

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

РАССМОТРЕНО: Руководитель РЦ Ветошникова Ю.Г. _____ от «__» _____ 2018 г.	УТВЕРЖДАЮ: Директор ГАПОУ РБ «РМТ» Киреев В.Ю. _____ от «__» _____ 2018 г.
--	---

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Для профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации  
по программе дополнительного профессионального  
образования профессий рабочих, должностей служащих  
по профессии 12901 Кондитер

с. Новоильинск  
2018 г.

Рабочая программа для профессиональной подготовки, переподготовки и повышению квалификации по программе дополнительного профессионального образования профессий рабочих, должностей служащих по профессии 12901

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»-Кондитер

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»

Разработчик:  
Павлова Алена Викторовна, преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
<b>2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ЗНАНИЙ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	<b>20</b>
<b>5. КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНАМ</b>	<b>21</b>
<b>6. КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ИТОГОВОГО ЭКЗАМЕНА</b>	<b>71</b>

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Образовательная программа предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 12901 Кондитер

При составлении образовательной программы за основу взяты:

Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер" утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798, зарегистрирован в Минюсте РФ 20 августа 2013 г.

№ 29749

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей, служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94;

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих выпуск 3;

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513;

Приказа Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам.

Нормативный срок освоения программы 320 часов при очной форме обучения

## **2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

### **2.1 Область применения программы**

Программа направлена на развитие профессиональной культуры кондитера и создание условий для самореализации.

Целью программы является достижение уровня профессиональных компетенций повара, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Кондитера в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Задачами программы являются:

1. освоение и расширение знаний технологии кондитерского производства;
2. проектирование разных видов технологий приготовления кондитерских изделий;
3. усовершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности.

Формы работы со слушателями – лекции, практические занятия, консультации, мастер-классы, экзамены. Значительное время отводится на проведение практических занятий, самостоятельное выполнение заданий. Текущая аттестация качества усвоения знаний проводится в ходе практических занятий. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится по полученным теоретическим и практическим знаниям.

Ожидаемыми результатами освоения программы являются следующие:

1. слушатели овладеют умениями практического использования современных технологий приготовления МКИ;
2. слушатели приобретут навыки создания условий для более полной самореализации.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки поваров. Техническое обеспечение программы включает: средства информационных технологий, системы мультимедиа, множительную технику, электронные и печатные учебно-методические материалы.

Кадровое обеспечение: реализация программы обеспечивается педагогами, способными организовать обучение поваров обладающими умением выстраивания образовательных развивающих ситуаций; проектировочными, коммуникативными и рефлексивными умениями и способностями.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация в форме комплексного экзамена. Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается директором техникума.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство установленного образца.

### **2.2 Место учебных дисциплин в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплины Экономика отрасли и предприятия, Правовые основы профессиональной деятельности, Основы предпринимательской деятельности входят в число социально – экономического курса, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение, Организация производства, Основы учета и отчетности, Охрана труда входят в число общепрофессионального цикла, дисциплина Технология приготовления пищи тема профессионального модуля.

## **2.3 Цели и задачи учебных дисциплин – требования к результатам освоения учебных дисциплин:**

В результате освоения учебных дисциплин слушатель курсов должен:

**иметь практический опыт:**

- Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**Кондитер 2-го разряда**

**Характеристика работ.**

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

**Должен знать**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Должен уметь:**

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ РБ "Республиканский  
межотраслевой техникум"  
\_\_\_\_\_ В. Ю. Киреев  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2018г

#### Учебный план

для подготовки по программе дополнительного профессионального образования профессий рабочих, должностей служащих по профессии **12901 Кондитер**

Срок обучения 2 месяца  
320 часов,  
форма обучения очная

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	Количество часов	
			Лекции	Лабораторно-практические занятия
	<b>Теоретическое обучение</b>			
1	Основы рыночной экономики и предпринимательства	<b>10</b>	10	
2	Товароведение продовольственных товаров	30	30	
3	Специальная технология	<b>66</b>	16	50
4	<b>Практическое обучение</b>	<b>200</b>		<b>200</b>
5	Консультации	6	6	
6	Квалификационный экзамен	8		8
	<b>Итого:</b>	<b>320</b>	625	258

### 3.1. Объем учебных дисциплин и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Основы рыночной экономики и предпринимательства	10
Товароведение продовольственных товаров	30
Специальная технология	66
Практическое обучение	200
Консультации	6
Квалификационный экзамен	8

### 3.2. Тематический план и содержание учебных дисциплин для подготовки по программе дополнительного профессионального образования профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 по профессии 12901 Кондитер Аннотации рабочих программ дисциплин профессионального цикла, учебной и производственной практик.

#### 3.2.1. Аннотация программы по дисциплине «Экономика отрасли и предприятия»

Основной задачей предмета является формирование у обучающихся знаний в области экономики, необходимых для овладения профессией.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

особенности и перспективы развития, материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы предприятия, организационно-правовые формы, понятия основных и оборотных средств, издержки обращения, себестоимость продукции, планирование и управление показателями деятельности предприятий общественного питания.

**уметь:**

анализировать товарные запасы, составлять продуктовый баланс, рассчитывать заработную плату, рассчитывать прибыль предприятия.

Для оценки знаний используется тестовый контроль.

При изучении курса необходимо учитывать межпредметные связи с другими предметами: «Организация производства», «Товароведение», «Оборудование» и др.

#### Тематический план дисциплины «Основы рыночной экономики и предпринимательства»

№ п/п	Темы	Количество часов
1	Введение. Что такое экономика	2
2	Рынок. Рынок Труда. Безработица.	2
3	Основные производственные фонды предприятия	2
4	Доход, прибыль, рентабельность. Ценообразование.	2
5	Налоги. Бюджет. Бизнес.	2
	<b>Всего</b>	<b>10</b>

#### 3.2.2. Аннотация программы по дисциплине «Товароведение пищевых продуктов»

Рабочая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» и устанавливает базовые знания для освоения специальной учебной дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов».

Программа разработана на основании требований стандарта начального профессионального образования ОСТ 9 ПО 02.34.2. - 2002.

Целью дисциплины является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов и их кулинарного назначения.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**



нормативные документы в области качества, сохраняемости товаров, классификацию и ассортимент пищевых продуктов, химический состав и пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов, требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения сырья, кулинарные свойства пищевых продуктов и их использование в общественном питании с учётом требований современного производства и потребления.

**уметь:**

Распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам, определять качество сырья и готовой продукции, пользоваться нормативными документами.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Практические занятия позволяют обучающимся приобрести умения оценки качества, изучение и анализа ассортимента товаров. Практические занятия предполагают работу с натуральными образцами, муляжами, альбомами и нормативной документацией.

При изучении дисциплины осуществляется связь с другими учебными дисциплинами: кулинарией, спецтехнологией, физиологией питания и т.д.

**Тематический план дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1	Введение	1
2	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки	5
3	Зерно и продукты его переработки	4
4	Мясо и мясные продукты	2
5	Рыба и рыбные продукты	2
6	Молоко и молочные продукты	4
7	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры	4
8	Крахмал, сахар, мёд и кондитерские изделия	6
9	Вкусовые продукты	2
10	<b>итого</b>	<b>30</b>

Программа

**Тема 1. Введение**

Предмет и задачи товароведения.

Химический состав продовольственных товаров.

Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы.

Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты. Значение для жизни человека, классификация, свойства, содержание в продуктах. Органические кислоты. Значение в питании.

Прочие вещества пищевых продуктов – дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.

Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее основные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Хранение пищевых продуктов – режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

**Тема 2. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.**

Классификация свежих овощей по различным признакам.

Клубнеплоды. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Корнеплоды. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Капустные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Луковые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Виды, требования к качеству, кулинарное использование

Тыквенные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Томатные овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Бобовые и зерновые овощи. Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические плоды). Особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, болезни и повреждения, кулинарное использование.

Квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сущность процессов квашения, соления и мочения, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Маринованные плоды и овощи. Сущность консервирования маринованием, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Сушеные плоды и овощи. Сущность процесса сушки, используемые сорта плодов и овощей, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Флодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.

Быстрозамороженные плоды и овощи. Сущность процесса замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Продукты переработки картофеля. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Свежие и переработанные грибы.

Свежие грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии.

Переработанные грибы. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

### Практическое занятие

Распознавание видов хозяйственно-ботанических сортов овощей и помологических сортов свежих плодов.

Органолептическая оценка качества плодов и овощей. Определение болезней и повреждений.

### **Тема 3. Зерно и продукты его переработки.**

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии. Крупианные концентраты. Пищевая ценность, виды, требования к качеству, использование в кулинарии.

Мука. Пищевая ценность, виды и сорта муки, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Дрожжи. Виды, требования к качеству, использование в кулинарии. Макароны изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика и ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии. Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

#### **Тема 4. Мясо и мясопродукты.**

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса. Послеубойные изменения в мясе и их влияние на качество и кулинарные свойства мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин.

Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мясо птицы, кроликов и дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование.

Колбасные изделия. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Ветчинные изделия. Пищевая ценность, характеристика, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

#### **Тема 5. Рыба и рыбные продукты**

Рыба. Пищевая ценность. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Соленые, вяленые, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент, , требования к качеству, дефекты, кулинарное использование Балычные изделия, характеристика, кулинарное использование.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Икра рыб. Виды икры, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты.

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

#### **Тема 7. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры**

Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов. Пищевые жиры.

Растительные масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Животные топленые жиры. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, классификация, ассортимент, кулинарное использование.

### **Тема 7. Крахмал, сахар, мёдные свойства, требования к качеству и кондитерские изделия.**

Крахмал и крахмалопродукты. Виды и основные свойства, требования к качеству, кулинарное использование.

Сахар, мёд. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий.

Шоколад и какао-порошок. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

### **Тема 8. Вкусовые продукты**

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация. Химический состав, требования к качеству. Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование.

#### **3.2.3. Аннотация программы по дисциплине «Технология приготовления пищи»**

Программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» и устанавливает базовые знания для освоения специальной дисциплины «Кулинария».

Целью изучения дисциплины «технология приготовления пищи» является приобретение обучающимися теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки их качества и безопасности.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны

#### **знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

#### Тематический план дисциплины «Специальная технология»

№ урока	Тема	Кол-во часов	
		Всего	В т.ч. лабораторные занятия
1	Введение	1	-
2	Приготовление хлебобулочных изделий	18	2
3	Приготовление мучных изделий	20	2
4	Приготовление простых кондитерских изделий	27	2
	<b>итого</b>	<b>66</b>	<b>6</b>

#### Программа

#### Тема 1. Введение

Основные понятия: виды кондитерского сырья и подготовка его к производству. Полуфабрикаты и готовая продукция, отходы кондитерского производства. Ознакомление со Сборником рецептов кулинарных и кондитерских изделий.

#### Тема 2. Приготовление хлебобулочных изделий

Оборудование и производственный инвентарь и правила его безопасного использования при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий. Изменения, происходящие в продуктах при изготовлении хлебобулочных изделий.

Дрожжевое безопарное тесто для приготовления хлебобулочных изделий, ассортимент, пищевая ценность и требования к качеству. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Дрожжевое опарное тесто для приготовления хлебобулочных изделий, ассортимент, пищевая ценность и требования к качеству. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Дрожжевое слоеное тесто для приготовления хлебобулочных изделий, ассортимент, пищевая ценность и требования к качеству. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий.

#### Лабораторная работа

Определение норм закладки сырья для различного количества изделий.

Определение нормы выхода. Составление технологических карт на изделие.

#### Тема 3. Приготовление мучных изделий

Структура технологического процесса при приготовлении мучных изделий. Оборудование и производственный инвентарь и правила его безопасного использования при приготовлении мучных изделий. Виды сырья и подготовка его к производству.

Изделия из бездрожжевого теста; ассортимент, температурный режим, хранение, требования к качеству приготовления. Температура подачи и срок реализации.

Готовая продукция и отходы при приготовлении мучных изделий.  
Правила проведения бракеража готовых мучных изделий.

#### Лабораторная работа

Работа со Сборником рецептур. Правила проведения бракеража мучных изделий. Составление технологических карт на мучные изделия.

#### **Тема 4. Приготовление простых кондитерских изделий**

Структура технологического процесса при приготовлении простых кондитерских изделий.  
Оборудование и производственный инвентарь и правила его безопасного использования при приготовлении простых кондитерских изделий.

Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Пирожные; ассортимент.

Торты; ассортимент.

Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов.

Приготовление простых пирожных и тортов.

Определение норм закладки сырья на различное количество пирожных и тортов.

#### Лабораторная работа

Работа со Сборником рецептур. Правила проведения бракеража пирожных и тортов.  
Составление технологических карт на пирожные и торты.

#### 4 Контроль и оценка знаний текущего контроля и итоговой аттестации

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль и итоговая аттестация.

##### Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

##### Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме экзамена на межпредметной основе, назначаемой директором техникума, с участием ведущих преподавателей. Оценка знаний определяется аттестационной комиссией по результатам освоения дополнительной профессиональной программы с учетом всех требований

#### 5 Контрольно – оценочные средства итогового экзамена

##### I. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

**Инструкция:** *Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.  
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.  
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 25 вопросов.  
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу  
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.  
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.  
1 задание- 25 баллов  
2 задание- 25 баллов  
Максимум- 50 баллов.*

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

---

Составила:

А. В. Павлова

#### Часть А. Тестовое задание

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

**Вариант № 1.**

***Выберите правильный ответ***

1. Дрожжи относят.....
  - а) к химическим разрыхлителям
  - б) к биологическим разрыхлителям
  - в) к механическим разрыхлителям
2. Как называют красный пищевой краситель?
  - а) кармин
  - б) тартразин
  - в) индигокармин
3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
  - а) 1:3
  - б) 1:2
  - в) 1:1
4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?
  - а) дрожжевое опарное тесто
  - б) дрожжевое безопарное тесто
  - в) дрожжевое слоёное тесто
5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:  
изделия тёмно- бурые, мякиш липнет
  - а) в тесто положено мало соли
  - б) тесто перекисло
  - в) в тесто положено много сахара
6. Для крема «Шарлотт» приготавливают
  - а) яично-молочный сироп
  - б) яично-сахарную массу
  - в) молочно-сахарную смесь
7. Торт «Прага» приготавливают
  - а) из бисквитного теста
  - б) из песочного теста
  - в) из слоёного теста
8. Для приготовления песочного теста муку используют
  - а) с небольшим содержанием клейковины
  - б) муку с «сильной» клейковиной
  - в) муку с очень «слабой» клейковиной
9. Заварной крем используют :
  - а) для украшения изделий
  - б) для склеивания и смазывания пластов
  - в) для заполнения заварных изделий
10. Нонпарель приготавливают.....
  - а) из сахарной посыпки
  - б) из готовой помады
  - в) из песочной крошки
11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.
  - а) основной бисквитный п/ф.
  - б) масляный бисквитный п/ф.
  - в) бисквит «буше»
12. Температура хранения столовых яиц?
  - а) от 0 до 20 градусов
  - б) не выше 20 градусов
  - в) от 0 до – 2 градусов
13. Какой крем используют для торта «Сказка»?



а) «шарлот» шоколадный

б) «глясе»

в) сливочный основной

14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

а) 36 часов

б) 72 часа

в) 6 часов

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

а) механическим

б) химическим

в) биологическим

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;

б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;

в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях

а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;

б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;

в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.

18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:

а) сахар-рафинад;

б) жидкий сахар;

в) инвертный сахар.

19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:

а) мед;

б) инвертный сахар;

в) патока;

г) солод.

20. Перед использованием в производстве патоку:

а) пропускают через сито;

б) разводят в воде;

в) подогревают

21. Солод - это

а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;

б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;

в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности;

г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

22. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

а) саломас;

б) маргарин;

в) пекарский жир;

г) масло коровье.

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

а) красители;

б) ароматические вещества;

в) эссенции.

24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»

1)

2)

3)

4)

5)

6)

7)

25. Заполните таблицу

<b>Недостатки изделий из блинчатого теста</b>	<b>Причина</b>
1. Комковатость	А)
2. Не пропек	Б)
3. Изделия жесткие, резинистые	В)

## **Часть Б. Решение ситуационных задач**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

### **Задание**

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

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

## **Часть А. Тестовое задание**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

### **Вариант № 2.**

#### ***Выберите правильный ответ***

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

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

2. Как используют инвертный сироп?

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

3. В состав заварного теста входят:
- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
  - б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
  - в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.
4. Торт «Наполеон» приготавливают:
- а) из бисквитного п/ф.
  - б) из песочного п/ф.
  - в) из слоёного п/ф.
5. Наилучшая температура для развития дрожжей?
- а) 17 – 20 градусов
  - б) 28 – 32 градуса
  - в) 45 – 50 градусов
6. Кекс «Здоровье» приготавливают:
- а) из дрожжевого безопарного теста
  - б) из дрожжевого опарного теста
  - в) песочного теста
7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:
- а) высокая температура выпечки
  - б) низкая температура выпечки
  - в) плохой промесс теста
  - г) длительный замес теста с мукой
8. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?
- а) 25%
  - б) 50%
  - в) 10%
9. Как увеличить силу муки?
- а) добавить крахмал
  - б) добавить муку другого сорта
  - в) добавить пищевую кислоту
10. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?
- а) 100 -110 градусов
  - б) 130 – 190 градусов
  - в) 220 градусов
11. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?
- а) пищевой кислотой
  - б) содой
12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.
- а) белковый заварной
  - б) белковый сырцовый
  - в) крем «Зефир»
13. Чем смазывают рулет «Экстра»?
- а) кремом «Шарлотт»
  - б) кремом «Гляссе»
  - в) сливочно-творожным кремом
  - г) сливочным кремом
14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?
- а) две лепёшки круглой формы
  - б) две лепёшки овальной формы
15. Из чего делают нонпарель?
- а) из помады
  - б) из шоколада
  - в) из орехов
16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи
- а) от 0 до 4 °С;
  - б) от 0 до 3 °С;

в) от 0 до 1 °С.

17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

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

18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

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

19. При больших количествах сахара в тесте брожение:

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

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

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

21. При какой температуре должны храниться яйца

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

22. Жиры, добавляемые в тесто:

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

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

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

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

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

25. Заполните таблицу

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

## Часть Б. Решение ситуационных задач



**Справочная литература:**

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

**III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК****Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.**

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
	<b>1 вариант</b>		<b>2 вариант</b>
1	Б	1	Б
2	А	2	Б
3	А	3	В
4	А	4	В
5	В	5	Б
6	А	6	Б
7	А	7	Г
8	А	8	А
9	Б,В	9	А
10	Б	10	А
11	В	11	А
12	Б	12	В
13	А	13	В
14	В	14	А
15	А	15	А
16	В	16	А
17	А	17	Б
18	В	18	Б,В
19	В	19	А
20	В	20	Б,В,Г
21	Г	21	А
22	Б	22	А
23	А,Б	23	В
24	1) <i>приготовление бисквитного п/ф</i> 2) <i>приготовление крема «пражский»</i> 3) <i>приготовление помады шоколадной</i> 4) <i>разрезание бисквитного п/ф на 3-4 пласта</i> 5) <i>коржи прослаивают кремом</i> 6) <i>повидло подогревают и смазывают им поверхность и боковые стороны</i> 7) <i>отделяют шоколадной помадкой</i>	24	1) <i>Приготовление песочных корзиночек</i> 2) <i>Подготавливают фруктовую начинку</i> 3) <i>Нарезают консервированные фрукты</i> 4) <i>В готовую охлажденную корзину отсаживают фруктовую начинку</i> 5) <i>Сверху украшают консервированными фруктами</i> 6) <i>Заливают желе</i> 7) <i>Охлаждают</i>

25	<i>А) тесто медленно и плохо размешано</i> <i>Б) тесто густое или на сковороду налито много теста</i> <i>В) тесто долго не выпекали</i>	25	<i>А) тесто перебродило</i> <i>Б) тесто замешано слишком жидко, недостаточно нагрета печь</i> <i>В) в тесто положено много сахара</i>
----	---	----	---

### Критерии оценивания решения ситуационной задачи

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

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

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

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

### Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

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

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	
правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	

<b>Освоенные умения</b>	<b>Критерии оценки</b> 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
Уметь определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;	
Уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	
Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	
Уметь оценивать качество готовых изделий;	

<b>Освоенные ПК</b>	<b>Показатели оценки результатов</b>	<b>Критерии оценки</b> 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
<b>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</b>	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Правила проведения бракеража	
<b>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</b>	Верность и точность расчетов рецептуры;	
	Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Правильность усвоения материала;	
	Скорость и техничность выполнения работ	
	Ясность и аргументированность при проведении бракеража	
	Соответствие правилам оформления основных мучных кондитерских изделий	
<b>ПК 8.3. Готовить и оформлять пряники, печенье</b>	Самостоятельность выполнения расчетов рецептур;	



<b>и коврижки</b>	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом	
	Обоснованный выбор метода проведения бракеража	
<b>ПК 8. 4. Готовить простые и основные отделочные полуфабрикаты</b>	Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении	
	Правильность ведения технологического процесса	
	Соответствие выбора метода проведения бракеража	
	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
<b>ПК 8. 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</b>	Самостоятельность выполнения расчетов рецептур;	
	Аргументированность и обоснованность в организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом	
	Правильность проведения бракеража	
<b>ПК 8. 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжирен-ные торты и пирожные</b>	Самостоятельность выполнения расчетов рецептур;	
	Аргументированность и обоснованность в организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
	Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом	
	Соответствие выбора метода проведения бракеража	

<b>Освоенные ОК</b>	<b>Показатели оценки результатов</b>	<b>Критерии оценки</b> 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, спецкурса	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять	Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и	

текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; Соблюдение профессиональной этики поведения; Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; Соблюдение культуры речи.	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Содержание рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; Правильность эксплуатации технологического оборудования	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Заданиями не предусмотрено.	

## Оценочный лист

к экзамену квалификационному по профессии 22901 Кондитер

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_

### Задание №1 Тестирование

Уровни деятельности	Критерии оценки	Наличие критериев 0 критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
<b>Эмоционально-психологический</b>	Задания выполняет с интересом	
	Проявляет эмоциональную устойчивость при выполнении заданий	
	Оформляет работу аккуратно, без исправлений в соответствии с требованиями оформления документов	
<b>Регулятивный</b>	Демонстрирует знания способов подготовки сырья для кондитерских изделий	
	Демонстрирует знания технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
	Владеет знаниями правил хранения тестовых заготовок, кремов и выпеченных полуфабрикатов	
	Владеет знаниями правил хранения хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
<b>Социальный</b>	Демонстрирует умение работать в группе	
	Проявляет чувство взаимопомощи по отношению к сокурсникам	
<b>Творческий</b>	Не предусмотрено заданием	
<b>Аналитический</b>	Проявляет умение отыскивать причины дефектов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и устранять их	
	Анализирует последствия своих возможных ошибок и недочетов работы	
<b>Самосовершенствования</b>	Адекватно оценивает свой ответ	
	Определяет свои ошибки и недочеты, предлагая варианты их исправления	
	Активно проявляет желание учиться и совершенствоваться дальше	

## Оценочный лист

к экзамену квалификационному профессии 22901.Кондитер

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

### Задание №2 Решение ситуационных задач

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

## Ватрушка с творогом

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

## Булочка сдобная

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

## Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г
Мука пшеничная	80	80
Сахар	6	6

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

#### Беляши

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г
Мука пшеничная	80	80
Вода	40	40
Дрожжи (прессованные)	2	2
Сахар	2	2
Соль	1	1
<b>Масса теста</b>	-----	120
Говядина (котлетное мясо)	149	110
Лук репчатый	24	20
Перец черный молотый	0,5	0,5
Соль	2	2
Вода	15	15
<b>Масса фарша</b>	-----	<b>144</b>
<b>Масса полуфабриката</b>	-----	<b>264</b>
Масло растительное	17	17
<b>Выход</b>		3шт *80

## 6 Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### *Основные источники:*

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 304с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования/ В.П Золин. — 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2010 . – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования / З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. — 4-е изд.,стер. — М.: ИЦ Академия, 2006. — 272с.
1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. — 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. — М.: ИЦ Академия, 2006. — 272с.

#### *Дополнительная литература:*

1. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2007. - 144 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб пособие для сред. проф. образования. 3-е издание, дополненное / З.П. Матюхина. – М: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.
1. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, рабочая тетрадь в 2-х частях / Н.И Дубровская. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 68с.

#### *Законодательные и нормативные документы*

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. Общественное питание. Справочник кондитера. — М.: Экономические новости, 2003
3. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

#### *Материалы периодической печати*

Журналы:

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

#### *Интернет-ресурсы*

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





**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575910

Владелец Киреев Виктор Юрьевич

Действителен с 07.04.2021 по 07.04.2022