МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-23/46

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 360 ч

Якутск 2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Местникова Мария Александровна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ТиЗ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ТиЗ № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 4

2. Результаты освоения профессионального модуля 7

3. Структура и содержание профессионального модуля 9

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля 16

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ РОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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;

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.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

У.1 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;

У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

У.6 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;

У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

З.4 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З.5 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;

З.6 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З.7 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З.8 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 360 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 360 часов, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося – (обязательных учебных занятий) 180 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «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», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			**внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа**		**учебная,** часов	**Производственная,** часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	**всего,** часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-08, ПК 5.1 - 5.6	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента	**72**	**72**	36	-	-	-	-	-
	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента	**90**	**90**	54	-	-	-	-	-
	УП.05.01 Учебная практика	**72**	**72**					72	
	ПП 05.01 Производственная практика	**108**	**108**						108
	Квалификационный экзамен	**18**	**18**					-	-
	Всего:	**360**	**360**	**90**	**-**	**-**	**-**	**72**	**108**

3.2. Содержание профессионального модуля 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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов	В том числе часы по практической подготовке, (указать кол-во часов)	Уровень освоения
1	2	3	4	5
МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента		**72**		
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**36**	**36**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Лекция №1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления	2		1
	Лекция №2 Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2		1
	Лекция №3 Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2		1
	Лекция №4 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	4		1
	Лекция №5 Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2		1
	Практическое занятие №1 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.		6	2
	Практическое занятие №2 Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.		6	2
Тема 1.2	Лекция №1 Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		1

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.			
	Лекция №2 Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		1
	Практическое занятие №1 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.		6	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Лекция №1 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.	4		1
	Лекция №2 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		1
	Практическое занятие №1 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды		6	2
	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	2
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Лекция №1 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.	4		1
	Лекция №2 Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2		1

	Лекция №3 Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2		1
	Лекция №4 Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2		1
	Лекция №5 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		1
	Практическое занятие №1 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		6	2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента		**36**	**54**	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Лекция №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.	2		1
	Лекция №2 Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		1
	Лекция №3 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 глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		1
	Лекция №4 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		1

	Лекция №5 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.	2		1
	Практическое занятие №1 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов		6	2
	Практическое занятие №2 Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		6	2
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Лекция №1 Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2		1
	Лекция №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		1
	Лекция №3 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.	2		1
	Лекция №4 Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2		1
	Лекция №5 Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2		1
	Лекция №6 Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2		1
	Практическая работа 1 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		6	2
	Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		12	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к	Лекция 1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и	2		1

реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста			
	Лекция 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		1
	Лекция 3. 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.	2		1
	Лекция 4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2		1
	Лекция 5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2		1
	Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		12	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Лекция 1 Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов	2		1
	Лекция 2 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	2		1
	Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		12	2
	Всего	**72**	**90**	

Учебная практика 05 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		**72**	

13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
Производственная практика 05 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных		**108**	

кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).			
Квалификационный экзамен		**18**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	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	Кабинет №2.216 Мастерская. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).	**Оборудование:** 1) проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) ноутбук Lenovo - 1 шт. 3)стол производственный – 10шт, 4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, 5) параконвектомат – 1шт; 6) весы настольные электронные – 3 шт; 7) плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт, 8) планетарный миксер – 3 шт, 9) шкаф холодильный – 3 шт, 10) стеллаж 4 – уровневый – 4 шт; 11) моечная ванна – 6шт; 12) расстоечный шкаф – 1шт. **Инвентарь:** гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковорода с двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора. **Учебная мебель:** рабочее место преподавателя.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Основная литература			
1	Шарапова Н. А., Перепелица Ю. С., Алифанова В. В., Мартынова Е. Г., Дубровский А. А.	Кондитер. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	ЭБС Лань 2024
2	Морозова Ж. В., Пушина Н. В., Зайцева Е. А., Кочурова Н. А.	Практические занятия по профессии «Повар, кондитер»	ЭБС Лань 2023
Дополнительная литература			
1	Сологубова Г. С.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ЭБС Юрайт 2025

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

№	Наименование
1	Сайт Научной библиотеки АГАТУ https://agatu.ru/lib/
2	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: Moodle https://sdo.agatu.ru/
3	Доступ к электронным ресурсам издательств «ЮРАЙТ» и «Лань», «Научно-издательский центр ИНФРА-М», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ПК 5.1. ПК 5.2.	У.1 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; У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов

ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6.	рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У.6 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; У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и.т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме.
	З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; З.4 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З.5 рецептуры, современные методы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии -

	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; З.6 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З.7 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З.8 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и.т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю
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
для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) Местникова Мария Александровна – преподаватель

Фонд оценочных средств профессионального модуля 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 одобрен цикловой комиссией технологии и зоотехнии от «04» апреля 2025 г., протокол №10.

Председатель ЦК ТиЗ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии КТиУ _____ /Ваганова В.Г./

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация[4]**
1	2	3	4	5	6
У.1 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	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента	1,2	тесты, вопросы, задачи для решения	Экзамен
У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				
У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				
У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами					
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				
У.6 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	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				
У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				

3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				
3.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				
3.4 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				
3.5 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				

кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные					
З.6 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				
З.7 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				
З.8 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6				

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации профессиональной модули осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общий компетенций.

Таблица 2

Компетенции	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
	Знает:		
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и	Верность требований знаний по охране труда и пожарной безопасности и	тестирование, контрольная работы,

	производственной санитарии в организациях питания	производственной санитарии в организации питания	экзамен
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Правильность выбора производственного инвентаря и безопасной эксплуатации оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Точность знания ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	З.4 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Правильность выбора использования актуальных направлений для мучных кондитерских изделий	
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	З.5 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	Верность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении теста, отделочных полуфабрикатов и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Демонстрация формовки, оформления и презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных	
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	З.6 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Верность выбора последовательностей выполнения технологических операций при подготовке сухих смесей, красящих веществ и готовых отделочных полуфабрикатов при приготовлении, отделке	

		хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	З.7 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Верность выбора способов сокращения потерь в сохранении пищевой ценности продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	З.8 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	Верность правила выбора разработки рецептур и составление заявок на продукты и сырье	
	Умеет:		
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	У.1 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	Правильность разработки и адаптирования рецептур на хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. Правильность изменения ассортимента на рецептуры хлебобулочных изделий Точности спроса у различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	Правильное обеспечение контроля хранения и рационального использования сырья, продуктов, материалов с учетом нормативов и требований к качеству	
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	Точность определения их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям	
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с	Правильность подбора производственного инвентаря весоизмерительного оборудования, инструментов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с	

	инструкциями и регламентами	регламентом и инструкциями	
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	Правильность использования правил сочетаемости, взаимозаменяемости, приготовления изделий, соблюдения правил рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических и красящих веществ	
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	У.6 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	Верность оценки качества готовых изделий. Точность знания замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование и выпечку, отделку хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6	У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	Правильность проверки хранения и порционирования органолептическим способом качества основных продуктов и готовой продукции с учетом требований безопасности и дополнительных ингредиентов к ним. Разработать ассортимент отделочных полуфабрикатов для эстетического оформления кондитерских изделий	

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины
2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по профессиональному модулю 04 Организация и ведение процессов приготовления,

оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 3

Перечень объектов контроля и оценки

Результаты обучения	**Основные показатели оценки результата**	**Оценка (да/нет)**
Знает:		
З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания	Верность требований знаний по охране труда и пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	да
З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Правильность выбора производственного инвентаря и безопасной эксплуатации оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	да
З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Точность знания ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	да
З.4 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Правильность выбора использования актуальных направлений для мучных кондитерских изделий	да
З.5 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	Верность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении теста, отделочных полуфабрикатов и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Демонстрация формовки, оформления и презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных	да
З.6 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Верность выбора последовательностей выполнения технологических операций при подготовке сухих смесей, красящих веществ и готовых отделочных полуфабрикатов при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	да
З.7 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Верность выбора способов сокращения потерь в сохранении пищевой ценности продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	да

З.8 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	Верность правила выбора разработки рецептур и составление заявок на продукты и сырье	да
Умеет:		Да/нет
У.1 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	Правильность разработки и адаптирования рецептур на хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. Правильность изменения ассортимента на рецептуры хлебобулочных изделий Точности спроса у различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	да
У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	Правильное обеспечение контроля хранения и рационального использования сырья, продуктов, материалов с учетом нормативов и требований к качеству	да
У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	Точность определения их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям	да
У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильность подбора производственного инвентаря весоизмерительного оборудования, инструментов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с регламентом и инструкциями	да
У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	Правильность использования правил сочетаемости, взаимозаменяемости, приготовления изделий, соблюдения правил рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических и красящих веществ	да
У.6 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	Верность оценки качества готовых изделий. Точность знания замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование и выпечку, отделку хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	да
У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	Правильность проверки хранения и порционирования органолептическим способом качества основных продуктов и готовой продукции с учетом требований безопасности и	

	дополнительных ингредиентов к ним. Разработать ассортимент отделочных полуфабрикатов для эстетического оформления кондитерских изделий	

Критерии оценивания:

Оценка компетенции производится по интегральной оценке ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.

Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений

Таблица 3

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	**Оценка уровня подготовки**	
	оценка компетенций обучающихся	**оценка уровня освоения дисциплин;**
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

2.2.Матрица оценок образовательных достижений обучающихся

2.2.1. Оценка достижений обучающихся по результатам дифференцированного зачета

Группа ПКД-9

	Компетенции ОК 01-ОК 08 ПК 5.1 – ПК 5.6															*Оценка компетенции****
*Умения и знания**	*У1*	*У2*	*У3*	*У4*	*У5*	*У6*	*У7*	*З1*	*З2*	*З3*	*З4*	*З5*	*З6*	*З7*	*З8*	
Величина баллов **	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	*отлично*
Ф.И.О. обучающегося																

90 – 100 %	*высокий*	*отлично*
70 – 89 %	*продвинутый*	*хорошо*
50 – 69 %	*пороговый*	*удовлетворительно*
менее 50 %	*не освоены*	*неудовлетворительно*

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Для оценивания компетенций:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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;

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.

3.1.Типовые задания для текущего контроля

Тестовый контроль
Вариант 1

Выберите правильный ответ

1. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:
а) 25-35º С;
б) 45-50º С;
в) 20-25º С;
г) 50-55º С.
2. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами.
Причины возникновения:
а) много соли;
б) недостаточная расстойка;
в) высокая температура печи;
г) много муки.
3. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?
а) пониженный обобьем;
б) тесто кислое;
в) образование высохшего слоя;
г) недостаточный подъём.
4. Сырье для приготовления дрожжевого теста:
а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.
5. Температура опары должна быть:
а) 27-29º С;
б) 30-35º С;
в) 25-27º С;
г) 35-40º С.
6. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:
а) добавление аммония углекислого;
б) добавление соды;
в) взбивание;
г) добавление дрожжей.
7. Тарталетки изготавливают из:
а) песочного теста;
б) заварного теста;
в) сдобного пресного теста;
г) из дрожжевого теста.
8. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно:
а) 1:1;
б) 1:1,5;
в) 1:2;
г) 1:3.
9. При изготовлении теста для блинчиков на 1 кг.муки берется жидкости:
а) 4 л;
б) 2,5л;
в) 1,5л;

г) 3л.
10. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?
а) для удаления избытка углекислого газа;
б) для прекращения брожения;
в) для равномерного распределения дрожжей;
г) для удаления этилового спирта.
11. Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:
1) брожение теста;
2) брожение опары;
3) замес теста;
4) приготовление опары.
12. Установить последовательность операций при разделке дрожжевого теста:
1) подкатка;
2) промежуточная расстойка;
3) деление;
4) окончательная расстойка;
5) отделка до выпечки;
6) формование.
13. Установить соответствие:
А. Тесто бездрожжевое изделия, блюда:
Б. Тесто дрожжевое изделия:
1. Блины
2. Оладьи
3. Профитроли
4. Пельмени
5. Лапша
6. Вареники
7. Блинчики
8. Расстегаи
9. Ватрушки
10. Тарталетки
14. Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают в виде жгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш, формуют. Какое это изделие?
а) расстегаи
б) пирожки
в) кулебяка
15. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.
а) заварной
б) крем «Новый»
в) белковый
г) крем «Шарлотт»

Вариант – 2

1.Какой продукт задерживает процесс черствения в пряничном тесте?
а) патока
б) мед
в) воскресенье
г) сироп
2.Как называется смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту?
а) «букет»
б) «сухие духи»
в) «смесь пряностей»
3.Что можно добавить в помаду для усиления блеска?
а) яичный желток
б) сливочное масло
в) яичный белок
г) сгущеннное молоко
4.Какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?
а) опарный
б) безопарный
в) слоеный
5.Определить какое изделие готовят согласно этой рецептуре: Тесто сдобное пресное, фарш, яйца для смазки, жир для смазки листов. Изделия весом по 75 грамм.
а) сочни с творогом
б) ватрушки
в) пирожки
г) булочки
6. От чего зависит продолжительность замеса теста?
а) от качества муки
б) от количества муки
в) от добавленной в него жидкости
г) от добавленного в него сырья
7.Определить какое тесто готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Муку просеивают, предварительно смешав с содой, добавляют сахар, кислоту, яйца и размягченное сливочное масло, все быстро перемешивают.
а) сдобное пресное тесто
б) пряничное тесто
в) блинчатое тесто
г) песочное тесто
8.После выпечки изделия из пряничного теста получились жесткие. В чем причина? Выберите 2 правильных ответа.
а) недостаточно разрыхлителя
б) длительный замес
в) мало сахара
г) высокая температура при замесе
д) много соды.
9. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Приготовление сиропа, взбивание охлажденных белков, и соединение продуктов, в конце взбивания добавляют ванильную пудру.
а) белковый (заварной)
б) крем «Новый»
в) белковый (сырцовый)

г) крем «Шарлотт»
10.Какова стандартная влажность муки?
а) 16,5 %
б) 18,5 %
в) 15,5 %
г) 14,5 %
11.Определить какому изделию относятся эти требования к качеству?
Снежно белая однородная, глянцевая, пышная и слегка тягучая масса. Влажность – 30 %.
а) сливочный крем
б) белковый крем
в) крем зефир
г) крем из сливок
12.Вместо чего используют инвертный сироп?
а) вместо патоки
б) вместо сиропа
в) меда
г) сгущенного молока
13.Определить к какому изделию относятся эти требования к качеству?
Однородная, прозрачная, студнеобразная, упругая масса; влажность – 50 %
а) кисель
б) зефир
в) глазурь
г) желе
14.До какой температуры охлаждают помадный сироп?
а) 25 – 30^0C
б) 35 – 40^0C
в) 45 – 50^0C
г) 55 – 60^0C
15. 21. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:
Подготовка муки, приготовление яично-молочного сиропа, охлаждение, добавление размягченного сливочного масла и ванильной пудры, взбивание.
а) крем «Новый»
б) крем сливочный основной
в) крем заварной
г) крем «Гляссе»

Эталон ответов

1 вариант:

1 – а	8 - б
2 –в	9 - г
3 - в	10 - а
4-а	11 – 4.2.3.1
5 - в	12 - 3.1.2.4.6.5
6 –б	13 - А-1.2.4.5; В-8.9
7 –.а	14 - б
	15 - в

2 вариант:

1 –а	8 – б.г
2 – б	9 - г
3 - б	10 - г
4 - б	11 -в
5 -б	12 - а
6 – а	13 - г

7 – .г 14 - в

15 - г

Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

5 – правильные ответы на 15-14 вопросов

4 – правильные ответы на 13-10 вопросов

3 – правильные ответы на 9 вопросов

2 – правильные ответы на 8 и менее вопросов.

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий У

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
1) 12,5%;
2) 16,5%;
3) 15%.
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
1) 20 г;
2) 9 г;
3) 40 г.
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
1) пенообразователя;
2) загустителя;
3) увлажнителя.
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
1) разрыхления;
2) снижения упругих свойств теста;
3) пенообразования.
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
1) яблочного пюре с сахаром;
2) ароматных протертых фруктов и ягод;
3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
1) 12 ч;
2) 24 ч;
3) 3-4 ч.
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
1) минеральные;
2) белковые;
3) органические.
8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
1) 100 ℃;
2) 55 ℃;
3) 40 ℃.
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
1) яйцепродукты и мука;
2) сахар и мука;
3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
1) 55 ℃;
2) 200 ℃;
3) 120 ℃.
В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь …жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.
1) животного;
2) молочного;
3) гидрогенизированного.
12. На водопоглотительную способность муки влияет ее …
1) дисперсность;
2) зольность;
3) кислотность.
13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и …. набухание белков и …. пластичность теста.
1) ограничивают и повышают;
2) повышают и понижают;
3) снижают и понижают.
14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – …
1) декстринов;
2) студней;
3) меланоидинов.
15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса …
1) уменьшается;
2) увеличивается;
3) минимальна.

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
1) в горячей воде;
2) в теплой воде;
3) в холодной воде.
2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
1) глиадин и глютенин;
2) казеин и альбумин;
3) лецитин и альбумин.
3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
1) денатурация;
2) адсорбция;
3) «сила муки».
4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
1) выше;
2) ниже;
3) колеблется.
5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
1) со слабой клейковиной;

2) со средней клейковиной;
3) с сильной клейковиной.
6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
1) 200-225 ^{0}С;
2) 250-300 ^{0}С;
3) 125-150 ^{0}С.
7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
1) яйцепродуктов;
2) лимонной кислоты;
3) сахара.
8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
1) сахар и разрыхлитель;
2) соль и сливочное масло;
3) яйца и вода.
9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
1) яичные белки;
2) сахар;
3) мука.
10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
1) сливочное масло;
2) сливки 36 % жирности;
3) яичные белки.
В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. Крем сливочный (основной) приготавливается на … и сгущенном молоке.
1) сахарном сиропе;
2) сахарной пудре;
3) молочно-сахарном сиропе.
12. Масляный основной крем на … - крем «Гляссе»
1) сливках 36%;
2) яйцах;
3) молоке.
13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется … в печи при температуре 220 – 240 ^{0}С в течение 1…3мин.
1) запечь;
2) заколеровать;
3) закарамелизовать.
14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - … .
1) 12.ч;
2) 24 ч;
3) 6 ч.
15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа … температура кипения и плотность сиропа.
1) понижается;
2) повышается;
3) изменяется.

Эталон ответов

Вариант 1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2

Вариант 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2

Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

5 – правильные ответы на 15-14 вопросов

4 – правильные ответы на 13-10 вопросов

3 – правильные ответы на 9 вопросов

2 – правильные ответы на 8 и менее вопросов

Примерные задания для контрольной работы

Темы рефератов:

1.Ассортимент и качество мучных кондитерских изделий

2. Особенности приготовления мучных кондитерских изделий

3. Способы приготовления пшеничного теста.

4. Контроль качества изделий

5. Особенности приготовления булочных изделий

6. Технология приготовления мучных кулинарных изделий

Темы докладов:

1.Рисовальная масса для торта

2. Посыпки для кондитерских изделий

3. Горячая белковая масса

4. Фруктовая рисовальная масса

5. Карамельная масса

6. Украшения живыми цветами

Критерии оценки доклада и реферата:

«Зачет» ставится если:

1. Студент умеет работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала;

2. Студент выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется в ответах на видоизмененные вопросы;

3. Студент усваивает весь объем программного материала;

4. Отсутствуют орфографические и синтаксические ошибки, стилистические погрешности;

5. Студент умеет обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

6. Материал оформлен аккуратно в соответствии с требованиями.

«Не зачет» ставится если:

1. У студента имеются отдельные представления об изучаемом материал, но все же большая часть не усвоена;

2. Оформленный материал не соответствует требованиям к оформлению работы

Практические задания

Цель: Сформировать навык по составлению технологических карт. Сформировать навык по проведению бракеража продукции.

Задание №1

Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража**.**

Задание №2

Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении хлеба. Правила проведения бракеража**.**

Критерии оценивания практического задания:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Эталон ответа:

Задача №1

Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Рецептура Батона ямского:

Для изделий булочных, сдобных и хлеба из пшеничной муки тесто готовится традиционным безопарным способом с продолжительностью брожения 2-2,5 часа до достижения необходимой кислотности теста.

Замес теста осуществляется в тестомесильной машине ТММ – 1М с подкатнойдежой. В дежу тестомесильной машины ссыпают необходимое количество муки, добавляют дрожжевую суспензию, сахарный, солевой растворы, воду и другое сырье, предусмотренное рецептурой. Замес теста сначала производится на медленной скорости в течение 8 минут, затем на большой скорости в течение 9 минут.

Технологическая карта батона «Ямского».

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто. г
Дрожжи	200	200
Соль	100	100
Вода	3000	3000
Жир	350	350

Внешний вид: продолговатая форма, поверхность ровная, без трещин.

Вкус и запах: свойственный входящим компонентам.

Консистенция: пористая.

Цвет: корочка светло-коричневая.

Срок хранения: 24 часа.

Задание: Составить технологическую карту приготовления булочки «Российской» и пересчитать на 60 порций, ватрушка венгерская и пересчитать на 15 порций, кулебяка и пересчитать на 35 порций, пирожки печеные и пересчитать на 75 порций.

Задача №2 Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении хлеба. Правила проведения бракеража

Для проведения бракеража необходимо организовать бракеражную комиссию.

Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции. Состав бракеражной комиссии избирается из числа специалистов общественного питания столовой (заведующего производством, технолога), медицинского работника, ответственного педагога по питанию и (или) члена родительского комитета и утверждается приказом руководителя организатора питания. Председателем бракеражной комиссии может быть: заведующий производством или его заместитель, инженер-технолог (при наличии).

Бракеражная комиссия создается в составе 3-5 человек (в зависимости от числа работников предприятия питания) ежегодно.

В функции бракеражной комиссии входят:

повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет запах, выход блюда, температуру подачи блюд)

своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия её с реализации;

участие в проведении потребительских конференций по изучению спроса блюд и кулинарных изделий;

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции -дают соответствующие оценки: «5»-отлично, «4»-хорошо, «3» - удовлетворительно, «2»-плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах (как средняя арифметическая, результат вычисляется с точностью до одного знака после запятой).

Требования к качеству хлеба**:**

Качество хлеба оценивают органолептически: по внешнему виду, состоянию мякиша, вкусу и запаху, которые должны соответствовать установленным требованиям.

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид: форма подового поверхность	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов Округлая, овальная или продолговато – овальная, не расплывчатая без притисков. Допускается при выработке на тоннельных печах с механизированной пересадкой 1 – 2 небольших слипа. Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя
цвет состояние мякиша: пропеченность промесс пористость Вкус Запах	От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке) Пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Развитая без пустот и уплотнений. Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Свойственный данному виду изделия, без постороннего

Устный опрос

1.Дрожжевое безопарное тесто ,требования к качеству.

2.Разделка и выпечка пряничного теста теста. Ассортимент пряников.

3.Блинное тесто и изделия из него

4.Вкусовые и ароматические вещества

5.Разрыхлители для теста

План ответа:

1.*При безопарном способе* воду или молоко подогревают до 26-30 градусов, растворяют в жидкости дрожжи, соль и сахар, затем кладут яйца и засыпают просеянную муку. Подготовленное тесто вымешивают 5-10 минут, в конце вымешивания добавляют растопленное масло. Замешанное тесто накрывают марлей и оставляют для брожения в теплом месте на 2,5-3,5 часа. За это время тесто 2-3 раза обминают. Из безопарного теста готовят пирожки с разными фаршами, закрытые пироги, ватрушки и другие изделия. Готовое тесто разделывают следующим образом: перекладывают его на стол, подпыленный мукой, отрезают ровный по толщине кусок, раскатывают в длинный жгут и режут ножом или отрывают куски теста требуемой массы, затем формуют шарики и после короткой расстой-ки (5—8 мин) производят окончательное формование изделий. Тесто желательно разделывать на столах с деревянным покрытием. Сформованное изделие оставляют для окончательной расстойки. Длительность расстойки колеблется от 15 до 40 мин и зависит от ряда факторов: рецептуры теста, силы муки, температурных условий, влажности. Длительной расстойки требуют изделия с большим количеством сдобы. Тесто с большей влажностью расстаивается быстрее. Основные факторы, влияющие на длительность расстойки, — температура и относительная влажность воздуха. Оптимальными условиями для расстойки являются температура воздуха 35—40°С и относительная влажность 75—80%. Особенно важны эти условия при ускоренных методах приготовления дрожжевого теста. После расстойки изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре: мелкие — 240—260 С в течение 8— 15 мин; крупные — 200—220°С в течение 20—50 мин. Крупные изделия перед выпечкой прокалывают в нескольких местах

*2.*Приготовление теста для сырцовых пряников. Сахар растворить в воде, прокипятить, снять пену и охладить сироп до 18—20°. Продукты, указанные в раскладке, за исключением муки, соды и аммония, смешать с охлажденным сиропом ,а затем добавить просеянную муку (6—7 % оставить для подпыли-вания). При механическом способе замешивания в тестомесильную машину налить сироп, добавить жженый сахар, яйца, жир, пряности мед, патоку, инвертный сахар и в последнюю очередь муку, перемешанную с разрыхлителями. При изготовлении теста вручную муку просеять на стол, собрать ее в виде холмика, сделать воронкообразное углубление, в которое налить охлажденный сироп, и смешать с остальными продуктами. Чтобы тесто не затянулось и разрыхлители не улетучились, нужно замешивать тесто быстро до образования однородной массы и избегать до выпекания повышения температуры теста выше 20°. Приготовление теста для заварных пряников**.** Процесс приготовления теста состоит из заварки теста, созревания его и вторичного замешивания. В котел положить мед, патоку, сахар и влить воду. Массу нагреть до 107°, снять шумовкой пену, процедить сироп через сито и поместить в тестомесильную машину или ящик, предназначенный для изготовления пряничного теста. Затем сироп охладить до 70—85°, добавить просеянную муку и быстро замесить тесто так, чтобы не образовалось комков. Вкус и качество пряников от излишне продолжительного созревания теста улучшаются незначительно, поэтому тесто после заварки и охлаждения до 20—25° можно немедленно перемешать со сдобой и разделать на пряники.

3. Тесто для блинчиков содержит большое количество жидкости {влажность готового теста 66%), поэтому в нем быстро и хорошо набухают белки муки. Это позволяет разрыхлять его путем механического взбивания, во время взбивания образуется пена. Вязкость теста настолько велика, что в нем удерживаются пузырьки воздуха, которые, расширяясь при выпечке, придают изделиям пористость. Для этого теста нужна мука со средним содержанием клейковины. Для приготовления блинного теста в котел взбивальной машины кладут яйца, соль,

сахар и быстро взбивают (можно веничком). После того, как масса станет однородной, вливают молоко и добавляют муку — 50% нормы. Медленно перемешивают в машине во избежание разбрызгивания. Размешивание муки нельзя прерывать даже на короткое время, иначе тесто получится с комками, неоднородное, плохого качества. После полного размешивания муки добавляют небольшими порциями оставшуюся часть ее и включают машину на большую скорость. Готовое тесто взбивают 2—3 мин. Если в тесте образовались комки, его процеживают. Выпекают (жарят) блинчики на автоматических жарочных аппаратах, на которых выпекается блинная лента, непосредственно на жарочной поверхности настольной электрической плиты и на разогретых сковородах диаметром 24—26 см. Поворачивая сковороду, распределяют тесто ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны. Затем блинчики снимают и охлаждают. Блинчики фаршированные. На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5—6 мин. Отпускают блинчики по 2—3 шт. на порцию. При отпуске блинчики с мясным и ливерным фаршем поливают растопленным маслом, блинчики с яблочным фаршем, джемом, повидлом, вареньем отпускают с рафинадной пудрой или сметаной. Блинчики с творожным фаршем отпускают с маслом, рафинадной пудрой или сметаной

4. Вкусовые и ароматические вещества бывают натуральными и синтетическими. К натуральным относятся ароматизаторы, полученные из продуктов переработки бобов какао, кофе, а также фруктово-ягодные сиропы, вина и др. Синтетические ароматизаторы получают химическим путем. Важным условием является умение сочетать естественный запах продуктов с применяемыми ароматическими веществами. Некоторые виды продуктов имеют свой специфический аромат и вкус, поэтому в изделия, приготовляемые из таких продуктов, не следует добавлять ароматизаторы. Натуральные ароматизаторы. *Пряности* – это высушенные и измельченные части растений, содержащих ароматические вещества. Они придают изделиям специфические аромат и вкус. Перед употреблением пряности освобождают от посторонних примесей и оболочек, измельчают до нужного размера и просеивают через сито с ячейками диаметром 1,5–2,5 мм. Хранят пряности в плотно закрытой посуде, не нарушая упаковку, каждый вид отдельно, так как они легко передают свой аромат. *Корица* – кора коричного дерева. Она имеет горьковатый вкус и пряный запах, что объясняется наличием в ней эфирных масел (3,5–5 %). В нем содержится альдегид коричной кислоты, фелландрен и эвгенол. Масло китайской корицы не содержит эвгенола. Корица поступает в виде порошка в бумажной расфасовке по 25 г или в виде кусочков коры. Она не должна иметь плесневелого, затхлого и других посторонних запахов. Корица обладает сильным, своеобразным ароматом, острым, горьковато-сладким вкусом. В качестве пряности хорошо сочетается с другими острыми и терпкими пряностями. Она используется при приготовлении всех блюд, где употребляется сахар: фруктовых супов, запеканок, компотов, киселей, пудингов, фруктовых рулетов и пирогов, грогов, пуншей, ликеров, горячих вин и кофе. Небольшое количество корицы добавляют в фарш из гусятины и утятины, к цыплятам (гриль), ветчине, котлетам, шницелям перед жареньем. Многим нравится добавлять корицу к вареным рыбе, говядине и свинине; используется также при изготовлении некоторых видов теста, начинок, при варке варенья из малоароматных плодов

5. Разрыхлитель теста – это вещество, без которого очень сложно или даже невозможно обойтись при приготовлении кондитерских изделий. Его можно разделить на три основных вида. Саморазрыхляющие вещества способствуют образованию пышного и воздушного теста за счет выделения газов. В результате простого метаболизма или химической реакции появляются в тесте пустоты, которые и придают ему нужную консистенцию. Разрыхляющие продукты сами по себе не выступают разрыхлителями. Свои способности они проявляют в результате механического воздействия (вымешивания, взбивания). Этот разрыхлитель теста может действовать самостоятельно, или сочетаясь с другими продуктами. Третий вид

разрыхлителя – это разрыхляющие газы. Перепады температур или давления способствуют их увеличению, и, как результат, в тесте образовываются пустоты.

Алгоритм устного ответа

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Полнота и правильность ответа + Степень осознанности, понимания изученного + Языковое оформление ответа.

Критерии оценивания устного ответа

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

Профессиональные компетенции:

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.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Б) Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: - технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка; - Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;

- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка; - Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сотейник, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену

Приготовить и оформить для подачи блюда:

1. пироги с капустой
2. расстегаи с рисом и грибами
3. хлеб багет
4. пицца
5. плюшка Московская
6. пирожки с мясом
7. сосиска в тесте
8. булочка с корицей
9. пирожки с яблоками
10. пирожки с капустой
11. булочка с орешками «Фантазия»
12. ватрушка
13. пирожки с рисом и яйцом
14. пицца Школьная
15. булочка с джемом
16. сочник с творогом
17. кекс столичный
18. языки слоеные
19. валованы
20. яблоко в тесте
21. кекс творожный
22. хачапури В/С
23. хачапури с сыром
24. профитроли
25. меренги
26. пирог с корицей
27. пирог бисквитный с яблоками
28. торт йогуртовый с клубникой
29. пирожное бисквитное с консервированными фруктами

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование:

электроплиты,

производственные столы.

Критерии оценок:

оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной

Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий 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 в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу.

Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по 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 способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой.

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.