МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ «МУРМАНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

«Ображо»

И.А. Банников

УТВЕРЖДАЮ

Директор **ГОУМО«Мурманский** индустриальный колледж»

МОТЕС. Шатило

Основная программа

профессиональной подготовки рабочих, служащих

по профессии: 12901 Кондитер

3 разряд

Рассмотрена на заседании методической комиссии сферы обслуживания и общественного питания ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж». Протокол № 1 от 01.09.2023г.

Руководитель МК Н.А. Бокова

Согласовано: Зав. отделением СО Безуглая С.Т.

Разработчик: ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж»

1. Цели и задачи реализации программы

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих, служащих направлена на получение трудовой функции, квалификации по профессии 12901 «Кондитер» впервые.

Целью программы является обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Задачи:

- освоение новых трудовых функций: изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции;
- освоение основных профессиональных компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности:
- подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий простого ассортимента
 - 2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения
- 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Требования к знаниям и умениям слушателя по итогам изучения дополнительной профессиональной программы в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. N 597н (Зарегистрировано в Минюсте от 21 сентября 2015 г. Регистрационный номер N 38940) (З уровень квалификации): Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

2.2 Требования к результатам освоения программы – Кондитер 3 разряда

с целью формирования перечисленных результатов обучающийся в ходе освоения программы профессионального обучения должен:

иметь практический опыт:

- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
 - уборки рабочих мест работников кондитерского цеха;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;
- упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;
- изготовление кондитерской и шоколадной продукции;
- презентация кондитерской продукции. **vметь:**

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции
- порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Требования к образованию и обучению: основное общее образование.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, осваивающие основные программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих) впервые. **Трудоемкость обучения**: 280 академических часов.

Форма обучения: очная с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

3.1. Учебно-тематический план

| | | | | В том числ | ie | Форма |
|-------------|---------------------------|----------------|--------|--|--------------------------------|---|
| № Ha | Наименование модулей | Всего, ак.час. | лекции | практ. занятия | промеж. и итог.контр оль | контроля |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | The second section of the second section of the second section second section section second |
| 1 | Общепрофессиональный цикл | 20 | 17 | Y 10 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 | 0 | The said and the said of the said |

| ed some but | | | · | | | the second secon |
|--|----------------------------------|--------------------------|-------------------|--|-------------------|--|
| 1.1 | Основы микробиологии, | 8 | 7 | | 1 | зачет |
| 1.1 | санитарии и гигиены, | | | . II √° + | | |
| de odose jedno V | физиология питания | 1 | 4 | ng la | | and the second second second second |
| 1.1.1 | Микробиология пищевых | 1 | 1 | | | |
| 1.1.2 | продуктов | 1 | 1 | | 7.7.4 | |
| 1.1.3 | Пищевые инфекции и отравления | CT BUILD BY BUILDING | 1 | | | |
| 1.1.3 | Личная гигиена работников ПОП | 1 | 11 | | | |
| 1.1.4 | Санитарно-гигиенические | 1 | 1 | 20 | | |
| de la companya de la | требования к помещениям | | 4 | and the second second | | Water Allenda |
| 115 | Санитарно-гигиенические | 1 | 1 | | | |
| 1.1.5 | требования к кулинарной | | - | | | |
| . Program | обработке пищевых продуктов | 1 | | | | and the first transfer that |
| | Санитарно-гигиенические | 1 | 1 | 1 | | |
| 1.1.6 | требования к транспортированию, | | | | | |
| | приемке и хранению пищевых | | | | | |
| | продуктов | | - | 1 | 1 | |
| 117 | Основы физиологии питания. | 2 | 1 | | 1 | |
| 1.1.7 | Питание групп населения. Зачет в | V | | | | |
| tradical training the | форме теста | | = 31-000 x 33 x 3 | A STATE OF THE STA | <u> </u> | |
| 1.2 | Техническое оснащение и | 8 | 7 | | 1 | зачет |
| | организация рабочего места | 4 | | | | C NO S CONTRACTOR OF THE |
| 1.2.1 | Организация кулинарного и | 1 | 1 | | | |
| 100 | кондитерского производства. | | | | | |
| 1.2.2 | Механическое оборудование | 2 | 2 | | | |
| 1.2.3 | Тепловое оборудование | 2 | 2 | | - War | |
| 1.2.4 | Холодильное оборудование | 2 | 2 | | 1 | |
| 1.3 | Охрана труда | 4 | 3 | | 1 | зачет |
| 1.3.1 | Организация охраны труда на | 1 | 1 | -1 | | |
| | предприятиях. | Marie Carlos Company | 20 10 10 000 100 | 1 | | |
| 1.3.2 | Производственный травматизм и | 1 | 1 | | | |
| , | профессиональные заболевания | | | | - 10 A - 1 - 10 - | |
| 1.3.3 | Электробезопасность и пожарная | 2 | 1 | 1 | 1 | |
| la granda de la composición dela composición de la composición de la composición dela composición dela composición dela composición dela composición de la composición dela composición de | безопасность | en of the own of the own | | | | |
| 2. | Профессиональный цикл | | 2011 14 14 14 14 | | N. Carlotte | |
| 2.1 | Профессиональные модули | | | | 100.00.00 | |
| | ПМ 05. Приготовление и | 252 | 36 | 8 | 8 | |
| | подготовка к реализации | | | | | |
| 2.2 | хлебобулочных, мучных и | | | | | |
| | кондитерских изделий | | | | | |
| | разнообразного ассортимента | | | <u> </u> | | |
| | МДК 05.01. Организация | 12 | 12 | | | |
| | приготовления, подготовки к | | | | | |
| 2.3 | реализации хлебобулочных, | | | | | |
| | мучных и кондитерских изделий | | | | | |
| | разнообразного ассортимента | | | | | |
| 2.3.1 | Организация работы | 6 | 6 | li li | | |
| 2.5.1 | кондитерского цеха | | | n de pe | | |
| 2.3.2 | Подготовка кондитерского сырья к | 4 | 4 | : | | |
| 2.3.2 | производству | | | | | |
| | Требования к качеству, сроки и | 2 | 2 | | | |
| 2.3.3 | условия хранения кондитерской | | | | | |
| sai sai w | продукции | | | | | 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 |
| | МДК 05.02. Процессы | 32 | 24 | 8 | | 1 |
| | приготовления, подготовки к | | | | | |
| 2.4 | реализации хлебобулочных, | | | | | |
| | мучных и кондитерских изделий | | | - | | |
| | разнообразного ассортимента | | | | | a a la compania de la compania del compania del compania de la compania del la compania de la compania della della compania de |
| 2.4.1 | Виды теста и способы его | 2 | 2 | я. | | |
| ∠.4.1 | разрыхления | | | | | |
| | Технология приготовления | 12 | 8 | 4 | | |
| | дрожжевого теста и изделий их | | | | | 1 |
| 2.4.2 | дрожжевого теста и изделии их | | - | | | |

| 10 400 10 | ИТОГО: | 280 | 53 | 216 | 11 | At a second |
|-----------|---|-----|---|-----|---------------------|---|
| | Y TO TO | | | | | ационная работа |
| 2. | - практическая квалификационная работа | ð | | | 8 | практиче ская квалифик |
| J.1 | Зачет согласно перечня заданий Квалификационный экзамен: | 8 | The Total Control of the Control of | | 6 | |
| 3.1 | Производственная практика | 172 | | 166 | N. September 1 | зачет |
| 3. | Проверочная работа | 6 | | | 6 | CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE |
| 2.5.6 | изделий из него | 4 | | 4 | | |
| 2.5.5 | изделий из него Приготовление заварного теста и | 6 | | 6 | | |
| 2.5.4 | Приготовление бисквитного теста и изделий из него Приготовление песочного теста и | 6 | | 6 | | 10.00 S. The section was a second with |
| 2.5.3 | Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него | 6 | | 6 | | |
| 2.5.2 | Приготовление дрожжевого теста и изделий из него | 6 | 3 5 0400 | 6 | 117 201 200 20 | ************************************** |
| 2.5.1 | Вводное занятие | 2 | | 2 | ACT - 18 8 1 4 1 AC | зачет |
| 2.5 | Учебная практика | 36 | | 36 | | |
| 2.4.4 | Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений из шоколада | 2 | 2 | | | |
| 2.4.3 | Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него | 16 | 12 | 4 | | |

3.2. Календарный учебный график (порядок освоения молулей

| Период обучени: (дни, недели)* | Наименование раздела, модуля |
|-----------------------------------|--|
| 1 неделя | Основы микробиологии, санитарии и гигиены, физиология питания, |
| 2-3 неделя | Техническое оснащение и организация рабочего места, Охрана труда МДК 05.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» |
| 4 неделя | Учебная практика |
| 5-7 неделя | Производственная практика |
| 1 день | Квалификационный экзамен |

3.3. Учебная программа учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены, физиология питания

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины слушатель должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
 - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
 - рассчитывать энергетическую ценность блюд;
 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины слушатель должен знать:

- микробиологию основных пищевых продуктов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
 - правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
 - пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

Тема 1. Микробиология пищевых продуктов.

Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.

Микробиология основных пищевых продуктов.

Тема 2. Пищевые инфекции и отравления.

Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.

Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.

Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.

Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.

Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.

Тема 3. Личная гигиена работников ПОП.

Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.

Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.

Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.

Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к помещениям.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.

Требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, требования

территории, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды.

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Санитарно- гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов: факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального

режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности

их и обеспечения качественной санитарной обработки

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления

блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Санитарные правила требования к пищевым красителям, разрыхлителям теста, и другим пищевым добавкам.

Тема 6. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.

Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.

Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.

Тема 7. Основы физиологии питания. Питание групп населения.

Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.

Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.

Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.

Расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Расчёт калорийности блюда.

Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.

Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.

Зачет по дисциплине

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены, физиология питания» Выберите один правильный ответ:

1. Санитария это:

- а) наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
- б) практическое осуществление гигиенических норм и правил
- в) научная дисциплина, изучающая природу и полезные свойства товаров

2. Гигиена это:

- а) область науки физиологии живого организма
- б) практическое осуществление гигиенических норм и правил
- в) наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм

3. Для повышения защитных сил организма человека нужно:

- а) правильное питание, физическая культура, правила личной гигиены, закаливание
- б) овладение производственными навыками, длительная работа, правильная рабочая поза

- в) соблюдение правил ношения санитарной одежды, правильная эксплуатация оборудования
- 4. При каком кровотечении в случае производственной травмы следует наложить жгут с запиской?
 - а) капиллярное
 - б) венозное
- в) артериальное
- 5. При каких заболеваниях запрещается работать в общепите?
- а) простуда, бронхит, грипп
- б) туберкулёз, сифилис, гонорея, ВИЧ
- в) растяжение связок, ушиб, ожог первой стадии
- 6. Выполнение правил личной гигиены имеет важное значение:
 - а) предупреждение загрязнение пищи микробами
 - б) повышение имиджа предприятия общественного питания
 - в) улучшает самочувствие повара
- 7. В комплект санитарной одежды входят:
 - а) куртка (халат), колпак, фартук, полотенце, брюки, спецобувь
 - б) куртка (халат), колпак, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки,
- в) куртка (халат), колпак, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки, спецобувь
- 8. Кондитер обязан проходить следующие медицинские осмотры:
 - а) дерматолог, флюорография, кровь на сифилис РВ, мазок на гонорею
 - б) флюорография, кровь на сифилис РВ, мазок на гонорею, кал и мочу
- в) дерматолог, флюорография, кровь на сифилис РВ, мазок на гонорею, кал и соскоб на энтеробиоз
- 9. Какой документ выдаются лицам, прошедшим медицинское обследование?
 - а) медицинская карта
 - б) медицинская выписка
 - в) личная медицинская книжка
- 10. Что означает правило перекрестков в общественном питании?
- а) не допускать перекрестка потока сырья и готовой продукции, грязной и чистой посуды
- б) обязательное наличие перекрестка потока сырья и готовой продукции, грязной и чистой посуды
- 11. К заготовочным цехам на предприятии общественного питания относятся:
 - а) горячий, холодный
 - б) овощной, рыбный, мясной, птицегольевой
 - в) кондитерский, мучной
- 12. Что входит в понятие микроклимат на предприятиях общественного питания?
- а) вентиляция, температура помещения, освещённость, уровень шума, влажность воздуха
 - б) работа коллектива поваров, официантов и покупателей
- 13. Как называется комплекс мероприятий по уничтожению возбудителей заразных заболеваний?
 - а) дезинфекция;
 - в) дератизация;
 - б) дезинсекция.
- 14. Для дезинфекции столовой посуды и рук используют раствор хлорной извести:
 - a) 0.5 %
 - б) 0,2 %
 - B) 2 %
- 15. Чему способствует вентиляция помещений?

- а) понижает температуру
- б) повышает температуру
- в) улучшает микроклимат
- г) уменьшает влажность

16. Для мытья кухонной посуды используют следующие ванны:

- а) 1 моющие средства, t воды 45-50°C; 2 ополаскивание водой t 65°C
- б) 1 обезораживание, t воды 50°С; 2 дезинфицируют при t 50°С; 3 ополаскивание водой t 65°С
- 17. Можно ли одновременно перевозить на специализированном транспорте сырую и готовую продукцию?
 - а) да
 - б) нет
- 18. Какую оценку дают блюду с незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида и вкуса?
 - а) «отлично»
 - б) «хорошо»
 - в) «удовлетворительно»
- 19. Наиболее распространенный вид порчи муки:
 - а) прокисание
 - б) прогоркание
 - в) плесневение
 - г) вспучивание
- 20. Какая организация осуществляет санитарно-бактериологический контроль за работой предприятия общественного питания
 - а) бракеражная комиссия
 - б) центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора
 - в) министр здравоохранения

Критерии оценки текущего контроля:

« **5** » - 19 — 20 правильных ответов

4 » - 15 — 18 правильных ответов

« 3 » - 10 — 14 правильных ответов

«2» - менее 9 правильных ответов

Учебная программа учебной дисциплины "Техническое оснащение и организация рабочего места"

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины слушатель должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд, подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственного инвентаря.

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины слушатель должен знать:

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила безопасного использования технологического оборудования;
- виды раздачи;
- правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Тема 1. Организация кулинарного и кондитерского производства.

Организация работы кондитерского цеха: назначение, его характеристика, особенности организации.

Размещение оборудования цеха с учетом поточности технологического процесса. Посуда, инвентарь и инструменты кондитерского цеха.

Организация реализации готовой кулинарной продукции.

Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.

Тема 2. Механическое оборудование.

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Машины для подготовки кондитерского сырья, для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации. Тестомесильные, тестораскаточные и взбивальные машины, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин.

Тема 3. Тепловое оборудование.

Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.

Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 4. Холодильное оборудование.

Классификация и характеристика холодильного оборудования.

Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.

Зачет по дисциплине

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

- 1. Для обработки муки и теста используют машины:
 - 1. очистительные
 - 2. просеиватели
 - 3. тестомесильные
 - 4. протирочные
- 2. Деталь машины, непосредственно воздействующая на продукты питания в процессе их обработки:
 - 1. рабочая камера
 - 2. рабочий орган
 - 3. станина
 - 4. корпус машины
- 3. Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление привода горловины для подсоединения различных сменных механизмов:
 - 1. универсальный привод
 - 2. кипятильник
 - 3. хлеборезка
 - 4. пароварочный аппарат

| 4. Соотнесите понятия: |
|---|
| |
| 1. оборудование с непосредственным обогревом |
| 2. передача теплоты через разделительную стенку (плита) |
| 3. оборудование с косвенным обогревом |
| 4. передача теплоты через промежуточную среду (пароводяная рубашка) |
| 5. Для чего предназначена машина МОК-125? |
| 1. для мойки картофеля 2. для очистки картофеля |
| 3. для нарезания свежих овощей |
| Л. для нарезания свежих овощей |
| 4. для нарезание варёных овощей |
| 6. Во время работы картофелеочистительной машины очистка продукта происходит медленно, в чём причина неисправности? |
| 1. перегрузка овощами |
| 2. засорился пароотвод |
| 3. ослабло натяжение винта |
| 4. недостаточное поступление воды в камеру |
| 7. Установите соответствие типу машины и ее буквенному обозначению: |
| |
| A TD |
| A |
| |
| 4. Взбивальная машина Г) MPT-60M 8. По технологическому назначению тепловое оборудование подразделяется: |
| 1. электрическое |
| 2. газовое |
| 3. универсальное |
| 4. специализированное |
| 9. Герметично закрытый трубчатый нагревательный элемент: |
| 1. конфорка |
| 2. TЭH |
| 3. PЭH |
| 4. спираль |
| 10. Специализированный жарочный аппарат, предназначен для жарки продуктов в большом |
| количестве жира: |
| 1. пароварочный аппарат |
| 2. сковорода электрическая |
| 3. фритюрница |
| 4. шкаф жарочный |
| 11. Количество рабочих конфорок в плите электрической ПЭСМ-4: |
| 1.3 |
| 2. 2 |
| 2. 1 |
| 4. 4 |
| 12. Назначение плиты электрической: |
| 1. для запекания овощных и крупяных блюд |
| 2. для приготовления горячих блюд в большом количестве жира |
| 3. для приготовления горячих блюд в наплитной посуле |
| 4. для выпечки блинчиков-полуфабрикатов прямоугольной формы |
| 13. По виду получаемого конечного продукта, к водогрейному оборудованию относятся: |
| 1. КИПЯТИЛЬНИКИ |
| 2. водонагреватели |
| 3. пароварочный котёл |
| 4. плита электрическая |

- 14. От чего зависят способы размещения оборудования в линиях раздачи обедов:
 - 1. от режима работы предприятия
 - 2. от пропускной способности
 - 3. от ассортимента реализуемой продукции
 - 4. от контингента потребителей
- 15. Линия самообслуживания предназначена:
 - 1. для раздачи первых и вторых блюд
 - 2. для приготовления блюд в наплитной посуде
 - 3. для раздачи сладких блюд и напитков
 - 4. для варки блюд на пару
- 16. Устройство, предназначенное для охлаждения паров хладагента и превращения их в жидкость:
 - 1. испаритель
 - 2. конденсатор
 - 3. регулирующий вентиль
 - 4. компрессор
- 17. Установите соответствие:
 - 1. охлаждение льдом
- А) смесь льда и поваренной соли, температура смеси -21°C
- 2. льдосоляное охлаждение
- Б) используется в ледниках, температура продуктов охлаждается до 6-8°C
- 3. охлаждение «сухим льдом»
- В) из твёрдого состояния превращается в парообразное, температура понижается до -78°C
- 18. По конструкции холодильное оборудование различают:
 - 1. для демонстрации продуктов
 - 2. сборные холодильные камеры
 - 3. специализированное
 - 4. низкотемпературное
- 19. Холодильный шкаф предназначен:
 - 1. для демонстрации продуктов
 - 2. для хранения рабочего запаса продуктов
 - 3. для хранения замороженных продуктов
 - 4. для продажи напитков
- 20. Какие отделения находятся внутри льдогенератора:
 - 1. отделение для отстаивания крахмала
 - 2. машинное отделение
 - 3. отделение для хранения льда
 - 4. отделение для сбора мезги

Критерии оценки тестовых заданий

- «5» получают обучающиеся, справившиеся с работой 100 90 %;
- «4» ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;
- «3» соответствует работа, содержащая 50 70 % правильных ответов;
- «2» менее 50% правильных ответов.

Учебная программа учебной дисциплины "Охрана труда"

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен уметь:

- применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;
- обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности;

- анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности; В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:
- организацию охраны труда на предприятиях общественного питания;
- виды травматизма, оказание первой помощи и профессиональные заболевания;
- требования безопасности к производственному оборудованию и технологическим процессам.

Тема 1. Организация охраны труда на предприятиях.

Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Опасные факторы при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания. Травматизм и профессиональные заболевания.

Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.

Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.

Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.

Тема 3. Электробезопасность и пожарная безопасность.

Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация.

Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин.

Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.

Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.

Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.

Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.

Зачет по дисциплине «Охрана труда»:

- 1. Что необходимо сделать в первую очередь при поражении человека электрическим током?
- 1) Освободить пострадавшего от действия электрического тока
- 2) Приступить к реанимации пострадавшего
- 3) Оттащить пострадавшего за одежду не менее чем на 8 метров от места касания проводом земли или от оборудования, находящегося под напряжением
- 4) Позвонить в скорую помощь
- 2.В какой последовательности следует оказывать помощь пострадавшему, находящемуся в бессознательном состоянии, если у него прекратились дыхание и сердечная деятельность?
- 1) Наружный массаж сердца, освобождение дыхательных путей, искусственная вентиляция легких.
- 2) Искусственная вентиляция легких, наружный массаж сердца, освобождение дыхательных путей.
- 3) Искусственное дыхание, наружный (непрямой) массаж сердца.
- 3.Запрещается эксплуатация оборудования, механизмов, инструмента
- 1) в неисправном состоянии;
- 2) при неисправных устройствах безопасности (блокировочные, защитные, фиксирующие и сигнальные приспособления, приборы);
- 3) с превышением рабочих параметров выше паспортных;
- 4) все перечисленное верно.
- 4. Что включает в себя первая помощь при ранениях?
- 1) Наложение тугой повязки на рану
- 2) Остановка кровотечения и защита раны от дальнейших повреждений и попадания в нее инфекции путем наложения стерильной повязки
- 3) Обработка раны и наложение повязки
- 5. Можно ли эксплуатировать оборудование при неисправности защитных устройств и приспособлений?
- 1) Можно при соблюдении дополнительных требований безопасности
- 2) Можно, с разрешения органов надзора
- 3) Запрещается
- 4) По усмотрению ответственного за эксплуатацию оборудования
- 6.Допускаются ли к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования по безопасности труда, работники до прохождения ими обучения безопасным методам и приемам работ?
- 1) не допускаются;
- 2) допускаются под наблюдением опытного рабочего;
- 3) допускаются согласно приказу администрации;
- 4) допускаются под наблюдением администрации;
- 5) допускаются при выполнении условий 1) и 2).
- 7.В какие сроки проводится повторный инструктаж с работниками организации?
- 1) Не реже одного раза в шесть месяцев
- 2) Не реже одного раза в год
- 3) Не реже одного раза в два года
- 4) Не реже одного раза в три года

Критерии оценки тестовых заданий

- «5» получают обучающиеся, справившиеся с работой 100 90 %;
- «4» ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;
- «З» соответствует работа, содержащая 50 70 % правильных ответов;

Учебная программа

МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема 1. Организация работы кондитерского цеха.

Технологическое оборудование, весоизмерительные приборы и для кондитерского цеха. Правила эксплуатации и ухода за ними.

Инструменты, производственный инвентарь, приспособления (насадки, выемки, формы), посуда, используемые в кондитерском цехе. Правила эксплуатации и ухода за ними.

Тема 2. Подготовка кондитерского сырья к производству.

Подготовка основного (мука, сахар, сливочное масло, яйца и вспомогательного (молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, вино, эссенции, разрыхлители и т.д.).

Тема 3. Требования к качеству, сроки и условия хранения кондитерской продукции. Требования к качеству, срокам и условия хранения кондитерской продукции. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции

Учебная программа

МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема 1. Виды теста и способы его разрыхления.

Классификация и характеристика видов теста. Способы его разрыхления.

Тема 2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Приготовление различных фаршей (мясные, рыбные, овощные) и начинок.

Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него (булочка «Домашняя», сдоба Выборгская, булочка с маком, кулебяка с капустой).

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него (ватрушка, рогалик ореховый, пирожки печеные с различными фаршами, пицца по-итальянски).

Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него (слойка с повидлом, слойка с марципаном, крученик слоеный).

Приготовление жареных изделий из дрожжевого теста (пирожки жареные с различными фаршами, беляши, пончики Московские, хворост).

Тема 3. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него

Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него (сочни с творогом, ватрушки, печенье сдобное, хачапури).

Приготовление песочного теста и изделий из него (печенье песочное, рожок с маком, кекс столичный, печенье творожное).

Приготовление бисквитного теста и изделий из него (бисквит «Буше», печенье «Ленинградское», рулет фруктовый).

Приготовление заварного теста и изделий из него (профитроли, эклеры, печенье с сыром).

Приготовление слоеного теста и изделий из него (пирожки слоеные с различными фаршами, курник, языки слоеные, волованы).

Приготовление воздушного теста и изделий из него (печенье «Меренги).

Тема 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений из шоколада

Приготовление сиропов.

Приготовление глазури.

Приготовление карамели.

Приготовление посыпки.

Темперирование шоколада и украшений из него.

Зачет по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

- 1. Муку пшеничную и крахмал перед использованием просеивают через сито с диаметром ячеек:
- а) 1,5 мм;
- б) 2,5 мм;
- в) 3,5 мм.
- 2. Дрожжи прессованные освобождают от бумаги и разводят теплой водой с температурой:
- a) 30-35°C;
- б) 35-40°С:
- в) 40-45°C.
- 3. Перед употреблением яйца проверяют на свежесть, погружая их в 10%-ный раствор поваренной соли, при этом они:
- а) опускаются на дно;
- б) плавают на поверхности.
- 4. Сухое молоко просеивают и растворяют в небольшом количестве воды при температуре:
- a) 30-40°C;
- б) 40-50°С;
- в) 50-60°С.
- 5. При приготовлении бисквита основного яйца взбивают с сахаром до увеличения в объеме:
- а) 1,5-2 раза;
- б) 2,5 3 раза;
- в) 3 3,5 раза.
- 6. Продолжительность выпечки бисквита основного при температуре 205-225°C составляет:
- а) 30-35 минут;
- б) 40-45 минут;
- в) 50-55 минут.
- 7. Каким прибором проверяют свежесть яиц:
- а) микроскоп;
- б) пирометр;
- в) овоскоп.
- 8. Песочное тесто для тортов и нарезных пирожных раскатывают до толщины:
- а) 1-2 мм;
- б) 3-4 мм;
- в) 5-6 мм.
- 9. Песочное тесто для корзиночек раскатывают до толщины:
- а) 7-8 мм;

- б) 8-10 мм;
- в) 10-12 мм.
- 10. Продолжительность выпечки слоеного полуфабриката при температуре 220- 250°C:
- а) 15-20 минут;
- б) 25-30 минут;
- в) 30-35 минут.
- 11. Для приготовления масляного крема «Гляссе» используют:
- а) сырые яйца;
- б) меланж;
- в) сухой яичный порошок.
- 12. В «сухие духи» входит:
- а) кардамон;
- б) шафран;
- в) ванилин.
- 13. Для приготовления глазури сметанной сметану и сахар взбивают до увеличения объема в:
- а) 1,5-2 раза;
- б) 2 2,5 раза;
- в) 2,5-3 раза.
- 14. Для приготовления опарного теста берут:
- а) 35-60% муки, 60-70% воды и 100% дрожжей;
- б) 40-65% муки, 65-75% воды и 100% дрожжей;
- в) 45-70% муки, 75-85% воды и 100% дрожжей.
- 15. Дрожжевое безопарное тесто оставляют для брожения на:
- а) 2-3 часа;
- б) 3-4 часа;
- в) 4-5 часа.
- 16. При приготовлении крема «Особого» сливочное масло взбивают:
- а) 5-10 минут;
- б) 10-15 минут;
- в) 15-20 минут.
- 17. Допускаемые отклонения массы нетто штучных пирожных составляют не более:
- а) минус 4,0 до 45 г включительно;
- б) минут 5,0 до 45 г включительно:
- в) минус 6,0 до 45 г включительно.
- 18. Крахмал необходим для приготовления теста:
- а) слоеного;
- б) бисквитного;
- в) вафельного.
- 19. Способом «отсадки» формируют тесто:
- а) бисквитное:
- б) заварное;
- в) воздушное.
- 20. Внешние признаки брожения дрожжевого опарного теста:
- а) выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза;
- б) выбродившее тесто увеличивается в объеме в 3,5 раза;
- в) выбродившее тесто увеличивается в объеме в 4,5 раза.
- 21. Продолжительность замеса дрожжевого теста увеличивается если:
- а) тесто слабое;
- б) мука влажная;
- в) вода добавляется несколько раз.
- 22. Поверхность булочек покрыта трещинами причина:

- а) низкая t выпечки;
- б) сотрясения при посадке в печь;
- в) использования перекисшего теста.
- 23. Масляный крем с крупинками, творожистый, причина:
- а) сироп повышенной влажности;
- б) сироп сильно охлажден;
- в) нарушена рецептура.
- 24. Белковый крем слабый, расплывчатый, причина:
- а) слишком крепкий сироп;
- б) быстрое добавление сиропа в белки;
- в) использование недоваренного сиропа.
- 25. Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, причина:
- а) формование в помещении с t выше 16-20°С:
- б) завышена t выпечки;
- в) увеличена продолжительность выпечки;
- г) увеличена продолжительность замеса.
- 26. Темперирование это...
- а) нагревание шоколада до $t 33^{\circ}$ C;
- б) отделка поверхности кремом;
- в) пропитывание полуфабриката сиропом.
- Колеровка это...
- а) отделка поверхности и верха торта белковым кремом;
- б) помещение торта с белковым сырцовым кремом в жарочный шкаф;
- в) разогревание шоколада на водяной бане.
- 28. Приготовление слоеного теста состоит из следующих операций:
- а) замес теста, слоеобразования, формовка, выпечка;
- б) замес теста, подготовка масла, формовка, выпечка;
- в) замес теста, подготовка масла, слоеобразование, формовка, выпечка.
- 29. Заварка муки в хлебопечении используется для:
- а) удлинения сроков хранения и улучшения качества;
- б) для повышения кислотности и пористости;
- в) для снижения кислотности.
- 30. Готовые кондитерские изделия хранят в:
- а) кладовой суточного запаса;
- б) экспедиции;
- в) кладовой для сыпучих продуктов.
- 31. Для изготовления помады устанавливают поточную линию, в которую входят:
- а) электроплита, стол для охлаждения помады, взбивальная машина, жарочный шкаф;
- б) электроплита, стол для охлаждения и подогрева помады, взбивальная машина, жарочный шкаф;
- в) электроплита, котел, стол для охлаждения и подогрева помады, взбивальная машина.
- 32. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий состоит из следующих стадий:
- а) хранение и подготовка сырья, приготовление и замес теста, приготовление начинок, выпечка, хранение;
- б) хранение и подготовка сырья, приготовление и замес теста, формирование изделий, приготовление начинок, выпечка, отделка и кратковременное хранение готовых изделий;
- в) хранение сырья, приготовление теста, формовка изделий, приготовление начинок, выпечка, отделка и длительное хранение готовых изделий.

| ł | Ключ к о | ответам | -79 | | | | | | | |
|---|----------|---------|-----|---|---|---|---|---|---|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| - | | | | | | | | | | |

| Б | A | A | Б | Б | Б | В | Б | A | Б |
|----|----|--------|----|---------|----|--------------|----|----|---------------------------------|
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| A | A | Б | A | Б | Б | Б | Б | Б | A |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| В | A | Б | Б | А,Г | A | Б | В | A | Б |
| 31 | 32 | | | | | alon a prima | | | severage trees engages |
| В | Б | R P | | 1 1 2 2 | | 7 . 34 | | | The second second second second |

- «5» получают обучающиеся, справившиеся с работой 100 90 %;
- «4» ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;
- «3» соответствует работа, содержащая 50 70 % правильных ответов;
- «2» менее 50% правильных ответов.

Практическое занятие№1.

Составить этапы приготовления пирога, открытого с повидлом из дрожжевого теста.

Практическое занятие №2.

Составить технологическую карту изделия «Кулебяка с капустой» пользуясь Сборником рецептур мучных и кондитерских изделий.

Практическое занятие №3.

Заполнить таблицу «Причины брака песочного теста»:

| Виды брака | Причины |
|--------------------------------------|--|
| Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, | TIPE IIII |
| плотный, жесткий | |
| Тесто непластичное, при раскатке | |
| крошится. Изделия грубые, крошатся | |
| Песочный полуфабрикат очень | a commence of we |
| рассыпчатый | |
| Песочный полуфабрикат сырой, плохо | D. Co. C. |
| пропеченный, местами подгорелый | |
| Песочный полуфабрикат бледный | The second secon |

Практическое занятие №4.

Проверить органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

Составить технологическую карту изделия «Пирожки слоеные с различными фаршами» пользуясь Сборником рецептур мучных и кондитерских изделий (фарш на выбор).

Содержание учебной практики – 36 часов

| | Учебная практика |
|---|---|
| 1 | Вводное занятие |
| 2 | Приготовление дрожжевого теста и изделий из него |
| 3 | Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него |
| 4 | Приготовление бисквитного теста и изделий из него |
| 5 | Приготовление песочного теста и изделий из него |
| 6 | Приготовление заварного теста и изделий из него |

Содержание производственной практики -172 часа

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.
- приготовление различных фаршей (мясные, рыбные, овощные) и начинок.
- приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него (булочка домашняя, сдоба Выборгская, булочка с маком, кулебяка с капустой).
- приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него (ватрушка, рогалик ореховый, пирожки печеные с различными фаршами, пицца по-итальянски).
- приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него (слойка с повидлом, слойка с марципаном, крученик слоеный).
- приготовление жареных изделий из дрожжевого теста (пирожки жареные с различными фаршами, беляши, пончики Московские, хворост).
- приготовление сдобного пресного теста и изделий из него (сочни с творогом, ватрушки, печенье сдобное, хачапури).
- приготовление песочного теста и изделий из него (печенье песочное, рожок с маком, кекс столичный, печенье творожное).
- приготовление бисквитного теста и изделий из него (бисквит «Буше», печенье «Ленинградское», рулет фруктовый).
- приготовление заварного теста и изделий из него (профитроли, эклеры, печенье с сыром).
- приготовление слоеного теста и изделий из него (пирожки слоеные с различными фаршами, курник, языки слоеные, волованы).
- приготовление воздушного теста и изделий из него (печенье «Меренги»).
- приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропы, глазурь, карамель, простые крема, посыпки).
- темперирование шоколада и украшений из него.

Зачет: на основании наряд – заказа, согласованным с руководителем практики.

Квалификационный экзамен - 8 часов

Оценивание результатов производственной практики осуществляется на основании следующих критериев:

| еледующих критериев. | |
|--|---------------------------------------|
| Критерии оценивания: | Оценка |
| в полном объеме выполнение работы с соблюдением норм охраны | «Отлично» |
| труда и техники безопасности при выполнении работ, | |
| самостоятельно, качественно и правильно выполнять работы в | Ē |
| соответствии с технологическими процессами, правильно | 1 |
| использовать оборудование, приспособления и инструменты; | 4 |
| в полном объеме выполнение требований по охране труда и | «Хорошо» |
| технике безопасности; незначительные отклонения от | • |
| технологических процессов при выполнении работ; правильно | |
| использовать оборудование, приспособления и инструменты; | |
| незначительные нарушения охраны труда и техники безопасности | «Удовлетворительно» |
| в отдельных этапах работы, несоблюдение этапов | 7 |
| технологических процессов при выполнении работ; нарушения | |
| при использовании оборудования, приспособлений и | |
| инструментов. | |
| грубое нарушение охраны труда и техники безопасности, | «Неудовлетворительно» |
| отсутствие знаний при выполнении технологических процессов | |
| работ; неумение правильно использовать оборудование, | |
| приспособления и инструменты. | * * * * * * * * * * * * * * * * * * * |
| The way have a second with the | E |

Квалификационный экзамен: практическая квалификационная работа (одна на выбор)

Темы практических квалификационных работ:

- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Ромовая баба»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Кекс майский»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Хворост»;
- организация рабочего места приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Булочка домашняя»;
- организация рабочего места приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Булочка «Российская»;
- организация рабочего места приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста «Булочка слоеная»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста «Ватрушки венгерские»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Печенье песочное»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Кольцо песочное»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Кекс творожный»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из пресного слоеного теста «Языки слоеные»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирог бисквитный с повидлом»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Рулет фруктовый»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста «Ватрушка с творогом»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из воздушного теста «печенье «Меренги»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста «Слойка с повидлом»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из сдобного пресного теста «Сочник с творогом»;
- организация рабочего места и приготовление мучного кондитерского изделия из заварного теста «Эклер».

4. Материально-технические условия реализации программы 4.1. Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер» должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Материально - техническое обеспечение программы

| Наименование | Вид занятий | Наименование оборудования, программного обеспечения |
|------------------------------------|-----------------|---|
| помещения | 2 | программного оосспечения |
| Аудитория | Лекции | Компьютер, мультимедийный проектор, экран, |
| Аудитория | ЛСКЦИИ | доска |
| Лаборатория | практические | Оснащение: |
| лаооратория «Учебная кухня | работы, учебная | 1.Оборудование: |
| «у чеоная кухня ресторана» №112 | 1 ~ | Плита электрическая ЭП – 6ЖШ, |
| ресторана» летта | практика | Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-101/1, |
| | | Шкаф пекарский ШП-2 СМ-3, |
| | | |
| | | Холодильник Exqvisit HR-214/1, |
| | | Планетарный миксер с чашей HLB-7 «Convito», |
| | | Блендер FRI 150, |
| | | Блендер SC-1048 25032013, |
| | 5 | Блинница TEFAL РУ 5510, |
| | | Миксер VITEK VT – 1410 W, |
| | | Электрическая индукционная плитка Kitfort KT – |
| | | 104 |
| | | 2. Инструменты, инвентарь и посуда: |
| | | Венчик |
| | | Комплект досок разделочных по требованиям |
| | 8 | XAACT |
| | | Кастрюля 14,0 л |
| | | Кастрюля алюминиевая |
| | | Кастрюля эмалированная |
| | | Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см |
| | | Ковш 1л |
| | | Ложка разливная |
| | | Ложка столовая |
| | | Ложка чайная |
| | | Лопатка д/блинов |
| | | Лопатка кулинарная |
| | | Лопатка метал. |
| | | Мешок кондитерский Хлопок L=400мм |
| | | Миска круглая со сливом |
| | | Миска пластмассовая |
| | | Набор выемок кондитерских средних 15шт 20 мм |
| | | Набор кастрюль |
| | u u | Набор насадок кондитерский 52 шт |
| | | Набор подносов |
| | | Комплект ножей |
| | - | Нож д/очистки овощей |
| | | Нож для пиццы |
| | | Нож для теста |
| | | Нож для удаления сердцевин яблока |
| | | Нож поварской 5"125мм Univers |
| | | Нож поварской 9"225см Univers |
| | * | Нож столовый |
| | | Нож кондитерский |
| | | Нож набор "Поварская тройка" |
| | | Нож роликовый двойной 18см |
| | s | Поднос для выпечки d=28 |
| | | Поднос метал.2-ярус. для фруктов |
| | | Сервиз чайный |
| | 2 | Сито D9см Patisserie (пластик) |
| | | Сито д=160 нерж с ручк |
| | 1 | Сито металлическое |

| The second second | | |
|-------------------|--|--|
| | * | Скалка |
| a ² | | Скалка 1=300 липа с вращ руч |
| `,v` | i i i i i i i i i i i i i i i i i i i | Скалка двуручная |
| | P. C. C. | Сковорода |
| · | | Сковорода алюм. с антиприг.покр. |
| | (4) | Сковорода литая съемная ручка |
| | * | Сковородник |
| | | |
| = 2 | * 1 | Скребок кондитерский 120*100 нерж |
| | , % | Тарелка |
| | | Тарелка мелкая |
| | | Тарелка плоск. Trianon |
| | | Тарелка полупорционная |
| | * I | Терка |
| | z. Zi | Тесторезка |
| | | Толкушка |
| | | Форма 4-х порционная |
| | | Форма д/выпечк/выклад Треугольник 8 см в=6 см |
| | * | Форма для выпечки |
| | | Форма для выпечки Золотой шар |
| | | Форма для выпечки Сердцеед |
| | | Форма для выпечки/выкладки гарнира или салата |
| | | "Квадрат" |
| | | |
| | 1. | Форма для выпечки/выкладки гарнира Круг д=6c в=5cм |
| | | 500 State (State |
| | | Форма для канапе Квадрат 3см в=5см нерж |
| | | Форма для канапе Круг д=3см в=5см |
| | | Форма для канапе Треугольник 4см в=5см нерж |
| | | Форма для кекса |
| | | Форма для кекса № 2 |
| | | Форма для печенья 3шт |
| | 2 | Форма для печенья 7*7 |
| * | | Форма для выпечки "Корзинка" |
| | | Форма для выпечки "Тарталетка" |
| | | Форма для выпечки 27*10 |
| 7 | | Форма для пирожных "Круг" 17*40см |
| | | Форма для выпечки |
| 8 | | Форма для выпечки d=6 см |
| | | Форма для выпечки квадратная |
| | | Форма для выпочки квадратная |
| , × 1 | | Форма для выпечки разъемная Форма для кекса |
| | | Форма пля какоо "Роза баба" 1 |
| 1 | | Форма для кекса "Ром-баба" d=6 см |
| | | Форма для мини-кексов 24*36 см |
| * | | Форма для пиццы тефлон. |
| | 5 | Чайники разные |
| аборатория | The comments of the comments o | Чашки |
| | практические | Оснащение: |
| The second of the | работы, учебная | 1.Оборудование: |
| есторана» №202 | практика | Шкаф шоковой заморозки HURAKAN. HKN-BCF- |
| , d - | | 3, |
| | | Слайсер «Convito» HBS-220JS |
| <u>s</u> | | Ritter Markant, |
| | | Холодильный шкаф Полюс ШХ08, |
| * | 9* 0 | Cullhar simply |
| 1 | | Машина для вакуумной упаковки |
| ž. | 1 | камерная JEJU JDZ-260/PD или Hurakan hkn-vac260 |
| 1 5 | | Фритюрница ERGO HY-81 |
| | | |

Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ2.,ЧТТ (Abat) Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900

2. Инструменты, инвентарь и посуда

Кастрюли с крышкой, нержавеющая сталь 0.5 литра, для индукционной плиты.

Порционные сковороды, нержавеющая сталь 18 см.

Крышка для сковороды.

20см.

Крышка для сковороды.

22см.

Крышка для сковороды.

24см.

Силиконовые лопатки 4*7см.

Силиконовые шпатели

ширина 3см., длина

15см.

Силиконовые шпатели

ширина 3см., длина

20см.

Толкушка для приготовления картофельного и овощного пюре, нержавеющая сталь

Приспособление для удаления чешуи с рыбы

Силиконовый коврик для выпечки.

Силиконовый коврик для выпечки

Мерный стакан, пластик или метал.

Шенуа (дуршлаг конический)

Ложки столовые нержавеющая сталь

Ложка чайная нержавеющая сталь.

Контейнер для хранения посуды с крышкой и ручками.

Контейнер для хранения посуды с крышкой и ручками.

Контейнер для хранения посуды с крышкой и ручками.

Контейнер для хранения специй с отдельными секциями.

Овощечистки.

Открывашка.

Нож универсальный с широким лезвием с пяткой.

Креманки на ножке

Терка кухонная нержавеющая сталь.

Миски из нержавеющей стали.

Миски из нержавеющей стали.

Миски из нержавеющей стали. Сито для просеивание муки.

Тарелки глубокие для подачи первого

Сотейник из нержавеющей стали 0.6 л

Сотейник из нержавеющей стали 0.86л

Стакан мерный нержавеющая сталь или пластмасса

1 литр.

Градусники для холодильника.

Сковорода порционная.

Сковорода маленькая с крышкой 14 см.

Сковорода маленькая с крышкой 12 см.

Лопатки кухонные из нержавеющей сталь

Щипцы кухонные из нержавеющей сталь

Коптильный пистолет PolyScience Smoking Gun.

Глубокие стеклянные тарелки для супа

Горелка газовая Raffer JNU-003.

Тарелка мелкая закусочная 24 см

Столовая тарелка 28-30 см

4.3 Учебно-методическое обеспечение программы:

- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы, профильная литература:
- 1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник /Н.И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018 256 с.
- 2. Бурчакова И. Ю. 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: учебник / И. Ю. Бурчакова; С.В. Ермилова. Москва: Академия, 2018 384 с.
- 3. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина; Т. А. Сопачева. Москва: Академия, 2015-192 с.
- 4. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. Москва: Академия, 2015 208 с.
- 5. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т. А. Лаушкина. Москва: Академия, 2018 240 с.
- 6. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник /Г. Г. Лутошкина. Москва: Академия, 2018 240 с.
- 7. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С. Ю. Мальгина; Ю. Н. Плешкова. Москва: Академия, 2015 320 с.
- 8. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А. Н. Мартинчик; А. А. Королёв; Ю. В. Несвижский. Москва: Академия, 2016 252с.
- 9. Прокопьева, Е. А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник / Е. А. Прокопьева. Москва: Академия, 2015 400 с.
- 10. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. Москва: Академия, 2019-356 с.

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем (модулей, разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов.

Обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводится ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте 12901 «Кондитер».

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по результатам профессиональной подготовки и выдается свидетельство о профессии рабочего.