901 Кондитер**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Всего часов	В т.ч. лабораторных и практических занятий	Распределение по месяцам		Форма промежуточной аттестации
				1	2	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	8		8		ДЗ
ОП.02	Товароведение пищевых товаров	12		12		ДЗ
ОП.03	Калькуляция и учёт	12		12		ДЗ
ОП.04	Физиология питания, санитария и гигиена	10		10		ДЗ
ОП.05	Деловая культура	10		10		ДЗ
ОП.06	Оборудование предприятий общественного питания	10		10		ДЗ
	Итого	62		62		
П.00	Профессиональный цикл					
ПМ.01	Приготовление и реализация мучных кондитерских изделий					
МДК 01.01	Организация производства предприятий общественного питания	10		10		ДЗ
МДК 02.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	47		47		ДЗ
УП.01	Учебная практика	84	84	84		ДЗ
ПП.01	Производственная практика	105	105	0	105	ДЗ
	Итого	246		141	105	
	Консультации	5			5	
ИА	Квалификационный экзамен	7			7	Э
	Всего	320	189	203	117	

3. Календарный учебный график

Наименование учебных курсов, дисциплин	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	9 неделя	10 неделя	Всего часов
Экономика отрасли и предприятия	0	1	0	0	5	2	0	0	0	0	8
Товароведение пищевых товаров	5	0	0	3	0	4	0	0	0	0	12
Калькуляция и учёт	0	0	4	4	0	4	0	0	0	0	12
Физиология питания, санитария и гигиена	0	6	0	0	2	4	0	0	0	0	10
Деловая культура	2	6	0	0	0	2	0	0	0	0	10
Оборудование предприятий общественного питания	2	0	0	6	2	0	0	0	0	0	10
Организация производства предприятий общественного питания	0	3	2	4	1	0	0	0	0	0	10
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	12	5	15	4	11	0	0	0	0	0	47
Учебная практика	14	14	14	14	14	14	0	0	0	0	84
Производственная практика	0	0	0	0	0	5	35	35	30	0	105
Консультации	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	5
Квалификационный экзамен	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	7
Всего	35	35	35	35	35	35	35	35	35	7	320

График учебного процесса

Вид профессионального обучения	профессиональная подготовка
Теоретическое обучение	119 часов
Учебная практика	84 часа
Производственная практика	105 часов
Консультации	5 часов
Квалификационный экзамен	7 часов

Сменность занятий

1 смена	2 смена
8.00 – 12.45	12.55 – 17.20

Продолжительность аудиторных занятий

1 смена	2 смена
45 минут с 10 минутным перерывом	45 минут с 10 минутным перерывом
Очное обучение 08.00 - 8.45 08.55 - 09.40 09.50 - 10.35 10.45 - 11.30 12.00 - 12.45	Очное обучение 12.55 - 13.40 13.50 - 14.35 14.45 - 15.30 15.40 - 16.25 16.35 - 17.25

4.1. Рабочая программа
учебной дисциплины
Экономика отрасли и предприятия

2023г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине

Экономика отрасли и предприятия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Основы экономики. Собственность	Содержание учебного материала Экономика России. Экономика: предмет, задачи и цели. Собственность, ее формы, объекты и субъекты. Владение, распоряжение и пользование собственностью.	1
Тема 2. Предпринимательство	Содержание учебного материала Предпринимательство: понятие, цели и задачи. Юридические лица. Атрибуты фирмы. Предприятие, виды предприятий.	1
Тема 3. Производственные фонды предприятия	Содержание учебного материала Производственные фонды предприятия. Стоимость основных фондов. Амортизация.	1
Тема 4. Трудовые ресурсы	Содержание учебного материала Трудовые ресурсы. Биржа труда. Безработица. Контракт. Социальное и медицинское страхование. Зарботная плата: понятие, формы и системы. Расчет сдельной и повременной заработной платы. Прожиточный минимум и минимальная заработная плата.	1
Тема 5. Маркетинг	Содержание учебного материала Маркетинг, как форма управления. Планирование: цели и принципы, виды планов. Бизнес-план: понятие, содержание.	1
Тема 6. Цены и ценообразование	Содержание учебного материала Цены и ценообразование, виды цен. Издержки: понятие, статья и расхода.	1
Тема 7. Кредиты. Ценные бумаги	Содержание учебного материала Кредиты: понятие, виды. Ценные бумаги. Налоги и налогообложение.	1
	Промежуточная аттестация	1
	Всего	8

Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>-принципы рыночной экономики;</p> <p>-организационно-правовые формы организаций;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>- способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>-понятие, виды предпринимательства;</p> <p>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль</p>
<p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

4.2.Рабочая программа
учебной дисциплины
Товароведение пищевых товаров

2023г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине
Товароведение пищевых товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Общая часть товароведения.	Содержание учебного материала	1
	Предмет и задачи товароведения.	
Тема 2. Зерномучные товары	Содержание учебного материала	1
	Строение зерна. Крупы: ассортимент, характеристика, требования качеству.	
Тема 3. Крахмал, сахара и кондитерские изделия	Содержание учебного материала	2
	Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мед (химический состав и пищевая ценность, виды, требования к качеству, хранение) Кондитерские изделия (классификация, требования к качеству, хранение)	
Тема 4. Молочные товары	Содержание учебного материала	2
	Молоко, сливки, кисломолочные продукты (химический состав и пищевая ценность, ассортимент, классификация). Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Детские молочные продукты. Мороженое	
Тема 5. Пищевые жиры	Содержание учебного материала	3
	Растительные масла: ассортимент, способы очистки, требования к качеству. Масло коровье. Маргарин. Животные топленые и кулинарные жиры. Соевые продукты. Определение ассортимента, показателей качества, упаковки, маркировки и хранения пищевых жиров	
Тема 6. Яйца и продукты их переработки	Содержание учебного материала	3
	Яйцо (строение и химический состав, классификация, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение) Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок, сухой омлет). Дифференцированный зачет	
Итого		12

Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>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); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

4.3 Рабочая программа
учебной дисциплины
Калькуляция и учет

2023г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине
«Калькуляция и учет»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Введение. Задачи бухгалтерского учета в общественном питании.	Содержание учебного материала	2
	Введение.	
	Понятие о хозяйственном учете, его задачи, виды, значение в системе хозяйственного механизма	
Тема 2. Общие принципы организации учета на предприятии общественного питания.	Содержание учебного материала	4
	Материальная ответственность	
	Договор материальной ответственности	
	Документы учета, их роль в осуществлении контроля Требования к содержанию и оформлению документов.	
Тема 3. Сборник рецептур. Нормы взаимодействия продуктов. Составление калькуляции	Содержание учебного материала	6
	Составление калькуляции. Методы калькуляции	
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.	
	Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	
	Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства	
	Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	
	Дифференцированный зачет	
	итого:	12

Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования. Итоговый контроль</p>
<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/</p>

<p>на производстве,</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам 	<p>расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>лабораторным занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	---	---

4.4 Рабочая программа
учебной дисциплины
Физиология питания, санитария и гигиена

2023г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине
«Физиология питания, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала Общие понятия о физиологии питания, микробиологии, санитарии предприятий общественного питания, гигиене.	1
Тема 2. Основы физиологии и микробиологии.	Содержание учебного материала Понятие о пищевых веществах, роль пищи в жизни человека. Понятие об энергетической ценности пищи. Понятие о микроорганизмах	1
Тема 3. Основы гигиены и санитарии.	Содержание учебного материала Понятие о гигиене труда работников общественного питания. Значение личной гигиены работников общественного питания.	1
Тема 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала Требования к устройству предприятий общественного питания	1
Тема 5. Санитарные требования к оборудованию, посуде, таре.	Содержание учебного материала Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования, требования к инвентарю и инструментам	1
Тема 6. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	Содержание учебного материала Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу	1
Тема 7.	Содержание учебного материала	2

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к реализации готовой пищи.	Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработке продуктов	
	Санитарные требования к отпуску готовой пищи, требование к подготовке блюд к раздаче	
Тема 8. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого контроля	Содержание учебного материала	2
	Задачи санитарного надзора и служба его осуществления.	
	Дифференцированный зачет	
	итого	10

Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать: Общие понятия о физиологии питания, микробиологии, санитарии предприятий общественного питания, гигиене. Значение этих дисциплин для работников общественного питания. Понятие о пищевых веществах, роль пищи в жизни человека. Понятие о пищеварении и усвояемости пищи. Понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Понятие об основном обмене. Понятие об энергетической ценности пищи. Энергетическая ценность основных пищевых веществ и суточного рациона питания человека. Принципы составления суточного рациона питания. Понятие о микроорганизмах. Классификация микроорганизмов. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Применять: знания о гигиене труда работников общественного питания. Знания о работоспособности человека и факторах, влияющих на нее. Рационально организовывать трудовой процесс. Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания для предупреждения пищевых отравлений. Медицинские обследования работников общественного питания.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

4.5. Рабочая программа
учебной дисциплины
Деловая культура

2023г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине

«Деловая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Основные составляющие деловой культуры	Содержание учебного материала	2
	Мировоззрение, поведение	
	Понятия этики и морали	
Тема 2. Психологические свойства личности	Содержание учебного материала	3
	Понятие о психологических свойствах личности, классификация	
	Характеристика темперамента, характера, способностей Определение собственного типа темперамента через тестирование.	
Тема 3. Психологические аспекты общения	Содержание учебного материала	2
	Понятие общения Жесты, мимика, улыбка в деловом общении.	
Тема 4. Особенности профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	3
	Основы межличностного общения в профессиональной деятельности	
	Внешний вид в профессиональной сфере	
	Дифференцированный зачет	
	Итого:	10

Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать: Понятие интеллигентности. Понятия этики и морали. Их роль в формировании личности. Понятие об этической культуре общения. Понятие о профессиональной этике. Понятие об эстетической культуре. Понятие о психологических свойствах личности, классификация. Характеристику темперамента, характера, способностей. Понятие общения. Вербальное и невербальное общение. Значение невербального общения в межличностном контакте. Жесты, мимика, улыбка в деловом общении.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Применять: Основы межличностного общения в профессиональной деятельности. Учитывать специфику межличностного общения в сфере обслуживания. Конфликты, причины их возникновения, выводить стратегию поведения в конфликте, применять пути преодоления и предотвращения конфликтной ситуации.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

4.6. Рабочая программа

учебной дисциплины

Технология приготовления мучных кондитерских изделий

2023г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине
 «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала Роль мучных кондитерских изделий в питании человека	1
Тема 2. Подготовка кондитерского сырья к производству.	Содержание учебного материала Характеристика сырья, условия приема и хранения сырья в цехе Порядок и правила подготовки кондитерского сырья к производству	2
Тема 3. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.	Содержание учебного материала Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья и технологии их приготовления Характеристика фаршей и начинок, сиропов, помады.	2
Тема 4. Замес теста и способы его разрыхления	Содержание учебного материала Замес теста, сущность процессов, происходящих при замесе теста Способы разрыхления теста	2
Тема 5. Дрожжевое тесто и изделия из него.	Содержание учебного материала Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Технология приготовления теста «с отсдобкой», «замедленным и ускоренным» способом Правила выпечки Изделия из дрожжевого теста. Особенность технологии приготовления. Требования к качеству и безопасной работе. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста и дрожжевого слоеного теста Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	10

Тема 6. Без дрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.	Содержание учебного материала	12
	Классификация без дрожжевого теста.	
	Технология приготовления пряничного, сдобного, песочного теста.	
	Технология приготовления заварного, слоеного, бисквитного теста.	
	Правила выпечки	
	Изделия из без дрожжевого теста.	
	Приготовление и оформление изделий из без дрожжевого теста	
Тема 7. Отделочные полуфабрикаты.	Содержание учебного материала	15
	Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Украшения из крема, способы украшения.	
	Технология приготовления кремов	
	Технология приготовления мастики глазури, марципан, помада и карамель	
Тема 8. Стандартизация и контроль качества.	Содержание учебного материала	3
	Задачи лабораторий и их роль в производстве	
	Приемы органолептических испытаний.	
	Дифференцированный зачет	
итого:		47

Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать: Роль мучных кондитерских изделий в питании человека. Пищевую ценность кондитерских изделий. Современное направление в создании и формировании кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристику сырья, условия приема и хранения сырья в цехе. Органолептическую оценку качества сырья. Порядок и правила подготовки кондитерского сырья к производству. Нормативно-техническую документацию на мучные изделия. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья и технологии их приготовления. Характеристику фаршей и начинок. Технологию приготовления, требования к качеству</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Применять: Технологические карты. Особенности технологии приготовления булочек, пирогов, кексов, ватрушек, кулебяк и пирожков. Технологию приготовления бездрожжевого теста. Пряничное, сдобное, песочное, заварное, слоеное, бисквитное тесто. Отделочные полуфабрикаты. Украшения из крема, различные способы украшения при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенок. Технологию приготовления кремов из различных продуктов, разновидности. Мастики глазури, марципан, помаду и карамель. Общие приемы анализа сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Приемы органолептических испытаний.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

4.7. Рабочая программа

учебной дисциплины

Оборудование предприятий общественного питания

2023г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине
«Оборудование предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала	1
	Технический процесс в общественном питании	
Тема 2. Машины для обработки овощей и картофеля.	Содержание учебного материала	1
	Машины и механизмы для мойки и очистки, нарезки овощей и картофеля.	
Тема 3. Машины для обработки мяса и рыбы.	Содержание учебного материала	1
	Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними	
Тема 4. Машины для приготовления теста и полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	2
	Взбивальные машины и механизмы, смесительные установки	
	Тестомесильные и тестораскаточные машины	
Тема 5. Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала	2
	Классификация теплового оборудования	
	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности	
Тема 6. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала	3
	Холодильное оборудование. Классификация	
	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.	
	Дифференцированный зачет	
	итого:	10

Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать: Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основных части машин, их назначение. Общие правила эксплуатации и безопасности труда. Технический процесс в общественном питании. Значение эффективного использования техники.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Применять: Машины и механизмы для мойки и очистки, нарезки овощей и картофеля. Принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности. Взбивальные машины и механизмы, смесительные установки. Тестомесильные и тестораскаточные машины. Тепловое оборудование с электрообогревом. Жарочно-пекарное оборудование. Холодильное оборудование.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

4.8. Рабочая программа

учебной дисциплины

Организация производства предприятий общественного питания

2023г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине
«Организация производства предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала	1
	Современное состояние, задачи и перспективы развития общественного питания в условиях рыночной экономики	
Тема 2. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2
	Общая характеристика, сочетание торговых и производственных функций	
	Классификация типов предприятий Характеристика помещений и санитарно-технические требования.	
Тема 3. Организация снабжения	Содержание учебного материала	1
	Организация снабжения сырьем Организация доставки продуктов и складского хозяйства с учетом Госстандарта	
Тема 4. Организация производственных цехов	Содержание учебного материала	4
	Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.	
	Организация работы овощного, мясного, рыбного цеха	
	Организация работы горячего и холодного цехов. Организация работы кондитерского цеха	
Тема 5. Организация обслуживания	Содержание учебного материала	2
	Потребительский спрос, его изучение Оборудование и оформление залов. Основы меню.	
	Дифференцированный зачет	
	итого:	10

Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать: Современное состояние, задачи и перспективы развития общественного питания в условиях рыночной экономики Общая характеристика, сочетание торговых и производственных функций. Классификация типов предприятий: ресторан, бар, кафе, столовые, закусочные. Уровень и виды услуг. Характеристика помещений и санитарно-технические требования. Общая характеристика, сочетание торговых и производственных функций. Классификация типов предприятий: ресторан, бар, кафе, столовые, закусочные. Уровень и виды услуг. Характеристика помещений и санитарно-технические требования. Организация снабжения сырьем, источники снабжения, нормы запаса сырья, количественная и качественная приемка на склад. Организация доставки продуктов и складского хозяйства с учетом Госстандарта. Правила хранения. Организация тарного и весового хозяйства, контроль за работой.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Применять: Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы овощного, мясного, рыбного цеха с полным производственным циклом на сырье и полуфабрикаты. Оборудование, организация рабочих мест. Безопасность работы в цехах, выбор оборудования, охрана труда. Организация работы горячего и холодного цехов, их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, посуда. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей. Организация работы кондитерского цеха, его назначение, характеристика, состав помещений, оборудование, инвентарь, рабочие места. Безопасность и охрана труда в цехе. Организация работы раздаточной на предприятиях общественного питания с различными системами</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>обслуживания. Организация рабочих мест раздатчиц, их инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции в зал, в филиалы, на дом. Организация работы моечных кухонной посуды, производственного оборудования, тары. Организация обслуживания производства.</p> <p>Основы меню. Организация работы моечной столовой посуды, хлеборезки. Формы обслуживания посетителей. Сервировка столов, назначение столовой посуды и приборов.</p>		
--	--	--

4.9. Рабочая программа

Учебной практики

2023г.

Содержание программы учебной практики

Виды работ	Объем часов
Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность на ПОП. Инструкции по технике безопасности. Инструктаж по безопасным приемам работы. Изучение ассортимента сырья, краткая характеристика сырья. подготовка муки, сахара, маргарина, яиц и другого сырья к производству.	7
Ознакомление с холодильным оборудованием и правилами размещения сырья. Ознакомление с весовым хозяйством и техникой взвешивания.	7
Инструктаж по безопасным приемам труда. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление фарша из мяса, рыбы, капусты свежей и квашеной, начинки творожной. Приготовление сиропа для промочки, для глазирования, сиропа инвертного. Приготовление помады основной, молочной.	7
Ведения процесса формования сложного фигурного печения. Процесс приготовления печения из различных видов теста. Выпечка печенья и его декор.	7
Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Инструктаж по безопасным приемам труда, организация рабочего места, ознакомление с оборудованием, инвентарем санитарными требованиями.	7
Приготовление крема: сливочного, белковых (сырцового, заварного). Приготовление посыпки трюфельной, бисквитной, ореховой, песочной, воздушной и их использование.	7
Приготовление желе из желатина, агара и украшений из желе и фруктов. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Требования к качеству Инструктаж по безопасным приемам труда, организация рабочего места, при приготовлении дрожжевого теста. Замес дрожжевого теста без опарным способом, замес, брожение, определение готовности теста.	7
Допустимые отклонения в весе штучных изделий. Приготовление ватрушки с творогом, пирожков печеных жареных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев требования к качеству. Замес дрожжевого теста опарным способом, замес, брожение, определение готовности теста, разделка теста на изделия.	7
Приготовление булочки домашней, сдобы обыкновенной, булочки Российской, булочки с маком, пирога московского, пирога лакомка, кекса майского, кекса Российского, бабы ромовой, рулета с маком. требования к качеству.	7
Разделка теста, режим выпечки, определение готовности.	7

Приготовление дрожжевого слоеного теста: замес теста, слоение теста маслом, формовка изделий.	
Приготовление булочки слоеной конверт, слойки с марципаном. требования к качеству.	7
Инструктаж по безопасным приемам труда. Приготовление блинчатого теста и изделий из него, сдобного пресного теста и изделий из него, песочного теста и изделий из него, пряничного теста и изделий из него, бисквитного теста и изделий из него, слоеного теста и изделий из него, воздушного теста и изделий из него, заварного теста и изделий из него. Требования к качеству.	7
Итого:	84

Содержание программы

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе.

Ознакомление с квалификационными требованиями кондитера 3-4 разрядов, программой и порядком проведения учебной практики.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Ознакомление с работой технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации. Ознакомление с работой весов, правила работы с ними. Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правила пользования и ухода за ними.

Приготовление фаршей из овощей и грибов. Приготовление фаршей из мяса и рыбы. Приготовление желе, муссов. Приготовление сиропов, глазурей. Приготовление кремов на основе сливочного масла. Приготовление кремов белковых и заварных. Приготовление крема из сливок и на основе сыров. Приготовление мастики и отделочных полуфабрикатов. Приготовление посыпок.

Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного опарного теста. Приготовление изделий жареных во фритюре.

Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого и вафельного теста. Приготовление изделий из сдобно пресного теста. Приготовление изделий из пряничного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом. Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных. Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом. Приготовление бисквитно-кремовых тортов с вареньем, повидлом, подваркой. Приготовление бисквитно-фруктовых тортов. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом, с суфле. Приготовление песочных пирожных. Приготовление песочных тортов. Приготовление слоеных пирожных. Приготовление слоеных тортов. Приготовление заварных пирожных. Приготовление заварных тортов. Приготовление воздушных пирожных. Приготовление воздушных тортов. Приготовление воздушно-ореховых пирожных. Приготовление воздушно-ореховых тортов. Приготовление крошковых пирожных, тортов. Приготовление комбинированных пирожных, тортов. Приготовление шоколадной продукции.

4.10. Рабочая программа
Производственной практики

2023г.

Содержание программы производственной практики

Виды работ	Объем часов
Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность на ПОП. Инструкции по технике безопасности.	7
Инструктаж по безопасным приемам работы. Изучение ассортимента сырья, краткая характеристика сырья. подготовка муки, сахара, маргарина, яиц и другого сырья к производству.	7
Ознакомление с холодильным оборудованием и правилами размещения сырья. Ознакомление с весовым хозяйством и техникой взвешивания.	7
Инструктаж по безопасным приемам труда. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление фарша из мяса, рыбы, капусты свежей и квашеной, начинки творожной.	7
Приготовление сиропа для промочки, для глазирования, сиропа инвертного. Приготовление помады основной, молочной.	7
Ведения процесса формования сложного фигурного печения. Процесс приготовления печения из различных видов теста. Выпечка печенья и его декор.	7
Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Инструктаж по безопасным приемам труда, организация рабочего места, ознакомление с оборудованием, инвентарем санитарными требованиями.	7
Приготовление крема: сливочного, белковых (сырцового, заварного). Приготовление посыпки трюфельной, бисквитной, ореховой, песочной, воздушной и их использование.	7
Приготовление желе из желатина, агара и украшений из желе и фруктов. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Требования к качеству	7
Инструктаж по безопасным приемам труда, организация рабочего места, при приготовлении дрожжевого теста. Замес дрожжевого теста без опарным способом, замес, брожение, определение готовности теста.	7
Допустимые отклонения в весе штучных изделий. Приготовление ватрушки с творогом, пирожков печеных жареных с различными фаршами, кулебяки.	7
Приготовление расстегаев требования к качеству. Замес дрожжевого теста опарным способом, замес, брожение, определение готовности теста, разделка теста на изделия.	7

Приготовление булочки домашней, сдобы обыкновенной, булочки Российской, булочки с маком, пирога московского, пирога лакомка, кекса майского, кекса Российского, бабы ромовой, рулета с маком. требования к качеству.	7
Разделка теста, режим выпечки, определение готовности. Приготовление дрожжевого слоеного теста: замес теста, слоение теста маслом, формовка изделий.	7
Приготовление булочки слоеной конверт, слойки с марципаном. требования к качеству.	7
Инструктаж по безопасным приемам труда. Приготовление блинчатого теста и изделий из него, сдобного пресного теста и изделий из него. Требования к качеству.	7
Приготовление песочного теста и изделий из него, пряничного теста и изделий из него.	7
Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	7
Приготовление слоеного теста и изделий из него, воздушного теста и изделий из него, заварного теста и изделий из него.	7
Итого:	105

Содержание программы

Общие сведения о предприятии общественного питания. Ознакомление с программой и порядком проведения производственной практики. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

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 продукцию Реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской 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

Приготовление фаршей из овощей и грибов. Приготовление фаршей из мяса и рыбы. Приготовление желе, муссов. Приготовление сиропов, глазурей. Приготовление кремов на основе сливочного масла. Приготовление кремов белковых и заварных. Приготовление крема из сливок и на основе сыров. Приготовление мастики и отделочных полуфабрикатов. Приготовление посыпок.

Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного опарного теста. Приготовление изделий жареных во фритюре.

Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого и вафельного теста. Приготовление изделий из сдобно пресного теста. Приготовление изделий из пряничного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом. Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных. Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом. Приготовление бисквитно-кремовых тортов с вареньем, повидлом, подваркой. Приготовление бисквитно-фруктовых тортов. Приготовление бисквитных тортов с

белковым кремом, с суфле. Приготовление песочных пирожных. Приготовление песочных тортов. Приготовление слоеных пирожных. Приготовление слоеных тортов. Приготовление заварных пирожных. Приготовление заварных тортов. Приготовление воздушных пирожных. Приготовление воздушных тортов. Приготовление воздушно-ореховых пирожных. Приготовление воздушно-ореховых тортов. Приготовление крошковых пирожных, тортов. Приготовление комбинированных пирожных, тортов. Приготовление шоколадной продукции.

Контроль и оценка результатов обучения по программе учебной и производственной практик

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать: Подготовку кондитерского сырья к производству. Инструктаж по безопасным приемам работы ассортимент сырья, краткую характеристику сырья. Подготовку муки, сахара, маргарина, яиц и другого сырья к производству. Работу с холодильным оборудованием и правила размещения сырья. Работу с весовым хозяйством и техникой взвешивания. Ведение процесса формования сложного фигурного печения.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление фарша из мяса, рыбы, капусты свежей и квашеной, начинки творожной. Приготовление сиропа для промочки, для глазирования, сиропа инвертного. Приготовление помады основной, молочной. Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Приготовление крема: сливочного, белковых (сырцового, заварного). Приготовление посыпки трюфельной, бисквитной, ореховой, песочной, воздушной и их использование. Приготовление желе из желатина, агара и украшений из желе и фруктов. Замес дрожжевого теста без опарным способом, замес, брожение, определение готовности теста. Разделка теста, режим выпечки, определение готовности. Допустимые отклонения в весе штучных изделий. Приготовление ватрушки с творогом, пирожков печеных жареных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев требования к качеству. При приготолвлебнии дрожжевого теста. Замес дрожжевого теста опарным</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>способом, замес, брожение, определение готовности теста, разделка теста на изделия.</p> <p>Приготовление булочки домашней, сдобы обыкновенной, булочки Российской, булочки с маком, пирога московского, пирога лакомка, кекса майского, кекса Российского, бабы ромовой, рулета с маком.</p> <p>требования к качеству.</p> <p>Приготовление дрожжевого слоеного теста:</p> <p>замес теста, слоение теста маслом, формовка изделий. Приготовление булочки слоеной конверт, слойки с марципаном.</p> <p>Приготовление блинчатого теста и изделий из него, сдобного пресного теста и изделий из него, песочного теста и изделий из него, пряничного теста и изделий из него, бисквитного теста и изделий из него, слоеного теста и изделий из него, воздушного теста и изделий из него, заварного теста и изделий из него.</p>		
--	--	--

5. Организационно-педагогические условия реализации программы.

Обеспечение программы профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего Кондитер включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы. Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего Кондитер имеют высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы. Обязательна стажировка в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.

11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 336 с.

12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.

13. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с.

14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.

15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.

17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2021. – 160 с.

18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2022. – 512 с.

20. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.

21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с.

1.2.1. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом

Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания

[Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

1.2.2. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 64 с.

6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2019. – 1216 с.: ил.

Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебной мебели;
- наглядные средства обучения:
- мультимедийный комплекс (компьютер, проектор, экран)
- программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- методические пособия: комплекты учебно-методической документации,
- наглядные пособия (огнетушители, индивидуальные средства защиты и др.)

Для проведения практических работ и учебной практики необходимо: оборудование учебной кухни ресторана и технологическое оснащение рабочих мест.

Оборудование учебной кухни ресторана:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол,

стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

6. Формы аттестации

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также путем выполнения обучающимися практической квалификационной работы.

Текущий и промежуточный контроль проводится преподавателем в процессе проведения занятий теоретического обучения в форме устных опросов или контрольных работ, которые позволяют определить соответствие/несоответствие индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена проводится за счёт часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или практики.

Профессиональное обучение по данной программе включает 3 этапа: теоретическое обучение, которое завершается итоговым контролем в форме экзамена, дифференцированного зачета; учебная практика, которая завершается дифференцированным зачетом в учебном кулинарном цехе; производственная практика, которая проводится на предприятиях общественного питания и завершается дифференцированным зачетом.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, в ходе которого осуществляется проверка теоретических знаний и выполнение индивидуального практического задания (практическая квалификационная работа).

Экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующей профессии.

Экзамен проводится квалификационной комиссией, которая формируется приказом руководителя образовательной организации. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

По результатам реализации программы, на основании протоколов лицам, завершившим обучение по программе профессиональной подготовки, присваивается квалификация (профессия), разряд и выдается свидетельство.

Оценка отлично – аттестуемый студент уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности и охраны труда.

Оценка хорошо - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда.

Оценка удовлетворительно - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

Оценка неудовлетворительно – аттестуемый студент не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются

7. Фонды оценочных средств

Задания для проведения квалификационного экзамена

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептур; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1 Приготовить хлеб пшеничный

2. Приготовить кекс «Столичный»

3. Приготовить пирожное «Бисквитное нарезное с масляным кремом».

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептур; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Приготовить изделие булочка «Домашняя»

2. Приготовить изделие сочни с творогом

3. Приготовить изделие торт «Бисквитно-кремовый».

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептур; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления мясной котлетной массы.
2. Составить технологическую карту согласно заданию.
3. Приготовить картофель, жаренный основным способом. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Провести бракераж. Отпуск.
4. Приготовить котлеты мясные на 3 порции с выходом готового блюда 50г.
Оформление и подача.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Приготовить дрожжевое тесто. Сформовать и выпечь булочку ванильную из приготовленного теста
2. Приготовить песочное тесто, оформить и выпечь печенье «Круглое».
3. Приготовить заварное тесто, выпечь и оформить пирожное «Кольцо заварное с кремом»

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Приготовить вафельное тесто, выпечь и оформить торт шоколадно-вафельный
2. Приготовить бисквитное тесто, выпечь и оформить пирожное «Кольцо заварное с кремом»
3. Приготовить бисквитное тесто, выпечь и оформить торт «К чаю» подача.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Приготовить пирожки печеные с повидлом

2. Приготовить сочни с творогом

3. Приготовить дрожжевое тесто. Сформовать и выпечь плюшку московскую

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Приготовить бисквитное тесто, выпечь и оформить торт «Бисквитно - кремный»

2. Приготовить дрожжевое тесто. Сформовать и выпечь булочку «Бриошь»

3. Приготовить песочное тесто, выпечь и оформить пирожное «Песочное с фруктовой начинкой»

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептов; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Приготовить кекс творожный с изюмом

2. Приготовить песочное тесто. Выпечь и оформить пирожное «Корзиночка» с

белковым кремом

3. Приготовить заварное тесто. Выпечь и оформить пирожное «Трубочка с посыпкой»

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться сборником рецептур; нормативно - технической документацией (ГОСТы на сырьё, Сан Пины); калькулятором; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

1. Приготовить песочное тесто. Выпечь и оформить печенье нарезное

2. Приготовить дрожжевое тесто. Сформовать и выпечь булочку «Дорожную». 3.

Приготовление бисквитных пирожных: «Бисквитное фруктовое»