

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«25» _____ 05 _____ 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.05.01. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Разработчик

(подпись)

(дата)

Шапкирина А. И.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса
(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

А.

(подпись)

(дата)

Еремина Т.

(Ф.И.О.)

Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1. Цели и задачи профессионального модуля

Целями освоения профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.)

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

знать:

знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;

важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;

способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

знать процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;

методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

знать процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

наиболее актуальные в регионе традиционные инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;

современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

правила организации проработки рецептур;

правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

правила расчета себестоимости

Вариативная часть

Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Причины порчи продуктов питания в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Процесс обработки различных злаков и псевдозерновых культур в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Различные техники для придания формы, такие как плетение, лепка, выпечка в формах и многое другое в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Особенности формования изделий с начинками, вносимыми до выпечки в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Технику прерывания выпекания (замороженные полу выпеченные изделия) в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

Вариативная часть

Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки))

в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Профессионально использовать разнообразные продукты и муку, имеющие разную степень помола. И их влияние на качество готовых изделий в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Применять различные процессы брожения с применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке; в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки; в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

иметь практический опыт:

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

выполнять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

выполнять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

3. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование междисциплинарного курса (курсов)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., лекции, часов	Промежуточная аттестация	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК1 - ОК11 ПК 5.1-5.6	МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	59	51	21	24	6	6			
	МДК 05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации	112	96	51	38	7	12			

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента										
Экзамен по модулю					9					
Всего по МДК	171	147	72	62	22	18		72	72	
Всего ПМ	171	147	72	62	22	18		72	72	

Виды промежуточной аттестации по профессиональному модулю:

ПМ.05 – экзамен по модулю (7 семестр)

МДК 05.01 - экзамен (7 семестр)

МДК 05.02 – экзамен (7 семестр)

Учебная практика - диф. зачет (7 семестр)

Производственная практика (практика по профилю специальности) – диф. зачет (7 семестр)

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ КУРС**

**МДК 05.01 «Организация приготовления, оформления и подготовки к
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 05.01 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;

важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
правила утилизации отходов;
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
правила организации проработки рецептур;
правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вариативная часть

Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Причины порчи продуктов питания в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Процесс обработки различных злаков и псевдозерновых культур в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Различные техники для придания формы, такие как плетение, лепка, выпечка в формах и многое другое в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Особенности формования изделий с начинками, вносимыми до выпечки в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Технику прерывания выпекания (замороженные полу выпеченные изделия) в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

уметь:

оценивать наличие ресурсов;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;

оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределить задания между подчиненным в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;

разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;

контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;

проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

Вариативная часть

Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)) в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Профессионально использовать разнообразные продукты и муку, имеющие разную степень помола. И их влияние на качество готовых изделий в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Применять различные процессы брожения с применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке; в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки; в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

иметь практический опыт в:

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности

разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

№ П/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Индикаторы достижения компетенции:
1	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития Знания: Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
2	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
3	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности

		осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,	
4	ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
5	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
6	ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
7	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Умения: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненным в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих

		<p>мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p><i>Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p><i>Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)) в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p><i>Профессионально использовать разнообразные продукты и муку, имеющие разную степень помола. И их влияние на качество готовых изделий в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</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>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><i>Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p><i>Причины порчи продуктов питания в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p>Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциям</p>
--	--	--

			и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности
8	ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><i>Изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки; в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p><i>Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><i>Технику прерывания выпекания (замороженные полувыпеченные изделия) в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkill</i></p> <p>Иметь практический опыт: разработке, адаптации рецептур</p>

			хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
--	--	--	--

3. Место междисциплинарного курса в структуре ОП СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла и изучается в 7 семестре 4 года обучения на базе основного общего образования; в 6 семестре 3 года на базе среднего общего образования.

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		7
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	59	95
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	51	51
Лекции	24	24
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24	24
Практические занятия (ПЗ)	21	21
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	21	21
Консультации текущие	2	2
Виды аттестации (зачет, экзамен)	6	Экзамен
<i>Самостоятельная работа обучающегося:</i>	6	6
Подготовка рефератов	1	1
Подготовка отчетов по практическим занятиям.	2	2
Проработка материалов по конспекту лекции (подготовка к экзамену)	2	2
Подготовка к тестированию по разделам	1	1

5. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Тема 1.1. <i>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых	1	16

	<i>сложного приготовления</i>	в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		
2	Тема 1.2. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	4
3	Тема 1.3. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2	13
4	Тема 1.4. <i>Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</i>	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные	1	12

		<p>полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.</p> <p>Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.</p> <p>Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования</p>		
--	--	--	--	--

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Лекции, час		Практические занятия, час		СРО, час
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления		8		8	1
2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4	-	-	2

3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		7	2
4	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе		6		6	1
5	<i>Консультации текущие</i>	-				
6	<i>Консультации перед экзаменом</i>	2				
7	<i>Экзамен</i>	6				

5.2.1 Лекции*

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	*Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2
		*Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2
		*Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2
		*Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2

2	<p>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>*Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера</p>	2
		<p>*Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	2
3	<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>*Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	2
		<p>*Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов</p>	2
		<p>*Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий</p>	2
4	<p>Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</p>	<p>*Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p>	2
		<p>*Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	2

		*Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2
--	--	--	---

*в форме практической подготовки

5.2.2. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика практических занятий	Трудоемкость, час
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	*Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	6
		*Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2
2	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест в тестомесильном, тесторазделочном отделении участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
		*Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест в заготовочном отделении и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
		*Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест в выпечном отделении и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	1
		*Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест в цехе отделки и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
3	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	*Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	6

*в форме практической подготовки

5.2.3 Лабораторные занятия

Не предусмотрен

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по практическим занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	1
2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по практическим занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2
4	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по практическим занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	1

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1. Основная литература

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/С.В.Ермилова, И.Ю. Бурчакова,- Академия, 2018

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М. : Юрайт, 2017. - 414 с.2. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ СПб.: Троицкий мост, 2014: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911.html>

3. Шумилкина, М. Н. Кондитер : учебное пособие для студ. СПО / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 315 с

4. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник 2020

6.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017
<https://e.lanbook.com/reader/book/90667/#1>

2. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486053

Периодические издания

Вопросы питания

Известия ВУЗов

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / А. И. Шапкарина; ВГУИТ, Факультет среднего профессионального образования. - Воронеж : ВГУИТ, - 2020 32 с. Режим доступа:
<http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/102931>

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
Министерство образования и науки Российской Федерации	http://минобрнауки.рф/
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	http://school-collection.edu.ru/
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов	http://fcior.edu.ru/
Электронная библиотека НБ ВГУИТ	https://vsuet.ru/library/docs/resurces/biblioclub
ЭБС издательства "Лань"	https://e.lanbook.com/
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	https://biblioclub.ru/
ЭБС «ЮРАЙТ»	https://urait.ru/
Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО "ВГУИТ"	http://education.vsu.ru

6.5. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2022.

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.*

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

<p>Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)</p>	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>
<p>Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)</p>	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт.</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007</p>

	<p>Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	Standart
Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства	<p>Холодильная камера (3,16х3,16х2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPÉ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000х400х740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный Polair CM 105 S.</p>	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	<p>Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce GT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр. в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC – XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E15-2410 МСРU\4096\500\DVD-RW \Intel(R)</p>	<p>Microsoft Windows 7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart; GIMP; Pascal ABC; Inkscape; Free Pascal; Paint.NET; Oracle VM Virtual Box; Microsoft Visual Studio 2010; Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»</p>
---	---	--

	HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	
--	--	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

9. Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид занятий (лекции, лабораторные)	Вид интерактивной формы обучения	Трудоемкость, час
1	Тема 1.1. <i>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</i>	Практические занятия	Работа в малых группах	8
2	Тема 1.3. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Практические занятия	Работа в малых группах	7
3	Тема 1.4. <i>Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</i>	Практические занятия	Работа в малых группах	6

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ КУРС**

**МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»**

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 01.01 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

Знать:

ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;

температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,

используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Процесс обработки различных злаков и псевдозерновых культур в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Различные техники для придания формы, такие как плетение, лепка, выпечка в формах и многое другое в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Особенности формования изделий с начинками, вносимыми до выпечки в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

уметь:

оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение до момента использования;

выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских

полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;

определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;

доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;

контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения;

оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение до момента использования;

выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов

промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста,

формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;

контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;

рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение до момента использования;

выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;

контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;

рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение до момента использования;

выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки,

подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных

кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и

условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;

контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные

кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;

рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Применять различные процессы брожения с применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке; в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

иметь практический опыт в:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

3	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
4	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
5	ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских</p>

		<p>полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения;</p> <p><i>Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
--	--	--

			Иметь практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
6	ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса</p>

		<p>теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложно-го ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p><i>Применять различные процессы брожения с</i></p>
--	--	---

		<p>применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p> <p>Определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке; в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p> <p>Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p> <p>Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p> <p>Процесс обработки различных злаков и псевдозерновых культур в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p> <p>Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p> <p>Различные техники для придания формы, такие как</p>
--	--	--

			<p>плетение, лепка, выпечка в формах и многое другое в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p> <p>Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p> <p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции -</p>
7	ПК 5.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых</p>

			<p>продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка,</p>
--	--	--	---

			<p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><i>Особенности формования изделий с начинками, вносимыми до выпечки в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>
8	ПК 5.5	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p> <p>учетом</p>	<p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты;</p>

		<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
--	--	---	--

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного</p>
--	--	--

		<p>ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; <i>Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>
--	--	---

3. Место междисциплинарного курса в структуре ОП СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла и изучается в 8 семестре 4 года обучения на базе основного общего образования; в 8 семестре 3 года на базе среднего общего образования.

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		8
Общая трудоемкость междисциплинарного курса	112	112
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	96	96
Лекции	38	38
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	38	38
Лабораторные занятия (ЛЗ)	51	51
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	51	51
Консультации текущие	4	4
Вид аттестации (зачет/экзамен)	7	Экзамен
Самостоятельная работа:	12	12
Подготовка рефератов	2	2
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям.	4	4
Проработка материалов по конспекту лекции (подготовка к экзамену)	4	4
Подготовка к тестированию по разделам	2	2

5. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	<p align="center">Тема 2.1. <i>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></p>	<p>Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	3	16
2	<p align="center">Тема 2.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации</i></p>	<p>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Технология приготовления различных типов</p>	3	22

	<i>хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</i>	<p>теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения</p> <p>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p>		
3	<p>Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i></p>	<p>Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p> <p>Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Дакуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения</p> <p>Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p>	3	22
4	<p>Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</i></p>	<p>Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование,</p>	3	28

		актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
--	--	--	--	--

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час		Лабораторные занятия, час		СРО, час
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Тема 2.1. <i>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	-	8	-	9	3
2	Тема 2.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</i>	-	10	-	12	3
3	Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	-	10	-	12	3
4	Тема 2.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</i>	-	10	-	18	3
5	<i>Консультации текущие</i>	-				
6	<i>Консультации перед экзаменом</i>	2				
7	<i>Экзамен</i>	7				

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час

1	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
		*Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
		*Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
		*Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
2	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	*Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
		*Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2
		*Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	2
		*Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2

		*Техника и варианты оформления сложных хлебулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2
3	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	*Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2
		*Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2
		*Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2
		*Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2
		*Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2
4	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	*Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	2
		*Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов	2
		*Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности	2
		*Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2
		*Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

Не предусмотрен

5.2.3. Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость, час
-------	---	-------------------------------	-------------------

1	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*Приготовление отделочных полуфабрикатов, Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика №1	6
		*Приготовление фаршей, начинок № 2	3
2	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	*Приготовление дрожжевого безопасного, опарного, дрожжевого слоеного теста и изделия из него в т.ч. региональных, авторских, брендовых № 3	6
		*Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий в т.ч. региональных, авторских, брендовых № 4	6
3	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	*Приготовление пресного сдобного и слоеного пресного теста, изделия из него, способы отделки в т.ч. региональных, авторских, брендовых № 5	6
		*Приготовление миндального, воздушного, заварного и бисквитного песочного и пряничного теста, изделий из него, способы отделки в т.ч. региональных, авторских, брендовых № 6	6
4	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	*Приготовление и оформление отечественных классических тортов фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых № 7	6
		*Приготовление и оформление бисквитных, песочных. Заварных, слоеных пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых № 8	6
		*Приготовление и оформление бисквитных, песочных. Заварных, слоеных тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых № 9	6

*в форме практической подготовки

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Тема 2.1. <i>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по лабораторным занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	3
2	Тема 2.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</i>	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по лабораторным занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	3
3	Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по лабораторным занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	3
4	Тема 2.4.	Подготовка к реферату;	3

	Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по лабораторным занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	
--	--	---	--

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1.Основная литература

1. Ермилова С.В., Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента./С.В.Ермилова, И.Ю.Бурчакова.- Академия, 2017
2. Шумилкина, М. Н. Кондитер : учебное пособие для студ. СПО. - Ростов н/Д : Феникс, 2017
3. Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник. - М. : Академия, 2017
- 4.Васильева, И. В.
Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО. - М.: Юрайт, 2017

6.2.Дополнительная литература

1. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017
<https://e.lanbook.com/reader/book/90667/#1>
- 2.Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486053

Периодические издания

Вопросы питания
Известия ВУЗов
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» /Воронеж. гос. ун-т. инж. технол.; сост. А.И. Шапкарина. – Воронеж: ВГУИТ, 2020 – 34 с.

6.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
Министерство образования и науки	http://минобрнауки.рф/

Российской Федерации	
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	http://school-collection.edu.ru/
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов	http://fcior.edu.ru/
Электронная библиотека НБ ВГУИТ	https://vsuet.ru/library/docs/resurces/biblioclub
ЭБС издательства "Лань"	https://e.lanbook.com/
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	https://biblioclub.ru/
ЭБС «ЮРАЙТ»	https://urait.ru/
Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО "ВГУИТ"	http://education.vsuet.ru

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.*

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru>

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)	Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart
--	--	---

	<p>Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	
<p>Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)</p>	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>
<p>Учебно- производствен ная лаборатория при научно- учебно- производствен ном центре технологий индустрии гостеприимства</p>	<p>Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 KM; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ- 60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризера EXCEL 3 (Gel- Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL- 50 ROBOT-COUPЕ (5 нож.протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла- Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; НоутбукASUSK 73 E15-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice
---	--	---------------------------------------

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

9. Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид занятий (лекции, лабораторные)	Вид интерактивной формы обучения	Трудоемкость, час
1	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых	Лабораторные	Работа в малых группах	9

	при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	занятия		
2	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Лабораторные занятия	Работа в малых группах	12
3	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Лабораторные занятия	Работа в малых группах	12
4	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Лабораторные занятия	Работа в малых группах	18

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

Рабочая программа практики

Учебная практика

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Цель и задачи учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Целями освоения учебной практики является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Задачами освоения учебной практики являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Процесс прохождения практики направлен на формирование умений и приобретение практического опыта:

разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовка к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства.

3. Организация практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, в учебно-производственном центре образовательной организации.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются

образовательной организацией в соответствии с ППССЗ, календарным графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики

4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол.часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» МДК.05.01. МДК.05.02 УП 05.01	Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72 12	ОК 1-ОК-11, ПК 5.6	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	30	ОК 1-ОК-11, ПК 5.5., ПК5.6	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	18	ОК 1-ОК-11, ПК 5.1	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета,

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами				ведение дневника практики
	Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	6	ОК 1-ОК-11, ПК 5.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Подготовка к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства	6	ОК 1-ОК-11, ПК 5.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

5.1. Основная литература

1. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие. - Минск : РИПО, 2017.
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=463616
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018.
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486037

5.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / ред. А.Т. Васюкова - Москва : Дашков и К°, 2018
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496078

Периодические издания

Вопросы питания
Известия ВУЗов
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости

Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы учебной практики [Электронный ресурс] / Воронеж.гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2017. – 18с. - [ЭИ].

6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
Министерство образования и науки Российской Федерации	http://минобрнауки.рф/
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	http://school-collection.edu.ru/
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов	http://fcior.edu.ru/
<u>Электронная библиотека НБ ВГУИТ</u>	https://vsuet.ru/library/docs/resurces/biblioclub
<u>ЭБС издательства "Лань"</u>	https://e.lanbook.com/
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	https://biblioclub.ru/
ЭБС «ЮРАЙТ»	https://urait.ru/
<u>Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО "ВГУИТ"</u>	http://education.vsuet.ru

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)	Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт.	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart;
--	--	--

	<p>Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	
<p>Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)</p>	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart; GIMP; Pascal ABC; Inkscape; Free Pascal; Paint.NET; Oracle VM Virtual Box; Micro-soft Visual Studio 2010</p>
<p>Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства</p>	<p>Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы M-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризёр EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашинa FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож.протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.</p>	<p>ПО нет</p>

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

<p>Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)</p>	<p>Локальная сеть, коммутатор Д-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; НоутбукASUSK 73 E15-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.</p>	<p>ALT Linux Образование 9 + Li-breOffice</p>
--	---	---

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

<p>Ресурсный центр</p>	<p>Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.</p>	<p>Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»</p>
------------------------	---	--

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

Рабочая программа практики

**Производственная практика
(по профилю специальности)**

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

1 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Целями освоения производственной практики (по профилю специальности) является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Задачами освоения производственной практики (по профилю специальности) являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3 Организация практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Альтера» кафе «О-ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Производственная практика (по профилю специальности) проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОППССЗ, календарным графиком учебного процесса.

Практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол.часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» МДК.05.01. МДК.05.02 ПП 05.01	Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	72			
	Приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	12	ОК 1-ОК-11, ПК 5.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;	36	ОК 1-ОК-11, ПК 5.2-5.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;	12	ОК 1-ОК-11, ПК 5.2-5.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника

					практики
--	--	--	--	--	----------

5 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики.

5.1. Основная литература

1. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие. - Минск : РИПО, 2017. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=463616
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486037
3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

5.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / ред. А.Т. Васюкова - Москва : Дашков и К°, 2018 http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496078

Периодические издания

Вопросы питания
Известия ВУЗов
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости

Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы производственной практики (по профилю специальности) [Электронный ресурс] / Воронеж.гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2017. – 36с. - [ЭИ].

6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/

Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.net.ru/

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется материально-техническая база соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности: ООО «Альтера» кафе «О.ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим оборудованием и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
профессионального модуля**

ПМ.05.01. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования</p>

			информации; формат оформления результатов поиска информации
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития Знания: Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
4	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
6	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
8	ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
9	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о

			<p>своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
10	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
11	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Умения: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределить задания между подчиненным в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система</p>

			<p>анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Иметь практический опыт: организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья соответствии с заказом, планом работы и контроле и хранения и расхода с учетом ресурсосбережения обеспечения безопасности</p>
12	ПК 5.2	<p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в</p>

			<p>соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p>
--	--	--	---

			<p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения;</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Иметь практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
13	ПК 5.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать</p>

		<p>сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
--	--	---

			<p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложно-</p> <p>го ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность,</p> <p>требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента-</p>
14	ПК 5.4	Осуществлять приготовление,	Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с

		<p>творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
--	--	---	--

		<p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
--	--	--

			<p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>
15	ПК 5.5	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований</p>

		<p>по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p>
--	--	--

			<p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>
16	ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	<p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Иметь практический опыт: разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>
--	---	--

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

иметь практический опыт:

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

Содержание разделов профессионального модуля МДК 05.01 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.

Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства

Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий

Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования

Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления

2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера

Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.

Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий

4. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.

Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.

Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.

Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.

Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования

**Содержание разделов профессионального модуля
МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»
Содержание раздела**

1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения

2. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для

отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения

Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

3. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.

Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.

Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения

Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.

4. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.

Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.

Оценка качества. Условия и сроки хранения

Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

Учебная практика УП 051.01:

-разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

-организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
-приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
-подготовка к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства.

Производственная практика ПП 05.01:

-подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

-приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;

-контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

-контроль хранения и расхода продуктов.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

междисциплинарного курса

**МДК 05.01 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ П/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Индикаторы достижения компетенции:
1	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития Знания: Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
2	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
3	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
4	ОК 9	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
5	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
6	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
7	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями	Умения: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненным в соответствии с их квалификацией;

	инструкциями и регламентами.	<p>и объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p><i>Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p><i>Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)) в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p><i>Профессионально использовать разнообразные продукты и муку, имеющие разную степень помола. И их влияние на качество готовых изделий в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности 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>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><i>Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов в соответствии со Спецификацией стандарта,</i></p>
--	------------------------------	---

			<p><i>WorldSkills</i> <i>Причины порчи продуктов питания в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i> Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p>
8	ПК 5.6	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><i>Изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки; в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i> <i>Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><i>Технику прерывания выпекания (замороженные полу выпеченные изделия) в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkill</i> Иметь практический опыт: разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>

2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс компетенции	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1.	<i>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</i>	ОК3, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОК10, ПК 5.1	тест	1-34	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
			Реферат	88-100	Уровневая шкала
			Собеседование кейс-задания	68-77	Уровневая шкала
			Собеседование (вопросы для экзамена,)	101-145	Уровневая шкала
2.	<i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 , ОК 11 ПК 5.6	Тест	35-67	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
			Реферат	88-100	Уровневая шкала
			Собеседование кейс-задания	78-87	Уровневая шкала
			Собеседование (вопросы для экзамен,)	101-145	Уровневая шкала
3	<i>Организация</i> и	ОК3, ОК 5,	Тест	1-34	Тестирование Процентная

	<i>техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	ОК 6, ОК 9, ОК10, ПК 5.1			шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетвор ительно; 60-74,99% - удовлетворит ельно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
			Реферат	88-100	Уровневая шкала
			Собеседование кейс-задания	68-77	Уровневая шкала
			Собеседование (вопросы для экзамен,)	101-145	Уровневая шкала
4	<i>Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</i>	ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 , ОК 11 ПК 5.6	Тест	35-67	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетвор ительно; 60-74,99% - удовлетворит ельно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
			Реферат	88-100	Уровневая шкала
			Собеседование кейс-задания	78-87	Уровневая шкала
			Собеседование (вопросы для экзамен,)	101-145	Уровневая шкала

Оценочные средства для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

(типовые контрольные задания (включая тесты) и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины)

3.1 Тесты для оценки освоения МДК 05.01.Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.1.1 Шифр и наименование компетенции:

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

№	Формулировка задания
1.	Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной. а) 1:3 б) 1:2 в) 1:1
2.	Как называют красный пищевой краситель? а) кармин б) тартразин в) индигокармин
3.	Какое тесто готовят для кекса «Майского»? а) дрожжевое опарное тесто б) дрожжевое безопарное тесто в) дрожжевое слоёное тесто
4.	Для крема «Шарлотт» готовят а) яично-молочный сироп б) яично-сахарную массу в) молочно-сахарную смесь
5.	Температура хранения столовых яиц? а) от 0 до 20 градусов б) не выше 20 градусов в) от 0 до – 2 градусов
6.	Дрожжи относят а) к химическим разрыхлителям б) к биологическим разрыхлителям в) к механическим разрыхлителям
7.	Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет а) в тесто положено мало соли б) тесто перекисло в) в тесто положено много сахара
8.	Для приготовления песочного теста муку используют а) с небольшим содержанием клейковины б) муку с «сильной» клейковиной в) муку с очень «слабой» клейковиной
9.	Заварной крем используют:

	<p>а) для украшения изделий б) для склеивания и смазывания пластов в) для заполнения заварных изделий</p>
10.	<p>Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки. а) основной бисквитный п/ф. б) масляный бисквитный п/ф. в) бисквит «буше»</p>
11.	<p>Торт «Прага» приготавливают а) из бисквитного теста б) из песочного теста в) из слоёного теста</p>
12.	<p>Нонпарель приготавливают: а) из сахарной посыпки, б) из готовой помады, в) из песочной крошки</p>
13.	<p>К основному сырью хлебопекарного производства относятся: а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода; в) мука, дрожжи, соль, вода;</p>
14.	<p>Укажите срок хранения тортов с белковым кремом? а) 36 часов, б) 72 часа, в) 6 часов</p>
15.	<p>Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы: а) сахар-рафинад; б) жидкий сахар; в) инвертный сахар</p>
16.	<p>В состав заварного теста входят: а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца; б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода; в) вода, мука, соль, маргарин, яйца</p>
17.	<p>Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала с добавлением кислот а) мед; б) инвертный сахар; в) патока; г) солод.</p>
18.	<p>Каким способом разрыхляется бисквитное тесто? а) механическим, б) химическим, в) биологическим</p>
19.	<p>Наилучшая температура для развития дрожжей? а) 17 – 20 градусов, б) 28 – 32 градуса, в) 45 – 50 градусов</p>
20.	<p>Как увеличить силу муки? а) добавить крахмал, б) добавить муку другого сорта, в) добавить пищевую кислоту</p>
21.	<p>Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.? а) 25%? б) 50%? в) 10%</p>
22.	<p>Солод - это а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи; б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке; в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности; г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.</p>

23.	При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи а) от 0 до 4 °С; б) от 0 до 3 °С; в) от 0 до 1 °С.
24.	Температура выпечки белково-воздушного п/ф.? а) 100 -110 градусов, б) 130 – 190 градусов, в) 220 градусов
25.	Как используют инвертный сироп? а) для промочки, б) добавляют вместо патоки, в) тиражируют кондитерские изделия
26.	Какой крем используют для торта «Сказка»? а) «шарлот» шоколадный, б) «глясе» в) сливочный основной
27.	Перед использованием в производстве патоку: а) пропускают через сито; б) разводят в воде; в). подогревают
28.	Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый: а) высокая температура выпечки; б) низкая температура выпечки; в) плохой промесс теста; г) длительный замес теста с мукой
29.	При больших количествах сахара в тесте брожение: а) замедляется; б) ускоряется; в) не влияет на скорость брожения
30.	Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки: а) со слабой клейковиной; б) со средней клейковиной; в) с сильной клейковиной
31.	Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре: а) 200-225 °С; б) 250-300 °С ; в) 125-150 °С.
32.	В рецептуру заварного полуфабриката не входят: а) сахар и разрыхлитель; б) соль и сливочное масло; в) яйца и вода
33.	Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется _____ в печи при температуре 220 – 240 0С в течение 1...3мин. а) запечь; б) заколеровать; в) закаррамельизовать.
34.	С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа _____ температура кипения и плотность сиропа. а) понижается; б) повышается; в) изменяется.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

35.	Процесс «созревания» помады составляет..... это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы. а) 24 ч; б) 1 ч; в) 48 ч.
36.	В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует: а) яичные белки; б) сахар; в) мука
37.	На водопоглотительную способность муки влияет ее ... а) дисперсность; б) зольность; в) кислотность.
38.	При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре: а) 55 °С; б) 200 °С; в) 120 °С.
39.	С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше: а) 100 °С; б) 55 °С; в) 40 °С.
40.	Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение: а) 12 ч; б) 24 ч; в) 3-4 ч
41.	Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве: а) пенообразователя; б) загустителя; в) увлажнителя.
42.	Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют: а) саломас; б) маргарин; в) пекарский жир; г) масло коровье
43.	Чем можно заменить патоку при изготовлении помады? а) пищевой кислотой; б) содой в) сахар рафинад
44.	Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях а) сахар-песок, сахарную пудру, сахар жидкий, патоку, мед, фруктозу; б) сахар-песок, , сахарную пудру, патоку, мед; в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед
45.	Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу? а) 20 г; б) 9 г; в) 40 г.
46.	Крем сливочный (основной) приготавливается на ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, и сгущенном молоке. а) сахарном сиропе; б) сахарной пудре; в) молочно-сахарном сиропе
47.	В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка: а) повышается в 4 раза; б) понижается в 4 раза; в) не меняется
48.	Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить: а) эмульгаторы; б) стабилизаторы; в) антикристаллизаторы
49.	Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии: а) желатина; б) кислоты; в) жиров
50.	Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий: а) разрыхление теста;

	<p>б) придание вкуса; в) укрепление клейковины; г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.</p>
51.	<p>Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении: а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана</p>
52.	<p>Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях: а) ячменный; б) кукурузный; в) картофельный; г) модифицированные</p>
53.	<p>При обминке теста происходит: а) частичное удаление углекислого газа; б) добавление сдобных компонентов; в) перемещение дрожжевых клеток и молочнокислых бактерий в более питательные места; г) все варианты ответов</p>
54.	<p>Продолжительность замеса безопасного теста зависит от количества: а) добавляемого сахара и жира; б) добавляемой воды при замесе теста; в) используемого сырья; г) используемой муки</p>
55.	<p>Торт «Ленинградский» готовят а) из бисквитного теста; б) из песочного теста; в) из слоёного теста</p>
56.	<p>С какой целью подвергают тепловой обработке изделия, отделанные белковым кремом а) для сохранения формы рисунка; б) с санитарной точки зрения; в) для улучшения вкуса</p>
57.	<p>Какой крем используют для торта «Киевский» а) «шарлот» шоколадный; б) «глясе»; в) сливочный основной; г) белковый заварной</p>
58.	<p>Миндальные торты состоят из нескольких слоев: а) 2 – 3; б) 3 – 5 в) 1-2</p>
59.	<p>Для приготовления бисквита используют оборудование: а) плита; б) жарочный шкаф; в) взбивальная машина; г) 4.холодильный шкаф; д). гриль</p>
60.	<p>Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это: а) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания; б) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром; в) пластичная масса полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.</p>
61.	<p>Отделочные п/ф для пирожных и тортов: а) кремы сливочные; б).кремы белковые; в) .крем заварной; г). Зефир; д). суфле; е). пряности</p>
62.	<p>Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из: а) слоеного полуфабриката;</p>

	б) миндального полуфабриката; в) обрезок от бисквитного полуфабриката.
63.	Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты: а) сахарная пудра, яичные белки, вода; б) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода; в) сахарная пудра, желатин, вода.
64.	При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют: а) шоколад, пралине; б) марципан, мастику; в) сироп, помаду.
65.	Белковые кремы применяются длятортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек. а) прослойки; б) покрытия; в) ароматизации.
66.	Заварной крем используют: а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов
67.	Сочни готовят из: а) песочного теста б) заварного теста в) слоеного пресного теста г) сдобного пресного теста

3.2 Кейс-задания

3.2.1 Шифр и наименование компетенции:

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

68.	Соотнесите вид теста и кондитерское изделие 1. Дрожжевое безопарное 2. Дрожжевое опарное с отсдобкой 3. Дрожжевое слоеное 4. Дрожжевое опарное Ответ : 1-б, 2-а, 3-г, 4-в	а) хала б) ватрушка с творогом в) кекс весенний г) крученик
69.	Восстановите последовательность приготовления слойки с повидлом 1. Разрезать жгут на отдельные булочки. 2. Уложить на смазанные листы на расстоянии 15-20мм. 3. Установить температурный режим в пекарском шкафу 230....250 градусов и выпекать 20-30 минут до золотистого цвета. 4. Охлажденное дрожжевое слоеное тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1см. Разрезать по длине на полосы шириной 10см. 5. После охлаждения посыпать сахарной пудрой 6. . Середину полос заполнить повидлом из кондитерского мешка. 7. Поставить на расстойку при температуре не выше 35°С. 8. Края смазать яйцом и свернуть в жгут 9. Смазать яйцом Ответ: 4, 6, 8, 1, 2, 7, 9, 3, 5	

70.	<p>Восстановите последовательность приготовления ромовой бабы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выпекают при температуре 190°C 20 минут 2. Глазируют помадой 3. Осуществляют реализацию 4. Добавляют сливочное масло и изюм, вымешивают 5. Оставляют изделия на 6-8 часов для укрепления структуры 6. Прокалывают доньшки 7. Промачивают сиропом 8. Смазывают формы, заполняют на 2\3 и дают тесту подойти 9. Готовят дрожжевое опарное тесто 10. Порционирование <p>Ответ: 9, 4, 10, 8, 1, 5, 6, 7, 2, 3</p>									
71.	<p>Восстановите последовательность приготовления «кекса столичного»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охлаждают 2. Взбивают массу 10-15 мин 3. Посыпают сахарной пудрой 4. Муку просеивают 5. Меланж добавляют в сахарно-масляную смесь 6. Растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый в меланже 7. Перекладывают в дежу. 8. Добавляют изюм, затем муку, перемешивают до однородной массы 9. Выпекают при температуре 205..2150С 25-30 мин. 10. Формы смазывают жиром, выкладывают тесто по 82 гр. 11. Сливочное масло с сахаром взбивают до однородной массы, 12. Вынимают из форм <p>Ответ:11, 2, 6, 5, 7, 4, 8, 10,9, 1, ,12 , 3</p>									
72.	<p>Установите соответствие между видом крема и его использованием</p> <table border="1" data-bbox="240 909 1474 1066"> <tr> <td>1. Крем белковый заварной</td> <td rowspan="2">а) для украшения, наполнения п\ф, склеивания и смазывания пластов</td> </tr> <tr> <td>2. Крем Шарлотт</td> </tr> <tr> <td>3. Крем из сливок</td> <td rowspan="3">б) для отделки и наполнения п\ф</td> </tr> <tr> <td>4. Крем Глясе</td> </tr> <tr> <td>5. Крем сливочный основной</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ответ:1,4 -б,2-в,3,5- а</td> </tr> </table>	1. Крем белковый заварной	а) для украшения, наполнения п\ф, склеивания и смазывания пластов	2. Крем Шарлотт	3. Крем из сливок	б) для отделки и наполнения п\ф	4. Крем Глясе	5. Крем сливочный основной	Ответ:1,4 -б,2-в,3,5- а	
1. Крем белковый заварной	а) для украшения, наполнения п\ф, склеивания и смазывания пластов									
2. Крем Шарлотт										
3. Крем из сливок	б) для отделки и наполнения п\ф									
4. Крем Глясе										
5. Крем сливочный основной										
Ответ:1,4 -б,2-в,3,5- а										
73.	<p>Установите соответствие между количеством крема и его использованием в приготовлении торта.</p> <table border="1" data-bbox="240 1155 1474 1256"> <tr> <td>1. Грунтование поверхности</td> <td>а) 40%</td> </tr> <tr> <td>2. Склеивание пластов</td> <td>б) 25%</td> </tr> <tr> <td>3. Отделка поверхности.</td> <td>в) 35%</td> </tr> </table> <p>Ответ: 1-а , 2-в , 3- б.</p>	1. Грунтование поверхности	а) 40%	2. Склеивание пластов	б) 25%	3. Отделка поверхности.	в) 35%			
1. Грунтование поверхности	а) 40%									
2. Склеивание пластов	б) 25%									
3. Отделка поверхности.	в) 35%									
74.	<p>Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выпечка корзиночек 2) приготовление желе 3) подготовка консервированных фруктов 4) приготовление песочного теста 5) заливание желе консервированных фруктов 6) выкладывание консервированных фруктов 7) формование корзиночек 8) охлаждение корзиночек 9) наполнение корзиночек фруктовой начинкой <p>Ответ:4,7,1,8,9, 3, 6, 2, 5</p>									
75.	<p>Установите соответствие между видом изделия и способом приготовления пряничного теста</p> <table border="1" data-bbox="240 1794 1474 1939"> <tr> <td>1. Пряники глазированные</td> <td rowspan="4">а) заварной способ приготовления б) сырцовый способ приготовления</td> </tr> <tr> <td>2. Коврижка медовая</td> </tr> <tr> <td>3. Коржики сахарные</td> </tr> <tr> <td>4. Пряники медовые</td> </tr> </table> <p>Ответ: а) -2,4, б)- 1,3</p>	1. Пряники глазированные	а) заварной способ приготовления б) сырцовый способ приготовления	2. Коврижка медовая	3. Коржики сахарные	4. Пряники медовые				
1. Пряники глазированные	а) заварной способ приготовления б) сырцовый способ приготовления									
2. Коврижка медовая										
3. Коржики сахарные										
4. Пряники медовые										
76.	<p>Восстановите последовательность приготовления помады основной.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы. 2. Сахар соединить с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать до пробы на средний шарик. 3. Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа. 									

	<p>4. Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп и уваривать при температуре 108 градусов.</p> <p>5. Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов</p> <p>Ответ: 2, 4, 5, 1,3</p>									
77.	<p>Произвести расчет количества сухих дрожжей(X) при отсутствии дрожжей прессованных для приготовления фигурной сдобы в количестве 100 шт. по 50 г., если известно, что по рецептуре для приготовления данного количества изделий используется 55 г дрожжей прессованных.</p> <p>Ответ:</p> <p>В соответствии с приложением 1 эквивалент взаимозаменяемости для сухих дрожжей равен 0,25 кг. Известно, что по рецептуре для приготовления фигурной сдобы в количестве 100 шт. по 50 г используется 55 г дрожжей прессованных.</p> <p>Следовательно, исходя из существующих данных производят следующий расчет путем составления пропорции:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Дрожжи прессованные (г)</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">-</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">дрожжи сухие</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">1000</td> <td></td> <td style="text-align: right;">250</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">55</td> <td></td> <td style="text-align: right;">X</td> </tr> </table> <p>$X = (250 \cdot 55) / 1000 = 13,7$ г.</p> <p>Для приготовления фигурной сдобы в количестве 100 шт. по 50 г при отсутствии дрожжей прессованных требуется 13,7 сухих дрожжей</p>	Дрожжи прессованные (г)	-	дрожжи сухие	1000		250	55		X
Дрожжи прессованные (г)	-	дрожжи сухие								
1000		250								
55		X								

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

78.	<p>Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составить 6755г. (Согласно рецептуры № 107)</p> <p>Ответ: Поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5%. Следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше (14,5% - 12,5%), чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью, т.е.: $6755 - (6755 \cdot 2 / 100) = 6620$ г.</p> <p>Количество воды при этом должно быть соответственно увеличено на 135г (6755г – 6620г).</p>
79.	<p>Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составить 6755г. (Согласно рецептуры № 107)</p> <p>Ответ: Поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5%. Следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше (14,5% - 12,5%), чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью, т.е.: $6755 + (6755 \cdot 2 / 100) = 6890$ г.</p> <p>Количество воды при этом должно быть соответственно уменьшено на 135г (6890-6755г).</p>
80.	<p>Рассчитать выход при выпечке 100 шт булочек массой по 50 г. Масса изделий до выпекания 5,8 кг. Масса выпеченных булочек 5 кг</p> <p>Ответ: Масса выпеченных булочек 5 кг. Потери в массе при выпекании 0,8 кг. Выход составит: $(5,8 - 0,8 / 5,8) \cdot 100 = 86\%$</p>
81.	<p>Определить потери массы (кг) и упек (%) при выпекании 10 шт. булочек массой 50 г.</p> <p>Дано: Мд.в = 0,58 кг Мп.в = 0,5 кг Найти: Мп-? Уп -?</p> <p>Ответ: Решение: 1. Мп = Мд. в. – Мп. в. Мп = 0,58 кг - 0,5 кг = 0,08 кг 2. Уп = (Мд.в. – Мп.в. / Мд.в.) * 100% Уп = (0,58 кг - 0,5 кг / 0,58 кг) * 100% = 14% Ответ: Мп = 0,08 кг; Уп = 14 %.</p>
82.	<p>Определить какой % припека получится при изготовлении 10 шт булочек массой 50 г., если для изготовления необходимо 0,26 кг муки.</p> <p>Дано: Мп.в. = 0,05 кг * 10 шт = 0,5 кг Найти: · 100% = 92% Пр (%) -?</p>

	<p>Ответ: Решение: 1. Пр = (М вып.изд. – М муки/М муки)* 100% Пр = (0,5 кг – 0,26 кг/0,5 кг)*100%=92% Ответ: Пр = 92 %</p>																																																																																								
83.	<p>Определить выход при выпекании 100 шт булочек массой 50 г. Дано: Потери в М при выпечке = 0,8 кг М вып.изд. = 0,05 кг *100 шт = 5 кг Найти: Выход готового изделия - ? Ответ: Решение: 1. Мд. в. = Мвып. изд + Мпот. при вып. Мд. в. = 5 кг + 0,8 = 5,8 кг 2. Вых. г. и. =(М д.в.– М пот.при вып./М д.в.)*100% Вых. г. и. =(5,8 кг – 0,8 кг/5,8 кг)* 100% = 86% Ответ: Выход г.и. = 86%</p>																																																																																								
84.	<p>Рассчитать сколько валованов можно выпечь из 4кг. муки с влажностью 17% , если для одного валована расходуется 22,65гр муки Ответ: Поступившая на предприятие мука имеет влажность 17%. Следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходованного муки на 2,5% больше (17% - 14,5%), чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью, т.е.: $2265+(2265*2,5/100)=2322$ г. Количество воды при этом должно быть соответственно уменьшено на 57г (2322-2265г). Следовательно учитывая влажность муки для приготовления 100 шт валованов необходимо 2322 г муки, т.е на 1шт необходимо 23,22 г По условиям на предприятии имеется 4 кг муки, следовательно $4000/23,22=172$ шт можно приготовить из 4 кг муки</p>																																																																																								
85.	<p>Сколько штук пирожков жаренных можно приготовить из 15 кг. теста дрожжевого? Ответ: Согласно рецептуре сборника рецептур необходимо:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">1092. Пирожки жареные из дрожжевого теста</th> <th colspan="3">Расход сырья и полуфабрикатов, г</th> </tr> <tr> <th>Пирожки простые с фаршем массой 75 г*</th> <th>Пирожки простые с повидлом или джемом массой 75 г*</th> <th>Пирожки сдобные массой 60 г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Тесто дрожжевое № 1089</td> <td>5100</td> <td>5600</td> <td>3600</td> </tr> <tr> <td>Фарш №№ 1115-1134, № 1137</td> <td>2500</td> <td>-</td> <td>2500</td> </tr> <tr> <td>или повидло¹, джем</td> <td>-</td> <td>2020/2000²</td> <td>2525/2500²</td> </tr> <tr> <td>Масло растительное для смазывания инвентаря и оборудования</td> <td>25</td> <td>35</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Жир для жаренья</td> <td>600</td> <td>600</td> <td>450</td> </tr> <tr> <td>Выход (шт.):</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Следовательно: Количество теста $15000/5100=294$ шт $15000/5600=267$ шт $15000/3600=416$ шт</p>	1092. Пирожки жареные из дрожжевого теста	Расход сырья и полуфабрикатов, г			Пирожки простые с фаршем массой 75 г*	Пирожки простые с повидлом или джемом массой 75 г*	Пирожки сдобные массой 60 г	Тесто дрожжевое № 1089	5100	5600	3600	Фарш №№ 1115-1134, № 1137	2500	-	2500	или повидло ¹ , джем	-	2020/2000 ²	2525/2500 ²	Масло растительное для смазывания инвентаря и оборудования	25	35	20	Жир для жаренья	600	600	450	Выход (шт.):	100	100	100																																																									
1092. Пирожки жареные из дрожжевого теста	Расход сырья и полуфабрикатов, г																																																																																								
	Пирожки простые с фаршем массой 75 г*	Пирожки простые с повидлом или джемом массой 75 г*	Пирожки сдобные массой 60 г																																																																																						
Тесто дрожжевое № 1089	5100	5600	3600																																																																																						
Фарш №№ 1115-1134, № 1137	2500	-	2500																																																																																						
или повидло ¹ , джем	-	2020/2000 ²	2525/2500 ²																																																																																						
Масло растительное для смазывания инвентаря и оборудования	25	35	20																																																																																						
Жир для жаренья	600	600	450																																																																																						
Выход (шт.):	100	100	100																																																																																						
86.	<p>Рассчитать сырье для приготовления 30 кг. торта «Подарочный» Ответ: Согласно сборнику рецептур на продукцию кондитерского производства выписываем закладку сырья на 1 кг готовой продукции и умножаем на необходимое количество</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование сырья и п/ф</th> <th colspan="4">Расход сырья на полуфабрикаты, г</th> <th rowspan="2">Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г</th> <th rowspan="2">Расход сырья на 30 кг готовой продукции, г</th> </tr> <tr> <th>Бисквит</th> <th>Сироп для промочки (крепленный)</th> <th>Крем «шарлотт»</th> <th>Сироп «шарлотт»</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Мука пшеничная в с</td> <td>87,2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>87,2</td> <td>2616</td> </tr> <tr> <td>Крахмал картофельный</td> <td>21,5</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>21,5</td> <td>0,645</td> </tr> <tr> <td>Сахар – песок</td> <td>107,5</td> <td>106,1</td> <td></td> <td>143,4</td> <td>357,1</td> <td>10713</td> </tr> <tr> <td>меланж</td> <td>179,4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>179,4</td> <td>5382</td> </tr> <tr> <td>эссенция</td> <td>1,7</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1,7</td> <td>0,051</td> </tr> <tr> <td>Масло сливочное</td> <td></td> <td></td> <td>161,5</td> <td></td> <td>161,5</td> <td>0,345</td> </tr> <tr> <td>Пудра ванильная</td> <td></td> <td></td> <td>1,57</td> <td></td> <td>1,57</td> <td>0,471</td> </tr> <tr> <td>Коньяк или десертное вино</td> <td></td> <td>9,91</td> <td>0,63</td> <td></td> <td>10,5</td> <td>0,315</td> </tr> <tr> <td>яйца</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>25,5</td> <td>25,5</td> <td>0,765</td> </tr> <tr> <td>молоко</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>95,6</td> <td>95,6</td> <td>2868</td> </tr> <tr> <td>Эссенция ромовая</td> <td></td> <td>0,39</td> <td></td> <td></td> <td>0,39</td> <td>0,012</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья и п/ф	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	Расход сырья на 30 кг готовой продукции, г	Бисквит	Сироп для промочки (крепленный)	Крем «шарлотт»	Сироп «шарлотт»	Мука пшеничная в с	87,2				87,2	2616	Крахмал картофельный	21,5				21,5	0,645	Сахар – песок	107,5	106,1		143,4	357,1	10713	меланж	179,4				179,4	5382	эссенция	1,7				1,7	0,051	Масло сливочное			161,5		161,5	0,345	Пудра ванильная			1,57		1,57	0,471	Коньяк или десертное вино		9,91	0,63		10,5	0,315	яйца				25,5	25,5	0,765	молоко				95,6	95,6	2868	Эссенция ромовая		0,39			0,39	0,012
Наименование сырья и п/ф	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	Расход сырья на 30 кг готовой продукции, г																																																																																			
	Бисквит	Сироп для промочки (крепленный)	Крем «шарлотт»	Сироп «шарлотт»																																																																																					
Мука пшеничная в с	87,2				87,2	2616																																																																																			
Крахмал картофельный	21,5				21,5	0,645																																																																																			
Сахар – песок	107,5	106,1		143,4	357,1	10713																																																																																			
меланж	179,4				179,4	5382																																																																																			
эссенция	1,7				1,7	0,051																																																																																			
Масло сливочное			161,5		161,5	0,345																																																																																			
Пудра ванильная			1,57		1,57	0,471																																																																																			
Коньяк или десертное вино		9,91	0,63		10,5	0,315																																																																																			
яйца				25,5	25,5	0,765																																																																																			
молоко				95,6	95,6	2868																																																																																			
Эссенция ромовая		0,39			0,39	0,012																																																																																			

	коньяк		1,17			1,17	0,035
	Итого сырья на п/ф	396,77	128,04	163,7	264,5	-	-
	Сироп «шарлотт»	-	-	227,2	-	-	-
	Итого сырья и п/ф	-	-	390,9	-	-	-
	Выход п/ф	310,1	206,7	382,4	227,2	-	-
	Ядра орехов (жареные для отделки)	-	-	-	-	124,0	3720
	Пудра рафинадная	-	-	-	-	10,3	0,309
	Итого сырья	-	-	-	-	1087,31	32619,3
	Выход п/ф в готовой продукции	300,0	200,0	370,0	-	-	-
	Выход готовой продукции	-	-	-	-	1000,0	3000
87.	Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле шоколадное Ответ:						

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.3 Задания для подготовки и защите рефератов

3.3.1 Шифр и наименование компетенции:

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

88.	Виды технологического цикла производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
89.	Основные этапы разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий
90.	Основные этапы контроля качества готовой продукции
91.	Основные этапы реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
92.	Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
93.	Основное сырье используемое для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
94.	Взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, рациональное использование сырья для производства полуфабрикатов
95.	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
96.	Организация рабочих мест при производстве приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
97.	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
98.	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
99.	Правила эксплуатации и техника безопасности оборудования при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
100.	Вспомогательное сырье используемое для приготовления сложных хлебобулочных, мучных

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;
- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

3.4. Перечень вопросов к экзамену

3.4 Шифр и наименование компетенции

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

101.	Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
102.	Организация рабочих мест в кондитерском цехе
103.	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
104.	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, оформления, хранения и реализации готовой продукции
105.	Классификация и ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
106.	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
107.	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
108.	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий
109.	Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
110.	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
111.	Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
112.	Взаимозаменяемость сырья.
113.	Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
114.	Основное сырьё. Подготовка его к производству
115.	Вспомогательное сырьё. Подготовка его к производству
116.	Способы разрыхления теста
117.	Характеристика ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
118.	Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба
119.	Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
120.	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий
121.	Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста
122.	Дрожжевое тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Изделия из теста: пирожки печёные, пончики, булочки.
123.	Дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом. Изделия из дрожжевого безопасного теста. Технология их приготовления.
124.	Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом. Изделия из дрожжевого опарного теста. Технология их приготовления
125.	Дрожжевое слоёное тесто, технология приготовления, процессы происходящие при замесе и выпечке. Изделия из него
126.	Особенности приготовления диетических хлебобулочных изделий
127.	Основные этапы производства хлеба и хлебобулочных изделий

128.	Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов праздничных и современных тортов
129.	Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении праздничных и современных тортов
130.	Требования к безопасности хранения приготовленных праздничных и современных тортов, предназначенных для последующего использования
131.	Способы упаковки и транспортировки праздничных и современных тортов
132.	Санитарно-гигиенические требования, условия хранения и сроки реализации тортов
133.	Характеристика ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий
134.	Актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий
135.	Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий
136.	Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий
137.	Требования к безопасности хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий
138.	Классификация и характеристика ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.
139.	Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов
140.	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов
141.	Инструменты, инвентарь, используемые для оформления и декорирования
142.	Фарши. Подготовка сырья Виды. Технология приготовления, использование
143.	Кремы. Классификация, Технология приготовления, использование.
144.	Отделочные полуфабрикаты. Классификация
145.	Виды бездрожжевого теста. Классификация.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется обучающемуся, если он ориентируется в материале, ответил на все вопросы, допустив не более 4 ошибок в ответе, разобрался в условии кейс-задания, при решении применил нужные формулы, получил правильный ответ или, при наличии ошибки, сумел ее исправить.
- **оценка «не зачтено»** выставляется обучающемуся, если он не ориентируется в материале, ответил не на все вопросы, допустил более 4 ошибок, не разобрался в условии задачи, при решении применил ошибочные формулы, получил не правильный ответ, не сумел исправить ошибки даже с помощью преподавателя.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения междисциплинарного курса знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 – 2015 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 – 2012 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по междисциплинарному курсу применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию. Экзамен по междисциплинарному курсу выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой междисциплинарного курса (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критерием и шкал оценки

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценки
<p><u>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</u></p> <p><u>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особого контекста.</u></p> <p><u>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</u></p> <p><u>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</u></p> <p><u>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</u></p> <p><u>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность</u></p> <p><u>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</u></p>			
<p>Знать Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов. сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам</p>	<p>Ответы на вопросы (тест) №1-34</p>	<p>Результаты теста</p>	<p>Студент ответил на 85-100 вопросов</p>
			<p>Студент ответил на 75-84,99 вопросов</p>
			<p>Студент ответил на 60-74,99 вопросов</p>
			<p>Студент ответил на 0-59,99 вопросов</p>
	<p>Реферат №88-100</p>	<p>выполненный реферат</p>	<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформлено соответствует требованиям, недочетов нет</p>
			<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении</p>
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении</p>
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении</p>

<p>производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>			
--	--	--	--

<p>Уметь определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы описывать значимость своей профессии применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненным в соответствии с их квалификацией;</p>	<p>Решение кейс-заданий № 68-77</p>	<p>Результаты решения кейс-задач</p>	<p>Студент решил все задачи, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>
			<p>Студент решил все задачи, допустил не более 3 ошибок</p>
			<p>Студент решил не все задачи, тех, на которые дал ответ, допустил ошибки</p>
			<p>Студент решил не все задачи, и те, что решил допустил ошибки и не решил задачи совсем</p>

<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых</p>			
---	--	--	--

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>			
<p>Практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p>	<p>Ответы на вопросы (собеседование экзамен) № 101-145</p>	<p>Результаты ответов на вопросы</p>	<p>Студент ответил на 85-100 вопросов</p> <hr/> <p>Студент ответил на 75-84,99 вопросов</p> <hr/> <p>Студент ответил на 60-74,99 вопросов</p> <hr/> <p>Студент ответил на 0-59,99 вопросов</p>

<p><u>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</u> <u>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</u> <u>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</u> <u>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</u> <u>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</u> <u>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</u> <u>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</u> <u>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</u></p>					
<p>Знать Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и</p>	<p>Ответы на вопросы (тест) №№ 35-67</p>	<p>Результаты теста</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>
			<p>Студент ответил на 75-84,99 % вопросов</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>

<p>профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов. сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые</p>			<p>Студент ответил на 60-74,99 % вопросов</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоен (базовый уровень)</p>
			<p>Студент ответил на 0-59,99 % вопросов</p>	<p>не удовлетворительно</p>	<p>Не освоен</p>
<p>Реферат №88-100</p>	<p>выполненный реферат</p>	<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет</p>	<p>5</p>	<p>Освоена на повышенном уровне</p>	
		<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении</p>	<p>4</p>	<p>Освоена на повышенном уровне</p>	
		<p>Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении</p>	<p>3</p>	<p>Освоена на базовом уровне</p>	
		<p>Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении</p>	<p>2</p>	<p>Не освоена</p>	

<p>высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>					
<p>Уметь определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы описывать значимость своей профессии применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко</p>	<p>Решение кейс-заданий № 78-87</p>	<p>Результаты решения кейс-задач (домашняя работа)</p>	<p>Студент решил все задачи, допустил не более 1 ошибки в ответе</p> <p>Студент решил все задачи, допустил не более 3 ошибок</p> <p>Студент решил не все задачи, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки</p> <p>Студент решил не все задачи, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задачи совсем</p>	<p>отлично</p> <p>хорошо</p> <p>удовлетворительно</p> <p>не удовлетворительно</p>	<p>Освоена (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (базовый уровень)</p> <p>Не освоен (недостаточный уровень)</p>

<p>произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>					
--	--	--	--	--	--

Практический опыт: разработке, адаптации рецептур хлебулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	Ответы на вопросы (собеседование экзаме) № 101-145	Результаты ответов на вопросы	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

междисциплинарного курса

МДК 05.01 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
3	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
4	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
5	ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских	<p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие</p>

		изделий	<p>вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения;</p> <p><i>Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей</i></p>
--	--	---------	--

			<p>рентабельности в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Иметь практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
6	ПК 5.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, под-ингредиентов; готовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного</p>

		<p>производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p><i>Применять различные процессы брожения с применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p><i>Определять готовность выброженного теста к</i></p>
--	--	--

взвешиванию и формовке; в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills
Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills
Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
Процесс обработки различных злаков и псевдозерновых культур в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills
Методы приготовления опары с пекарскими дрожжами или без них в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills
Различные техники для придания формы, такие как плетение, лепка, выпечка в формах и многое другое в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills
Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills

Практический опыт:
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции -

7	ПК 5.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий</p>
---	--------	---	---

		<p>сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента <i>Особенности формования изделий с начинками, вносимыми до выпечки в соответствии со Спецификацией стандарта,</i></p>
--	--	---

			<p><i>WorldSkills</i></p> <p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>
8	ПК 5.5	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p>

		<p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос</p>
--	--	---

		<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; <i>Влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p> <p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>
--	--	--

2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.2	Тестирование	1-15	Уровневая шкала
			<i>Отчет по практическим занятиям</i>	127-143	Зачтено-не зачтено
			Выполнение реферата	61-75	Уровневая шкала
			Собеседование (экзамен)	259-283	Уровневая шкала
2	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	ПК 5.3	<i>Тестирование</i>	16-30	Уровневая шкала
			<i>Отчет по практическим занятиям</i>	144-184	Зачтено-не зачтено
			Выполнение реферата	76-86	Уровневая шкала
			Собеседование (экзамен)	284-295	Уровневая шкала
3	Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.4	Тестирование	31-45	Уровневая шкала
			<i>Отчет по практическим занятиям</i>	185-237	Зачтено-не зачтено
			Выполнение реферата	87-99	Уровневая шкала
			Собеседование (экзамен)	296-311	Уровневая шкала
4	Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	ПК 5.5	Тестирование	46-60	Уровневая шкала
			<i>Отчет по практическим занятиям</i>	238-258	Зачтено-не зачтено
			Выполнение реферата	100-126	Уровневая шкала
			Собеседование (экзамен)	312-343	Уровневая шкала

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по междисциплинарному курсу применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые

задания в виде решения контрольных работ. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

В случае неудовлетворительной сдачи экзамена студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем экзамене не учитывается.

3.1 Тесты

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

OK 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

OK 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

OK 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

OK 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
1	Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной. а) 1:3 б) 1:2 в) 1:1
2	Как называют красный пищевой краситель? а) кармин б) тартразин в) индигокармин
3	Перед использованием в производстве патоку: а) пропускают через сито; б) разводят в воде; в). подогревают
4	Для крема «Шарлотт» приготавливают а) яично-молочный сироп б) яично-сахарную массу в) молочно-сахарную смесь
5	Температура хранения столовых яиц? а) от 0 до 20 градусов б) не выше 20 градусов в) от 0 до – 2 градусов
6	Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты: а) сахарная пудра, яичные белки, вода; б) сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода; в) сахарная пудра, желатин, вода.
7	При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют: а) шоколад, пралине; б) марципан, мастику; в) сироп, помаду.
8	Как используют инвертный сироп?

	а) для промочки, б) добавляют вместо патоки, в) тиражируют кондитерские изделия
9	Восстановите последовательность приготовления помады основной. 1. Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы. 2. Сахар соединить с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать до пробы на средний шарик. 3. Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа. 4. Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп и уваривать при температуре 108 градусов. 5. Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов. Ответ: 2, 4, 5, 1,3
10	Заварной крем используют: а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов
11	Отделанные белковым кремом изделия _____ подвергают тепловой обработке, а) для сохранения формы рисунка; б) с санитарной точки зрения; в) для улучшения вкуса.
12	Крем сливочный (основной) приготавливается на _____ и сгущенном молоке. а) сахарном сиропе; б) сахарной пудре; в) молочно-сахарном сиропе.
13	С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа _____ температура кипения и плотность сиропа. а) понижается; б) повышается; в) изменяется.
14	Процесс «созревания» помады составляет _____, это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы. а) 24 ч; б) 1 ч; в) 48 ч.
15	Белковые кремы применяются для _____ тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек. а) прослойки; б) покрытия; в) ароматизации.

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
16	Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий: а) разрыхление теста; б) придание вкуса; в) укрепление клейковины; г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

17	<p>Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:</p> <p>а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана</p>								
18	<p>Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:</p> <p>а) ячменный; б) кукурузный; в) картофельный; г) модифицированные.</p>								
19	<p>Восстановите последовательность приготовления ромовой бабы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выпекают при температуре 190оС 20 минут 2. Глазируют помадой 3. Осуществляют реализацию 4. Добавляют сливочное масло и изюм, вымешивают 5. Оставляют изделия на 6-8 часов для укрепления структуры 6. Прокалывают донышки 7. Промачивают сиропом 8. Смазывают формы, заполняют на 2\3 и дают тесту подойти 9. Готовят дрожжевое опарное тесто 10. Порционирование <p>Ответ: 9, 4, 10, 8, 1, 5, 6, 7, 2, 3</p>								
20	<p>Восстановите последовательность приготовления слойки с повидлом</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрезать жгут на отдельные булочки. 2. Уложить на смазанные листы на расстоянии 15-20мм. 3. Установить температурный режим в пекарском шкафу 230....250 градусов и выпекать 20-30 минут до золотистого цвета. 4. Охлажденное дрожжевое слоеное тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1см. Разрезать по длине на полосы шириной 10см. 5. После охлаждения посыпать сахарной пудрой 6. Середину полос заполнить повидлом из кондитерского мешка. 7. Поставить на расстойку при температуре не выше 35°С. 8. Края смазать яйцом и свернуть в жгут 9. Смазать яйцом. <p>Ответ: 4, 6, 8, 1, 2, 7, 9, 3, 5</p>								
21	<p>Соотнесите вид теста и кондитерское изделие</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Дрожжевое безопарное</td> <td>а) хала</td> </tr> <tr> <td>2. Дрожжевое опарное с отсдобкой</td> <td>б) ватрушка с творогом</td> </tr> <tr> <td>3. Дрожжевое слоеное</td> <td>в) кекс весенний</td> </tr> <tr> <td>4. Дрожжевое опарное</td> <td>г) крученик</td> </tr> </table> <p>Ответ : 1-б, 2-а, 3-г, 4-в</p>	1. Дрожжевое безопарное	а) хала	2. Дрожжевое опарное с отсдобкой	б) ватрушка с творогом	3. Дрожжевое слоеное	в) кекс весенний	4. Дрожжевое опарное	г) крученик
1. Дрожжевое безопарное	а) хала								
2. Дрожжевое опарное с отсдобкой	б) ватрушка с творогом								
3. Дрожжевое слоеное	в) кекс весенний								
4. Дрожжевое опарное	г) крученик								
22	<p>При обминке теста происходит:</p> <p>а) частичное удаление углекислого газа; б) добавление сдобных компонентов; в) перемещение дрожжевых клеток и молочнокислых бактерий в более питательные места; г) все варианты ответов</p>								
23	<p>Продолжительность замеса безопарного теста зависит _____ от количества:</p> <p>а) добавляемого сахара и жира; б) добавляемой воды при замесе теста; в) используемого сырья; г) используемой муки.</p>								
24	<p>Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?</p> <p>а) дрожжевое опарное тесто б) дрожжевое безопарное тесто в) дрожжевое слоёное тесто</p>								
25	<p>Как увеличить силу муки?</p> <p>а) добавить крахмал, б) добавить муку другого сорта, в) добавить пищевую кислоту</p>								
26	<p>С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:</p>								

	а) 100 °С; б) 55 °С; в) 40 °С.
27	Дрожжи относят а) к химическим разрыхлителям б) к биологическим разрыхлителям в) к механическим разрыхлителям
28	Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно-бурые, мякиш липнет а) в тесто положено мало соли б) тесто перекисло в) в тесто положено много сахара
29	К основному сырью хлебопекарного производства относятся: а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода; в) мука, дрожжи, соль, , вода;
30	Наилучшая температура для развития дрожжей? а) 17 – 20 градусов, б) 28 – 32 градуса, в) 45 – 50 градусов

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

31	Для приготовления песочного теста муку используют а) с небольшим содержанием клейковины б) муку с «сильной» клейковиной в) муку с очень «слабой» клейковиной
32	В состав заварного теста входят: а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца; б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода; в) вода, мука, соль, маргарин, яйца
33	Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.? а) 25%? б) 50%? в) 10%
34	Перед использованием в производстве патоку: а) пропускают через сито; б) разводят в воде; в). подогревают
35	Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре: а) 200-225 °С; б) 250-300 °С ; в) 125-150 °С.
36	Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется _____ в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3 мин. а) запечь; б) заколеровать; в) закаррамельизовать.

37	Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение: а) 12 ч; б) 24 ч; в) 3-4 ч						
38	Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу? а) 20 г; б) 9 г; в) 40 г.						
39	В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка: а) повышается в 4 раза; б) понижается в 4 раза; в) не меняется						
40	Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из: а) слоеного полуфабриката; б) миндального полуфабриката; в) обрезок от бисквитного полуфабриката.						
41	Восстановите последовательность приготовления «кекса столичного» 1. Охлаждают 2. Взбивают массу 10-15 мин 3. Посыпают сахарной пудрой 4. Муку просеивают 5. Меланж добавляют в сахарно-масляную смесь 6. Растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый в меланже 7. Перекладывают в дежу. 8. Добавляют изюм, затем муку, перемешивают до однородной массы 9. Выпекают при температуре 205..2150С 25-30 мин. 10. Формы смазывают жиром, выкладывают тесто по 82 гр. 11. Сливочное масло с сахаром взбивают до однородной массы, 12. Вынимают из форм Ответ:11, 2, 6, 5, 7, 4, 8, 10,9, 1, ,12 , 3						
42	Установите соответствие между видом изделия и способом приготовления пряничного теста						
	<table border="1"> <tr> <td>1. Пряники глазированные</td> <td rowspan="4">а) заварной способ приготовления б) сырцовый способ приготовления</td> </tr> <tr> <td>2. Коврижка медовая</td> </tr> <tr> <td>3. Коржики сахарные</td> </tr> <tr> <td>4. Пряники медовые</td> </tr> </table>	1. Пряники глазированные	а) заварной способ приготовления б) сырцовый способ приготовления	2. Коврижка медовая	3. Коржики сахарные	4. Пряники медовые	
1. Пряники глазированные	а) заварной способ приготовления б) сырцовый способ приготовления						
2. Коврижка медовая							
3. Коржики сахарные							
4. Пряники медовые							
	Ответ: а) -2,4, б)- 1,3						
43	Сочни готовят из: а) песочного теста б) заварного теста в) слоеного пресного теста г) сдобного пресного теста						
44	К каждой категории столбца 1 подберите соответствующую категорию столбца 2:						
	<table border="1"> <tr> <td>А) заварное, вафельное, бисквитное(холодный способ)</td> <td>1) 36-40 %</td> </tr> <tr> <td>Б) дрожжевое, слоёное</td> <td>2) 25-28 %</td> </tr> <tr> <td>В) пресное, бисквитное(с подогревом, пряничное</td> <td>3) 28-35 %</td> </tr> </table>	А) заварное, вафельное, бисквитное(холодный способ)	1) 36-40 %	Б) дрожжевое, слоёное	2) 25-28 %	В) пресное, бисквитное(с подогревом, пряничное	3) 28-35 %
А) заварное, вафельное, бисквитное(холодный способ)	1) 36-40 %						
Б) дрожжевое, слоёное	2) 25-28 %						
В) пресное, бисквитное(с подогревом, пряничное	3) 28-35 %						
	Ответ: А-3, Б-1, В-2.						
45	До какой температуры охлаждают тесто перед введением меланжа? А) 65-70; Б) 40-45; В) 45-60; Г) 60-65.						

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
46	Торт «Прага» приготавливают а) из бисквитного теста б) из песочного теста в) из слоёного теста
47	Какой крем используют для торта «Киевский» а) «шарлот» шоколадный; б) «глясе»; в) сливочный основной; г) белковый заварной
48	Миндальные торты состоят из нескольких слоев: а) 2 – 3; б) 3 – 5 в) 1-2
49	Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из: а) слоеного полуфабриката; б) миндального полуфабриката; в) обрезок от бисквитного полуфабриката.
50	Отделочные п/ф для пирожных и тортов: а) кремы сливочные; б).кремы белковые; в) .крем заварной; г). Зефир; д). суфле; е). пряности
51	Пирожные, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется _____ в печи при температуре 220 – 240 0С в течение 1...3мин. а) запечь; б) заколеровать; в) закаррамельизовать.
52	Торт «Ленинградский» готовят а) из бисквитного теста; б) из песочного теста; в) из слоёного теста
53	Какой крем используют для торта «Киевский» а) «шарлот» шоколадный; б) «глясе»; в) сливочный основной; г) белковый заварной
54	Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами» 1) выпечка корзиночек 2) приготовление желе 3) подготовка консервированных фруктов 4) приготовление песочного теста 5) заливание желе консервированных фруктов 6) выкладывание консервированных фруктов 7) формование корзиночек 8) охлаждение корзиночек

	9) наполнение корзиночек фруктовой начинкой Ответ:4,7,1,8,9, 3, 6, 2, 5
55	Срок хранения тортов из взбитых сливок (температура от (2 до 6 оС): А) 10 суток; Б) 6 часов; В) 3 суток; Г) 6 суток
56	Какое свойство придаёт шоколаду темперирование: А) хрупкость; Б) пластичность; В) тягучесть; Г) все варианты верны
57	Для пирожного «Полоска» используют _____ бисквит Ответ: основной (с подогревом)
58	Какой толщины раскатывают пласты песочного теста для приготовления полуфабриката пирожного корзиночек? А) 4-8мм Б) 7-9мм В) 5-7мм Г) 7-8мм
59	Растворы смесей натуральных и синтетических душистых веществ в воде или спирте используемые для приготовления бисквита : а) жженка; б) эссенция; в) пищевые кислоты.
60	В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных? А)От вида выпеченного полуфабриката. Б)От времени года. В)От вида отделочного полуфабриката.

Критерии и шкалы оценки теста:

Процентная шкала 0-100 %; отметка в системе «неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»
85-100% - **отлично**;
75- 84,99% - **хорошо**;
60-74,99% - **удовлетворительно**;
0-59,99% - **неудовлетворительно**

3.2 Задания для подготовки и защите рефератов

3.2.1 Шифр и наименование компетенции:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Номер задания	Тема творческого проекта
---------------	--------------------------

61	Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов
62	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов
63	Способы, приемы, температурный режим приготовления различных типов сложных отделочных полуфабрикатов
64	Фарши и начинки для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
65	Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба
66	Рисование и лепка кондитерских изделий
67	Дополнительные ингредиенты для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов
68	Современные методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов
69	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов
70	Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами
71	Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов
72	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов
73	Режим хранения сложных отделочных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования
74	Техника и варианты декорирования сложных хлебобулочных изделий: праздничного хлеба, караваев, тематических пирогов, сложными отделочными полуфабрикатами
75	Инструменты, инвентарь, используемые для оформления и декорирования

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Номер задания	Тема творческого проекта
76	Характеристика ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
77	Технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у различных народов мира
78	Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
79	Технологический процесс, методы и способы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
80	Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
81	Технология приготовления различных типов теста: сдобное на опаре, тесто из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресное тесто для отделки, слоеное дрожжевое тесто
82	Оценка качества теста и полуфабрикатов при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
83	Температурный режим выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
84	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
85	Технология приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
86	Оценка качества и требования к безопасности хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Номер задания	Тема творческого проекта
87	Виды технологического цикла производства мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
88	Основные этапы разработки ассортимента, сложных мучных кондитерских изделий
89	Основные этапы контроля качества готовой продукции
90	Основные этапы реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
91	Качество и безопасность сырья для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
92	Основное сырье используемое для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
93	Взаимозаменяемость сырья для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
94	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
95	Организация рабочих мест при производстве приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
96	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
97	Актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
98	Правила эксплуатации и техника безопасности оборудования при производстве мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
99	Вспомогательное сырье используемое для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Номер задания	Тема творческого проекта
100	Характеристика ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий
101	Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий
102	Технологический процесс, методы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий.
103	Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов

	мелкоштучных кондитерских изделий
104	Фантазийные пирожные.
105	Технология приготовления и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий (корзиночки ромовой, тарталеток с кремом флорентин, тарталеток с кремом ганаш)
106	Технология приготовления и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий (бинье ананасового, макарон апельсиновых, макарон фисташковых, карамельно-орехового пирожного, песочно-миндального пирожного)
107	Технология приготовления и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий (пирожного «трюфель», пирожного «опера», суфле апельсинового, мусса сырного, мусса творожного)
108	Технология приготовления и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий (даккуаза миндального, крема из сыра, сложного печенья)
109	Технология приготовления и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий (шоколадных конфет в ассортименте)
110	Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий.
111	Требования к безопасности хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий
112	Крошковые пирожные
113	Низкокалорийные пирожные
114	Технологический процесс, методы приготовления и оформления праздничных и современных тортов.
115	Варианты комбинирования различных способов приготовления
116	Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов праздничных и современных тортов
117	Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении праздничных и современных тортов
118	Технология приготовления и варианты оформления праздничных и современных тортов (торта фигурного)
119	Технология приготовления и варианты оформления праздничных и современных тортов (торта многоярусного)
120	Технология приготовления и варианты оформления праздничных и современных тортов (литерного)
121	Технология приготовления и варианты оформления праздничных и современных тортов (торта необычной формы)
122	Технология приготовления и варианты оформления праздничных и современных тортов (торта-суфле)
123	Технология приготовления и варианты оформления праздничных и современных тортов (низкокалорийного торта)
124	Органолептические способы определения степени готовности и качества праздничных и современных тортов
125	Требования к безопасности хранения приготовленных праздничных и современных тортов, предназначенных для последующего использования
126	Способы упаковки и транспортировки праздничных и современных тортов.

Критерии и школы оценки проекта:

Процентная шкала 0-100 %, отметка в система «неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет - **отлично**;

Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении - **хорошо**;

Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении - **удовлетворительно**;

Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении - **неудовлетворительно**.

3.3 Задания для подготовки к защите отчетов по лабораторным занятиям

3.3.1 Шифр и наименование компетенции:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.3.1.1. Задание на тему: Приготовление отделочных полуфабрикатов, Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

Номер задания	Текст вопроса
127	Почему к производству кремов предъявляют повышенные санитарные требования?
128	В чем особенность приготовления крема «Шарлот»?
129	До какой температуры уваривают сахарный сироп для крема «Гляссе»?
130	Отличительные особенности белкового заварного крема от белкового сырцового?
131	Какие Вы знаете виды мастик?
132	Что служит сырьем для приготовления марципана?
133	Что служит сырьем для приготовления помады?
134	Что служит сырьем для приготовления суфле?
135	Особенности приготовления сырцовой глазури для украшения.
136	Отличительные особенности приготовления карамели ливной, атласной и пластичной.

3.3.1.2. Задание на тему: Приготовление фаршей, начинок

Номер задания	Текст вопроса
137	Как и с какой целью пассеруют муку, лук, как готовят соус?
138	Как приготавливают фарш мясной?
139	Как приготавливают фарш рыбный?
140	Как готовят фарш из творога?
141	Какие фарши готовят из овощей?
142	Зачем в фарш из мака добавляют яйцо?
143	Перечислите способы приготовления яблочного фарша?

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.3.1.3. Задание на тему: Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него

Номер задания	Текст вопроса
144	Назовите способ разрыхления дрожжевого теста.
145	Что собой представляют дрожжи?
146	Дайте характеристику безопасному способу приготовления дрожжевого теста.
147	От чего зависит выбор способа приготовления теста?
148	Как определить готовность теста при замесе?
149	Как определить готовность теста при брожении?
150	Какова цель обминки?
151	От чего зависит количество обминок
152	Составьте технологическую схему приготовления изделий из дрожжевого безопасного теста.
153	Приготовьте раствор из 100 г прессованных дрожжей. Рассчитайте количество прессованных дрожжей, необходимое для замены 0,1 кг сухих дрожжей

3.3.1.4. Задание на тему: Приготовление дрожжевого безопасного, опарного, дрожжевого слоеного теста и изделия из него в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Номер задания	Текст вопроса
154	Перечислите стадии приготовления дрожжевого опарного теста.
155	От чего зависит выбор способа приготовления теста?
156	Как определить готовность опары при брожении
157	Определение готовности теста при замесе.
158	Перечислите сырье, входящее в состав опары.
159	Как определить готовность теста при брожении?
160	Составьте технологическую схему приготовления теста опарным способом.
161	Приготовьте 2 %-ный раствор хлорной извести и 2 %-ный раствор соды для дезинфекции яиц.
162	Рассчитайте количество сухих дрожжей, необходимое для замены 0,6 кг прессованных дрожжей
163	Произведите расчет рецептуры на 20 штук расстегай с различными фаршами.
164	Какие изменения происходят в процессе брожения и при выпечке изделий?
165	Какие продукты входят в состав опары и чем это вызвано
166	Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему
167	Недостатки дрожжевого теста и способы их устранения
168	Недостатки готовых изделий и их причины.
169	Какие существуют способы приготовления теста? Их особенности. Выбор способа приготовления
170	Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста
171	Недостатки дрожжевого слоеного теста
172	Причины возникновения недостатков дрожжевого слоеного теста.
173	Подготовка маргарина для прослаивания
174	Способы прослаивания теста
175	Перечислите изделия из дрожжевого слоеного теста.
176	Что используется в качестве разрыхлителей дрожжевого слоеного теста

3.3.1.5. Задание на тему: Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Номер задания	Текст вопроса
177	Процессы, происходящие при брожении теста.
178	Назовите недостатки готовых хлебобулочных изделий и их причины.
179	Как подразделяются хлебобулочные изделия в зависимости от рецептуры?
180	Назовите основные этапы производства хлеба и хлебобулочных изделий.
181	Назовите способы формования хлеба и хлебобулочных изделий.
182	Каковы особенности приготовления диетических хлебобулочных изделий?
183	Каковы особенности выпечки крупных и мелких хлебобулочных изделий?
184	Как и для чего отделяют изделия перед выпечкой

OK 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

OK 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

OK 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

OK 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.3.1.6. Задание на тему: Приготовление пресного сдобного и слоеного пресного теста, изделия из него, способы отделки в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Номер задания	Текст вопроса
185	Приготовление сдобного пресного теста.
186	Приготовление слоеного теста
187	Подготовка сырья для замеса пресного сдобного и пресного слоеного теста
188	Какие дефекты могут возникнуть при выпечке пресного сдобного и пресного слоеного теста?
189	С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления сдобного и слоеного теста
190	Определить продолжительность выпечки изделий, массу теста на изделия, изменение массы при выпечке
191	Произвести расчет сырья на 130 языков слоеных
192	Произвести расчет сырья на 10 ватрушек сдобных.
193	Составить технологические карты на изделия
194	Подготовка маргарина для прослаивания.
195	Способы прослаивания теста.
196	Чем можно заменить молочнокислые продукты при приготовлении сдобного пресного теста?
197	Назовите этапы приготовления пресного слоеного теста.
198	Как увеличить «силу» муки

3.3.1.7. Задание на тему: Приготовление миндального, воздушного, заварного и бисквитного песочного и пряничного теста, изделий из него, способы отделки в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Номер задания	Текст вопроса
199	Что такое «Меренги»?
200	Почему тесто называется «воздушным»?
201	Какие варианты приготовления «воздушного» полуфабриката вы знаете?
202	Рассчитайте количество сырья, необходимое для приготовления 600 г печенья «Меренги».
203	Рассчитайте рецептуру для приготовления 100 шт. пирожных «Заварных».
204	Перечислите изделия из заварного, миндального, воздушного теста.
205	Процессы, протекающие при замесе теста и выпекании изделий
206	Отличие миндального теста от воздушного
207	Какие недостатки могут возникнуть при выпекании изделий из этих видов теста?
208	От чего зависит способность белков взбиваться и прочность получаемой пены?
209	Что происходит с белками при взбивании?
210	Перечислите способы приготовления миндального теста
211	При какой температуре выпекают изделия из воздушного и заварного теста
212	До какой температуры охлаждают заварку муки, почему?
213	Какую муку нужно использовать для приготовления бисквитного теста?
214	Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
215	В чем особенность приготовления масляного бисквита?
216	Объясните сущность механического способа разрыхления
217	Правила взбивания белков?
218	Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?

219	Отличие холодного способа приготовления бисквитного теста от способа с подогревом.
220	Чем определяется выбор способа приготовления бисквитного теста?
221	Какие процессы происходят при выпечке бисквитов
222	Почему тесто называется песочным
223	Какие способы формования песочного печенья вы знаете?
224	Отличия песочного теста от сдобного пресного
225	Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста.
226	Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения?
227	Какие процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста?
228	Режимы выпечки песочного и пряничного теста
229	Требования, предъявляемые к изделиям из песочного и пряничного теста
230	Перечислите сырье для приготовления пряничного теста
231	Подготовка сырья при приготовлении пряничного теста
232	Назовите разрыхлители для песочного и пряничного теста
233	Какие изделия готовят из пряничного теста?
234	Технология приготовления инвертного сиропа
235	Технология приготовления тиражного сиропа
236	Рассчитайте сырье для 10 кг пряников
237	Перечислите ассортимент изделий из песочного теста

OK 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

OK 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

OK 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

OK 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.3.1.8. Задание на тему: *Приготовление и оформление отечественных классических тортов фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Номер задания	Текст вопроса
238	Характеристика тортов.
239	Перечислите основные операции приготовления торта.
240	Как выпекают бисквитный полуфабрикат для торта «Сказка»?
241	Рассчитать сырье для приготовления торта «Киевский» массой 1300 г
242	Как выпекают воздушно-ореховый полуфабрикат для торта «Полет».
243	Маркировка тортов
244	Сроки хранения тортов
245	Чем отличаются изделия пониженной калорийности от классических?
246	Какие виды сырья используются для приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности
247	Требования, предъявляемые к сырью при изготовлении кондитерских изделий пониженной калорийности
248	Какие виды выпеченных полуфабрикат используются при приготовлении кондитерских изделий пониженной калорийности?
249	Какие отделочные полуфабрикат используются при приготовлении кондитерских изделий пониженной калорийностью?
250	Сроки хранения и реализации кондитерских изделий пониженной калорийности.

3.3.1.9. Задание на тему: Приготовление и оформление бисквитных, песочных, заварных, слоеных пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Номер	Текст вопроса
-------	---------------

задания	
251	Перечислите ассортимент пирожных из слоеного и заварного теста
252	Рассчитайте сырье для приготовления 10 шт пирожных «Муфточка» с белковым кремом.
253	В чем особенности приготовления заварных пирожных с различным кремом?
254	Рассчитайте сырье для приготовления 7 шт пирожных «Эклер» с земляникой, на производстве имеется меланж
255	Перечислите ассортимент пирожных из песочного и бисквитного теста
256	Рассчитайте сырье для приготовления 5 шт пирожных «Корзиночка» с белковым кремом, с желе и фруктами
257	В чем особенности приготовления пирожных «Буше»?
258	Рассчитайте сырье для приготовления 12 шт пирожных «Песочное кольцо», если на производство поступила мука с влажностью 14 %.

Критерии оценки:

лабораторная работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы - **отлично**;

лабораторная работа выполнена в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя - **хорошо**;

лабораторная работа выполнена в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя - **удовлетворительно**;

обучающийся не самостоятельно выполнил лабораторная работу, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите - **неудовлетворительно**.

3.4. Перечень вопросов к экзамену

3.4.1 Шифр и наименование компетенции:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Номер задания	Вопросы
259	Классификация и характеристика ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.
260	Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов
261	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.
262	Инструменты, инвентарь, используемые для оформления и декорирования.
263	Фарш из круп. Подготовка круп, технология приготовления, использование.
264	Фарши мясные, из субпродуктов. Технология приготовления, использование.
265	Фарши капустные, из моркови. Подготовка овощей, технология приготовления,

	использование.
266	Фарши рыбные. Технология приготовления, использование.
267	Кремы: сливочный, Глясе, Шарлот. Технология приготовления, использование
268	Кремы: заварной, белковый, Зефир. Технология приготовления, использование.
269	Сиропы, их виды. Технология приготовления, использование
270	Помада основная, молочная. Технология приготовления, использование
271	Разрыхлители теста. Их характеристика, виды
272	Красители, их характеристика
273	Желе, глазурь. Подготовка, характеристика
274	Способы отделки. Сахарные мастики, марципан
275	Украшение из желе, фруктов и цукатов. Подготовка, характеристика
276	Посыпки, шоколад, карамель
277	Бисквитное тесто (все способы приготовления), требования к качеству, возможные дефекты и способы их устранения
278	Слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке
279	Сдобное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке
280	Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке.
281	Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке
282	Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке
283	Песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке.

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Номер задания	Вопросы
284	Характеристика ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
285	Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
286	Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
287	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий
288	Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста
290	Дрожжевое тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Изделия из теста: пирожки печёные, пончики, булочки
291	Дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом. Изделия из дрожжевого безопасного теста. Технология их приготовления.

292	Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом. Изделия из дрожжевого опарного теста. Технология их приготовления.
293	Дрожжевое слоёное тесто, технология приготовления, процессы происходящие при замесе и выпечке. Изделия из него.
294	Особенности приготовления диетических хлебобулочных изделий
295	Основные этапы производства хлеба и хлебобулочных изделий

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Номер задания	Вопросы
296	Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
297	Организация рабочих мест в кондитерском цехе
298	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
299	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, оформления, хранения и реализации готовой продукции
300	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.
301	Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных, мучных кондитерских изделий
302	Взаимозаменяемость сырья
303	Качество и безопасность сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий
304	Основное сырьё. Подготовка его к производству
305	Вспомогательное сырьё. Подготовка его к производству
306	Способы разрыхления теста
307	Классификация и ассортимент сложных мучных кондитерских изделий
308	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
309	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
310	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
311	Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных мучных кондитерских изделий

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Номер задания	Вопросы
312	Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов праздничных и современных тортов
313	Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении праздничных и современных тортов
314	Требования к безопасности хранения приготовленных праздничных и современных тортов, предназначенных для последующего использования
315	Способы упаковки и транспортировки праздничных и современных тортов
316	Санитарно-гигиенические требования, условия хранения и сроки реализации тортов
317	Песочные торты. Приготовление, оформление
318	Миндальные торты. Приготовление, оформление
319	Торты-суфле. Приготовление, оформление
320	Бисквитные торты Приготовление, оформление
321	Вафельные торты. Приготовление, оформление
322	Слоеные торты Приготовление, оформление
323	Комбинированные торты . Приготовление, оформление
324	Низкокалорийные торты. Особенности приготовления
325	Детские торты. Приготовление, оформление
326	Юбилейные торты. Приготовление, оформление
327	Свадебные торты. Приготовление, оформление
328	Многоярусные торты. Особенности приготовления
329	Характеристика ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий
330	Актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий
331	Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий
332	Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий
333	Требования к безопасности хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий
334	Пирожные заварные, виды, оформление, требования к качеству
335	Пирожные миндальные, ореховые, виды, оформление, требования к качеству
336	Пирожные песочные, виды, оформление
337	Пирожные воздушные, виды, оформление, требования к качеству
338	Пирожные крошковые десертные, виды, оформление
339	Ассортимент изделий из пряничного теста. Технология их приготовления и оформления
340	Ассортимент изделий из слоеного теста Технология их приготовления и оформления
341	Бисквитные пирожные Технология их приготовления и оформления
342	Муссовые пирожные Технология их приготовления и оформления
343	Комбинированные пирожные. Технология их приготовления и оформления

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения междисциплинарного курса знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 – 2015 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 – 2012 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по междисциплинарному курсу применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Экзамен по междисциплинарному курсу выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой междисциплинарного курса (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %

5. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критерием и шкал оценки

Результаты обучения (на основе обобщённых компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценки		
				Академическая оценка (зачтено/незачтено)	Уровень освоения компетенции	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>						
<p>Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; правила</p>	<p>Ответы на вопросы (тест) №№ 1-15</p>	<p>Результаты теста</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p>	отлично	Освоен (повышенный уровень)	
			<p>Студент ответил на 75-84,99 % вопросов</p>	хорошо	Освоен (повышенный уровень)	
			<p>Студент ответил на 60-74,99 % вопросов</p>	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)	
			<p>Студент ответил на 0-59,99 % вопросов</p>	не удовлетворительно	Не освоен	
					отлично	Освоен (повышенный уровень)
					хорошо	Освоен (повышенный уровень)
					удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
					не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)
	<p>Реферат № 61-75</p>	<p>выполненный реферат</p>	<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет</p>	5	Освоен на повышенном уровне	
			<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении</p>	4	Освоен на повышенном уровне	
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении</p>	3	Освоен на базовом уровне	

<p>экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения ; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>			<p>Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении</p>	2	Не освоена
<p>Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или</p>	<p>Ответы на вопросы (защита лабораторных работ) №№ 127-143</p>	<p>Результаты ответа на вопросы</p>	<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок</p>	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			<p>Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки</p>	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)

<p>проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по</p>			<p>Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p>	<p>не удовлетворительно</p>	<p>Не освоен (недостаточный уровень)</p>
--	--	--	---	-----------------------------	--

<p> профессии (специальности) оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественн ые продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемост ь продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; </p>					
--	--	--	--	--	--

<p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности и приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения;</p> <p><i>Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности в соответствии со</i></p>					
--	--	--	--	--	--

Спецификацией стандарта, WorldSkills					
Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ответы на вопросы (собеседование экзамен) №259-283	Результаты ответов на вопросы	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	Ответы на вопросы (тест) №№ 16-30	Результаты теста	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)	
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)	
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)	
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен	
					отлично	Освоен (повышенный уровень)
					хорошо	Освоен (повышенный уровень)
					удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
					не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)
	Реферат № 76-86	выполненный реферат	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые	5		Освоена на повышение

<p>деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения ; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного</p>			<p>определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет</p>		<p>енном уровне</p>	
			<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении</p>		<p>4</p>	<p>Освоена на повышенном уровне</p>
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении</p>		<p>3</p>	<p>Освоена на базовом уровне</p>
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении</p>		<p>2</p>	<p>Не освоена</p>

<p>ассортимента; нормы взаимозаменяемость и сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента <i>Процесс обработки различных злаков и псевдозерновых культур в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills Методы приготовления</i></p>					
---	--	--	--	--	--

<p><i>опары с пекарскими дрожжами или без них в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i> <i>Различные техники для придания формы, такие как плетение, лепка, выпечка в формах и многое другое в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i> <i>Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащенного теста в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</i></p>					
<p>Уметь распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью</p>	<p>Ответы на вопросы (защита лабораторных работ) №№ 144-184 Ответы на вопросы (защита лабораторных работ) №№ 144-184</p>	<p>Результаты ответа на вопросы</p> <p>Результаты ответа на вопросы</p>	<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки</p> <p>Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p> <p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p> <p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок</p>	<p>зачтено</p> <p>не зачтено</p> <p>отлично</p> <p>хорошо</p> <p>удовлетворительно</p> <p>не удовлетворительно</p>	<p>Освоена (повышенный уровень)</p> <p>Не освоена (недостаточный уровень)</p> <p>Освоен (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (базовый уровень)</p> <p>Не освоен (недостаточный уровень)</p>

<p>наставника) определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать,</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательность и приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p> владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований </p>					
---	--	--	--	--	--

<p>по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложно-го ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p><i>Применять различные процессы брожения с применением жидких и густых полуфабрикатов, используя различные температурные режимы в соответствии со Спецификацией</i></p>					
---	--	--	--	--	--

<p>стандарта, WorldSkills Определять готовность выброженного теста к взвешиванию и формовке; в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills Следить за условиями выпекания в печи, такими как: температура, влажность, выпекание при максимальной и минимальной температуре, контроль увлажнения в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills Прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p>					
<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>	<p>Ответы на вопросы (собеседование экзамен) № 284-295</p>	<p>Результаты ответов на вопросы</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>
			<p>Студент ответил на 75-84,99 % вопросов</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>
			<p>Студент ответил на 60-74,99 % вопросов</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоен (базовый уровень)</p>
			<p>Студент ответил на 0-59,99 % вопросов</p>	<p>не удовлетворительно</p>	<p>Не освоен</p>

<p>OK 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>OK 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>OK 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>OK 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>						
<p>Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>	<p>Ответы на вопросы (тест) №№ 31-45</p>	<p>Результаты теста</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>	
			<p>Студент ответил на 75-84,99 % вопросов</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>	
			<p>Студент ответил на 60-74,99 % вопросов</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоен (базовый уровень)</p>	
			<p>Студент ответил на 0-59,99 % вопросов</p>	<p>не удовлетворительно</p>	<p>Не освоен</p>	
					<p>отлично</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>
					<p>хорошо</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>
					<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоен (базовый уровень)</p>
					<p>не удовлетворительно</p>	<p>Не освоен (недостаточный уровень)</p>
	<p>Реферат № 87-99</p>	<p>выполненный реферат</p>	<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет</p>	<p>5</p>	<p>Освоена на повышенном уровне</p>	
			<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении</p>	<p>4</p>	<p>Освоена на повышенном уровне</p>	
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме,</p>	<p>3</p>	<p>Освоена на базовом уровне</p>	

<p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения ; <i>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды</i></p>			<p>выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении</p>	2	Не освоена
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении</p>		

<p>для отпуса с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуса на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Особенности формования изделий с начинками, вносимыми до выпечки в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p>					
<p>Уметь распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p>	<p>Ответы на вопросы (защита лабораторных работ) №№ 185-237 Ответы на вопросы (защита лабораторных работ) №№ 185-237</p>	<p>Результаты ответа на вопросы</p>	<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки</p> <p>Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p> <p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p> <p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок</p>	<p>зачтено</p> <p>не зачтено</p> <p>отлично</p> <p>хорошо</p> <p>удовлетворительно</p> <p>не удовлетворительно</p>	<p>Освоена (повышенный уровень)</p> <p>Не освоена (недостаточный уровень)</p> <p>Освоен (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (базовый уровень)</p> <p>Не освоен (недостаточный уровень)</p>

<p> реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с </p>					
--	--	--	--	--	--

<p>рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательность и приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>					
<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Ответы на вопросы (собеседование экзамен) № 296-311</p>	<p>Результаты ответов на вопросы</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p> <p>Студент ответил на 75-84,99 % вопросов</p> <p>Студент ответил на 60-74,99 % вопросов</p> <p>Студент ответил на 0-59,99 % вопросов</p>	<p>отлично</p> <p>хорошо</p> <p>удовлетворительно</p> <p>не удовлетворительно</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (базовый уровень)</p> <p>Не освоен</p>

потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции					
--	--	--	--	--	--

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации психология коллектива; психология личности; основы	Ответы на вопросы (тест) №№ 46-60	Результаты теста	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)	
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)	
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)	
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен	
					отлично	Освоен (повышенный уровень)
					хорошо	Освоен (повышенный уровень)
					удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
					не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)
	Реферат № 100-126	выполненный реферат	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет	5		Освоен на повышенном уровне
			Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения	4		Освоен на повышенном уровне

<p>проектной деятельности; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения ; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты</p>			по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении		уровне
			Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении	3	Освоена на базовом уровне
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении	2	Не освоена

<p>действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>			<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок</p>	<p>не удовлетвор ительно</p>	<p>Не освоен (недостаточн ый уровень)</p>
--	--	--	---	--------------------------------------	---

<p> организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять </p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности и приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>					
<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и</p>	<p>Ответы на вопросы (собеседование экзамен) № 312-343</p>	<p>Результаты ответов на вопросы</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>
			<p>Студент ответил на 75-84,99 % вопросов</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоен (повышенный)</p>

подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции					уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен