ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор ООО «МЦППК»
_____ А.С. Данильченко
«____» _____ 20____ г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Персонал Профи

Сертификат:
01A5965A00A6B0F18E41E19F6B81DE2913
Владелец: ДАНИЛЬЧЕНКО АЛЕКСАНДР СЕРГЕЕВИЧ
Действителен: с 25.10.2023 до 25.01.2025

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

(программа профессиональной подготовки по профессии рабочего)
Профессия: Кондитер
Квалификация: 3 разряд
Код профессии: 12901

Сургут,
2023

1	Пояснительная записка	3
2	Трудовые функции. Планируемые результаты	4
3	Учебный план	5
4	Календарный график учебного процесса	6
5	Программы учебных дисциплин	7
6	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	11
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	11
6.2	Требования к материально-техническим условиям	11
6.3	Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям	12
7	Организация итоговой аттестации	13
8	Фонды оценочных средств	13

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

Основная образовательная программа профессионального обучения является учебно-методическим нормативным документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоемкость обучения, состоит из требований к результатам освоения программы, требований к итоговой аттестации, учебно-тематического плана, календарного учебного графика, содержание программы, условий обеспечения реализации программы: учебно-методического и материально-технического.

Нормативную правовую основу разработки составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);

– Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

1.2. Требования к уровню и профилю предшествующего профессионального образования слушателей.

К освоению основной программы профессионального обучения по профессии «Кондитер» на уровень 3 разряда допускаются лица, различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.3. Цель программы.

Цель программы: получение новых компетенций необходимых для профессиональной деятельности.

1.4. Особые условия допуска к работе.

Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном порядке

2. Трудовые функции. Планируемые результаты

2.1. Трудовые функции (функциональная карта вида трудовой деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3	

2.2. Планируемые результаты.

По результатам обучения слушатель **должен знать:**

сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);

рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок;

способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;

устройство обслуживаемого оборудования.

По результатам обучения слушатель **должен уметь:**

Вести процесс изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого.

Приготавливать различные виды теста, кремов, начинок.

Осуществлять заготовку, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре.

Замешивать, сбивать тесто, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Осуществлять разделку полученных полуфабрикатов.

Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы.

Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.

Передача на закаливание изделий из мороженого.

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ»

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО «МЦППК»
_____А.С. Данильченко
«____» _____ 20____ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер» (3 разряд)

Срок обучения: 280 часов
Форма обучения: очная (по желанию слушателя или заказчика возможны очно – заочная, заочная, а также сочетание всех форм обучения) с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.
Режим занятий: 8 часов в день (40 часов в неделю)

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практич. занятия	
1	2	3	4	5	6
	Общепрофессиональный цикл	**64**	**36**	**28**	**Зачет**
1	УД. 1.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	16	10	6	Зачет
2	УД.2. Основы товароведения продовольственных товаров	16	8	8	Зачет
3	УД 3. Оборудование и организация рабочего места	16	8	8	Зачет
4	УД.4.Охрана труда в профессии кондитер	16	10	6	Зачет
	Профессиональные модули	**168**	**64**	**104**	**Зачет**
5	Модуль 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	32	16	16	Зачет
6	Модуль 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	24	8	16	Зачет
7	Модуль 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	24	8	16	Зачет
8	Модуль 4. Приготовление и использование простых основных отделочных полуфабрикатов	24	8	16	Зачет
9	Модуль 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	32	8	24	Зачет
10	Модуль 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, изделий пониженной калорийности	32	16	16	Зачет
11	**Производственное обучение**	**40**		**40**	Зачет
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		**8**		**8**	**Квал. экзамен**
Всего часов:		**280**	**100**	**180**	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Курсы, предметы	недели																		Всего часов
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
		Часов в неделю																		
1	**Общепрофессиональный цикл**	40	24																	**64**
2	**Профессиональный цикл**		16	40	40	40	32													**168**
3	**Производственное обучение**						8	32												**40**
	Итоговый контроль							8												**8**
	ИТОГО:																			**280**

5. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

Общепрофессиональный цикл

5.1. Рабочая программа дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Тема 1. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 2. Основные понятия и термины микробиологии. Основы микробиологии.

Тема 3 Морфология и физиология микроорганизмов. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.

Тема 4. Основы физиологии питания. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.

Тема 5. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии.

Тема 6. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.

Тема 7. Санитария и гигиена в пищевом производстве.

Тема 8. Личная и производственная гигиена. Санитарно-гигиенические требования к помещениям.

Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Зачет

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	16	10	6	-
	Итого	**24**	**10**	6	**Зачет**

5.2. Рабочая программа дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров».

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов.

Тема 2. Классификация продовольственных товаров.

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

Тема 4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.

Тема 5. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.

Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров.

Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров.

Тема 8. Товароведная характеристика зерновых товаров.

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

Тема 10. Повторение материала. Зачет

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Основы товароведения продовольственных товаров	16	8	8	-
	Итого	**16**	**8**	**8**	**Зачет**

5.3. Рабочая программа дисциплины «Оборудование и организация рабочего места».
Тема 1. Оборудование кондитерского цеха (2 часа).
Тема 2. Характеристика кондитерского цеха (2 часа).
Тема 3. Организация труда в кондитерском цеху (2 часа).
Тема 4. Оборудование в кондитерском цехе (2 часа).

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине «Оборудование и организация рабочего места»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Оборудование и организация рабочего места	16	8	8	-
	Итого	**16**	**8**	**8**	**Текущая аттестация**

5.4. Рабочая программа дисциплины «Охрана труда в профессии кондитер».
Тема 1. Охрана труда и техника безопасности в кондитерском цеху. Инструкция по охране труда для кондитера (10 часов).

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине «Охрана труда в профессии кондитер»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Охрана труда в профессии кондитер	16	10	6	-
	Итого	**16**	**10**	**6**	**Текущая аттестация**

МП.00 Профессиональный цикл
УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПМ.01. «Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	32	16	16	-
	Итого	**16**	**16**	**16**	**-**

Тема 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

1.	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление основных простых хлебобулочных изделий и хлеба.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПМ.02. «Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	24	8	16	-
	Итого	**24**	**8**	**16**	**-**

Тема 1. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий

1.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПМ.03. «Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	24	8	16	-
	Итого	**24**	**8**	**16**	**-**

Тема 1. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек

1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них. Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий. Правила хранения, условия. Правила проведения бракеража. Недостатки готовых основных мучных кондитерских изделий и причины их возникновения. Виды изучаемого теста и изделий из него: - блинчатое тесто, пирожки блинчатые, пирог блинчатый и др; - сдобное пресное тесто: ватрушки, пирожки, сочни, печенье и др: - бисквитное тесто, бисквит «Прага», пирог бисквитный, рулет фруктовый, печенье «Ленинградское» и др; - песочное тесто для кексов «Столичный», «Чайный», «Ореховый», «Творожный» и др; - заварное тесто: булочка со сливками, кольца воздушные и др; - воздушное тесто, печенье «Меренги» и др; - слоеное тесто, ушки слоеные, языки слоеные, пирожки и др.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПМ.04. «Приготовление и использование простых основных отделочных полуфабрикатов»

№	Темы	Всего	В том числе	Форма

п/п		часов	Лекции	Практические занятия	контроля
1.	Приготовление и использование простых основных отделочных полуфабрикатов	24	8	16	-
	Итого	**24**	**8**	**16**	**-**

Тема 1. Приготовление и использование простых основных отделочных полуфабрикатов

1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов: крем масляный основной и его производные, крем белковый (заварной способ), крем из сливок, крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем молочный, крем творожный, крем йогуртовый. Украшение из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требования к качеству кремов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов для промочки. Применение, требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помадки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПМ.05. «Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	32	8	24	-
	Итого	**32**	**8**	**24**	**-**

Тема 1. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных

1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Полет», « Киевский», «Прага», «Зимняя виня», «Кофейный», «Слоеный с кремом», «Песочно-кремовый», «Птичье молоко» и др. Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря. Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

ПМ.06. «Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, изделий пониженной калорийности»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Приготовление и оформление фруктовых	32	16	16	-

	и легких обезжиренных тортов и пирожных, изделий пониженной калорийности				
	Итого	**32**	**16**	**16**	**-**

Тема 1. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, изделий пониженной калорийности

1.	Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании. Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов. Требования к качеству готовых тортов. Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по разделу «Производственное обучение»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	8	-	8	-
2	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек	16	-	16	-
3	Приготовление полуфабрикатов и оформление тортов и пирожных	16	-	16	-
	Квалификационный экзамен	**8**	-	**8**	**Квалификационный экзамен**
	Итого	**48**	-	48	**-**

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

6.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей

проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом. Она соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

− рабочее место преподавателя;
− места по числу обучающихся;
− комплект учебно-методической документации;
− плакаты;
− электронные видеоматериалы;

Наименование материальных ценностей	Количество
Магнитная доска	1
Экран	1
Проектор	1
Персональный компьютер	1

Производственное обучение осуществляется на предприятиях соответствующего профиля.

6.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Основная литература:

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т.К. Апет. — Минск : РИПО, 2019. — 351 с. - ISBN 978-985-503-908-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1056285 (дата обращения: 13.08.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0776-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1003603 (дата обращения: 13.08.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1046287 (дата обращения: 18.03.2021). – Режим доступа: по подписке.

3. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2019. - 499 с. - ISBN 978-985-503-985-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1214822 (дата обращения: 18.03.2021). – Режим доступа: по подписке.

4. Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие для бакалавров / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 456 с. - ISBN 978-5-394-03891-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091168 (дата обращения: 18.03.2021). – Режим доступа: по подписке.

Интернет-ресурсы:
1. Информационный портал (режим доступа):
http://www.100menu.ru/
2. Информационный портал (режим доступа):
https://dom-eknig.ru/

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по профессии «Кондитер». Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен, состоящий из теоретического задания и практической работы.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (ЭК) во главе с председателем.

Состав экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

8. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются организацией самостоятельно. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Перечень вопросов к зачету по Профессиональному циклу

Вопрос 1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
а) 12,5%;
б) 16,5%;
в) 15%.

Вопрос 2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
а) 20 г;
б) 9 г;
в) 40 г.

Вопрос 3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
а) пенообразователя;
б) загустителя;
в) увлажнителя.

Вопрос 4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
а) разрыхления;
б) снижения упругих свойств теста
в) пенообразования.

Вопрос 5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

а) яблочного пюре с сахаром;
б) ароматных протертых фруктов и ягод
в) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).

Вопрос 6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
а) 12 ч;
б) 24 ч;
в) 3-4 ч

Вопрос 7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
а) минеральные;
б) белковые
в) органические.

Вопрос 8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
а) 100 °С;
б) 55 °С;
в) 40 °С

Вопрос 9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
а) яйцепродукты и мука
б) сахар и мука;
в) крахмал и мука.

Вопрос 10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
а) 55 °С;
б) 200 °С;
в) 120 °С

Вопрос 11. При какой температуре должны храниться яйца
а) от 0 до 4 °С;
б) от 0 до 3 °С;
в) от 0 до 1 °С.

Вопрос 12. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении
а) солодовый экстракт;
б) пастеризованное молоко;
в) сухое молоко;
г) молочная сыворотка;
д) меланж;
е) сметана.

Вопрос 13. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях
а) ячменный;
б) кукурузный;
в) картофельный;
г) модифицированные.

Вопрос 14. При больших количествах сахара в тесте брожение

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

Вопрос 15. Чем смазывают рулет «Экстра»
а) кремом «Шарлотт»
б) кремом «Гляссе»
в) сливочно-творожным кремом
г) сливочным кремом

Вопрос 16. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода
а) белковый заварной
б) белковый сырцовый
в) крем «Зефир»

Вопрос 17. В состав заварного теста входят
а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

Вопрос 18. Солод - это
а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и
влажности:
г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

Вопрос 19. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют
а) саломас;
б) маргарин;
в) пекарский жир;
г) масло коровье.

Вопрос 20.Что не разрешается добавлять в повидло
а) красители;
б) ароматические вещества;
в) эссенции.

Вопрос 21.Торт «Прага» приготавливают
а) из бисквитного теста
б) из песочного теста
в) из слоёного теста

Вопрос 22. Для приготовления песочного теста муку используют
а) с небольшим содержанием клейковины
б) муку с «сильной» клейковиной
в) муку с очень «слабой» клейковиной

Вопрос 23. Дрожжи относят…
а) к химическим разрыхлителям

б) к биологическим разрыхлителям
в) к механическим разрыхлителям

Вопрос 24. Как называют красный пищевой краситель?
а) кармин
б) тартразин
в) индигокармин

Вопрос 25. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
а) 1:3
б) 1:2
в) 1:1

Перечень заданий к экзамену квалификационному по профессии «Кондитер»

БИЛЕТ № 1

1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий
2. Приготовить пирожные «Буше», глазированное шоколадной глазурью:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 2

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.
2. Приготовить булочку дорожную из дрожжевого теста
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 3

1. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Их пищевая ценность. Значение основных мучных кондитерских изделий в питании.
2. Приготовить пирожное «Эклер» с заварным кремом, глазированное глазурью
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 4

1. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и простых хлебобулочных изделий из него.
2. Приготовить сочни с творогом
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;

- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 5

1. Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки.
2. Приготовить кекс «Столичный».
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 6

1. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.
2. Приготовить торт «Песочный с джемом»
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 7

1. Характеристика дрожжевого теста. Процессы, про исходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста. Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления.
2. Приготовление пирожного «Песочное кольцо»
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 8

1. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и простых хлебобулочных изделий и хлеба из него.
2. Приготовление торта « Наполеон»
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 9

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при

приготовлении хлебобулочных изделий

2. Приготовление торта «Пьяная вишня»

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 10

1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.

2. Приготовление пирога полуоткрытого с фруктами

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 11

1. Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия.

2. Приготовление пирожных бисквитных фрутово-желейных

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 12

1. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.

2. Приготовление торта «Тирамису»

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 13

1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей: белковые глазури, шоколадная глазурь, требования к качеству. Способы украшения.

2. Приготовление торта «Три шоколада»

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 14

1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики. Украшения из мастики.

2. Приготовление пирожного «Трубочки» из слоенного теста
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

БИЛЕТ № 15

1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Требования к качеству.

2. Приготовление торта «Красный бархат»
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;