

Программа учебного модуля
дополнительное профессиональное образование
программа повышения квалификации

«Изготовление замороженных десертов»

г. Брянск 2020г.

1. Описание учебного модуля

1. Цель реализации программы

Программа учебного модуля дополнительного образования программа повышения квалификации направлена на обучения лиц имеющих или

получившие среднее профессиональное или высшее образования, различного возраста для совершенствования и получения новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся профессии, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями и иными профессиональными средствами.

Освоение модуля предполагает достижение следующего уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом:

3 уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «12901 Кондитер» утвержденного Приказом Минтруда России от 07.09.2015 № 597н.

2. Результаты обучения:

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленных выше профессиональных компетенций. Слушатель должен

знать:

- актуальные направления и современные тенденции в приготовлении и оформлении замороженных десертов;
- особенности национальных десертов;
- характеристики и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления замороженных десертов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления замороженных десертов;
- способы и правила замораживания;
- методы приготовления замороженных десертов;
- основные критерии оценки качества замороженных десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении замороженных десертов;
- принципы и приемы презентации, и оформление замороженных десертов потребителям;

- требования к безопасности хранения замороженных десертов;
- требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления замороженных десертов;
- выбирать различные способы и приемы приготовления замороженных десертов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления замороженных десертов;
- владеть техникой работы декоративными элементами;
- владеть техниками отделки замороженных десертов;
- подавать изделия в соответствии со стилем обслуживания;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.

В результате освоения программы слушатели должны сформировать следующие профессиональные компетенции:

ПК 1 Организовать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2 Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 3 Организовывать и проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к отпуску замороженных десертов.

1.2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:

- уровень образования: среднее профессиональное и (или) высшее образование;

- лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.3. Программа разработана на основе:

– Профессиональный стандарт «12901 Кондитер» (утвержденного Приказом Минтруда России от 07.09.2015 № 597н.)

1.4. Форма обучения: очная с использованием дистанционных образовательных технологий

1.5. Трудоемкость формальной части программы: 36 академических часов.

1.6. Выдаваемый документ: Лица, успешно освоившие формальную составляющую образовательной программы и получившие признание неформальной составляющей программы и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации, образец которого самостоятельно устанавливается организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

	Наименование раздела (темы, модуля)	Всего, час.	Аудиторные занятия, час.	Дистанционные занятия, час.	Формы аттестации/пр изнани я
--	-------------------------------------	-------------	--------------------------	-----------------------------	------------------------------------

			Лекции, информирование	Практические занятия	Изучение материалов курса	Практические занятия	
1.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря	2	-	-	2	-	Тест
2.	Санитарно- гигиенические требования и организация рабочего места кондитера	2	-	-	2	-	Тест
3.	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления замороженных десертов	2	1	1	-	-	
4.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для замороженных десертов	6	1	4	1	-	Тест Лабораторная работа
5.	Приготовления замороженных десертов	18	2	14	2	-	Тест Лабораторная работа
6.	Итоговая аттестация	6	-	-	-	-	Квалификационный экзамен
Итого		36					

2.2 Календарный учебный график

Наименование раздела	Объем нагрузки для	Учебные недели
----------------------	--------------------	----------------

		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря	2	2			
Санитарно - гигиенические требования и организация рабочего места кондитера	2	2			
Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления замороженных десертов	2	2			
Приготовление отделочных полуфабрикатов для замороженных десертов	6	2	4		
Приготовление замороженных десертов	18		6	12	
Итоговая аттестация	6				6

2.3 Рабочие программы разделов

2.3.1 Раздел 1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря

Цель освоения раздела: изучение видов, назначения технологического оборудования и производственного инвентаря.

Содержание раздела:

№, наименование темы	Вид занятий / представление материалов в СДО	Метод(ы) обучения	Количество часов
1	2	3	4
Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря	Теоретическое занятие	Лекция с визуализацией материала	2

2.3.2 Раздел 2. Санитарно - гигиенические требования и организация рабочего места кондитера

Цель освоения раздела: изучение санитарно - гигиенических требований и организации рабочего места кондитера.

Содержание раздела:

№, наименование темы	Вид занятий / представление материалов в СДО	Метод(ы) обучения	Количес тво часов
1	2	3	4
Санитарно - гигиенические требование и организация рабочего места кондитера	Теоретическое занятие	Лекция с визуализацией материала	2

**2.3.3 Раздел 3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты
используемые, для приготовления замороженных десертов**

Цель освоения раздела: изучение основных продуктов и дополнительные
ингредиенты, используемых для приготовления замороженных десертов

Содержание раздела:

№, наименование темы	Вид занятий / представление материалов в СДО	Метод(ы) обучения	Количес тво часов
1	2	3	4
Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемых для приготовление замороженных десертов	Теоретическое занятие	Лекция	1
Критерии оценивания сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления замороженных десертов	Практическое занятие	Практикум	1

**2.3.4 Раздел 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для
замороженных десертов**

Цель освоения раздела: Совершенствовать навыки по приготовлению
отделочные полуфабрикаты для замороженных десертов

Содержание раздела:

№, наименование темы	Вид занятий / представление материалов в СДО	Метод(ы) обучения	Количес тво часов
1	2	3	4
Приготовление отделочных полуфабрикатов для замороженных десертов	Теоретическое занятие	Лекция	1
Приготовление отделочных полуфабрикатов для замороженных десертов	Теоретическое занятие	Лекция с визуализацией материала	1
Расчет сырья и составление технологических карт на приготовления отделочных полуфабрикатов для замороженных десертов	Практическое занятие	Практикум	1
Приготовление отделочных полуфабрикатов для замороженных десертов	Практическая работа	Лабораторная работа	3

2.3.5 Раздел 5. Приготовления замороженных десертов

Цель освоения раздела: Совершенствовать навыки по приготовлению замороженных десертов

Содержание раздела:

№, наименование темы	Вид занятий / представление материалов в СДО	Метод(ы) обучения	Количес тво часов
1	2	3	4
Приготовление замороженных десертов (мороженое, торт-мороженое, бомбе), декорирования и подача.	Теоретическое занятие	Лекция	2
Приготовление замороженных десертов (замороженные суфле и	Теоретическое занятие	Лекция	2

замороженные десерты с сюрпризом), декорирования и подача.			
Расчет сырья и составление технологических карт на приготовления замороженных десертов	Практическое занятие	Практикум	2
Приготовление замороженных десертов (мороженое, торт-мороженое, бомбе).	Практическая работа	Лабораторная работа	6
Приготовление замороженных десертов (замороженные суфле и замороженные десерты с сюрпризом).	Практическая работа	Лабораторная работа	6

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1. Формы промежуточной и/или итоговой аттестации для формальной части программы:

Наименование разделов (модулей, тем)	Вид оценочной процедуры	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)
Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря	Тестирование	«зачтено» / «не зачтено»
Санитарно-гигиенические требования и организация рабочего места кондитера	Тестирование	«зачтено» / «не зачтено»
Приготовления замороженных десертов	Тестирование Лабораторный	«зачтено» / «не зачтено» Баллы
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	Квалификационный экзамен	Баллы

3.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации

Раздела 1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.

Проведения текущего контроля

Описание организации текущего контроля: текущий контроль проводится в форме компьютерного тестирования, который выполняется на дистанционной образовательной платформе Moodle.

Условия по выполнению задания:

Время необходимое для выполнения задания – 30 мин.

Место выполнения задания – компьютерный класс.

Условия выполнения задания – индивидуально, за персональным компьютером.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте вопросы и ответьте
2. . Максимальное время выполнения задания – 30 мин.

Критерии оценок: не менее 70% правильных ответов - «зачтено».

1.Сколько сменных исполнительных механизмов входит в комплект универсального привода УКМ-07?

- 1.- 3
- 2.- 5
- 3.- 2

2. Сколько технологических операций выполняет сменный механизм МВ?

1. - 1
2. - 3
3. - 2

3. По какому признаку можно определить что ТЭНы пекарного шкафа включены?

- 1.Горит лампа расположенная на передней панели пекарного шкафа.
2. Горят лампы расположенные на откидной головке.
- 3.По характерной лёгкой вибрации аппарата.

4.Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бочка при использовании пруткового взбивателя?

1. 5мм
2. 10мм
3. 15мм

5.Какая часть ёмкости дежи загружается для замеса крутого теста (в процентах)?

Крутое тесто	Жидкое тесто
1. 80%	50%
2. 60%	50%
3. 50%	80%

6.Для замеса, какого теста предназначена машина МТМ-15?

1. Дрожжевого

2. Крутого теста для пельменей, чебурек, лапши
3. Песочного, дрожжевого
4. Слоёного, песочного

7. Какое приспособление предотвращает травму рук при работе на тестомесильной машине МТМ-15?

1. Предохранительная решётка
2. Оградительные щитки
3. Защитный зонд

8. Назовите лопасть для замеса бисквитного теста

1. Крюкообразная
2. Шнекообразная
3. Прутковая
4. Четырёхлопастная

9. Назовите рабочие инструменты тестораскаточной машины

1. Месильный рычаг
2. Оградительные щитки и дежа
3. Раскатывающие вальцы
4. Z-образные лопасти

10. Укажите производительность машины МТМ-15

1. 25 кг/ч
2. 60 кг/ч
3. 100 кг/ч
4. 160 кг/ч

11. Когда и как загружается продукт в просеиватель МП.

1. Перед началом работы высыпают в бункер продукт и включают просеиватель. Во время работы загрузку можно
2. Загрузку продукта производить только на ходу механизма
3. Загрузку можно производить как на ходу механизма, так до его включения.

12. Для просеивания каких продуктов используют ПМ - 900?

1. Муки всех сортов.
2. Муки и дробленых круп.
3. Муки, сахарного песка и различных круп.

13. Какие из двух просеивателей используют для просеивания не только муки, но и других продуктов?

1. МПМВ-300 и МП.
2. ПМ-900 и МПП-П-1.
3. МП и МПП-П-1.

14. Какова последовательность эксплуатации электрического пекарного шкафа?

1. Проверяют заземление, загружают продукты, ручку управления ставят в положение №1.
2. Проверяют заземление, ручку управления ставят в положение №1, загружают продукты.
3. Проверяют заземление, ручку управления ставят в положение №4, а при достижении заданной температуры загружают продукты.

15. Назначения сменного механизма МС-3-40.

1. Для измельчения продуктов.
2. Для получения сока.

3. Для измельчения продуктов и получения сока.

16. Как удаляются не просеивающиеся частицы, оставшиеся внутри барабана ПМ-900?

1. Удаляются на ходу машины при открывании крышки.
2. Удаляются при санитарной обработке в конце рабочей смены.
3. Удаляются периодически после полной остановки машины.

17. Какой взбиватель, предназначен для приготовления крутого теста.

1. Крючкообразный.
2. Замкнутый с перегородкой.
3. Прутковый.

18. Почему при загрузке рабочей камеры маслом продукт необходимо помещать в противоположной стороне от взбивателя?

1. Чтобы не было заклинивания взбивателя.
2. Для облегчения пуска электродвигателя.
3. Для облегчения пуска электродвигателя, так как масло, попадая между стенками бачка и взбивателем, заклинивает его, увеличивая сопротивление движению взбивателя.

19. Укажите назначение крышки – решетки в машине МТМ-15

1. Служит для загрузки жидких компонентов в машину
2. Служит для загрузки муки и замеса теста
3. Обеспечивает электроблокировку машины
4. Обеспечивает электроблокировку машины и служит для загрузки жидких компонентов

20. Какая часть ёмкости дежи загружается для замеса крутого теста (в процентах)?

Крутое тесто	Жидкое тесто
1. 80%	50%
2. 60%	50%
3. 50%	80%

Эталон ответов

- 1- 1
- 2- 2
- 3- 1
- 4- 1
- 5- 3
- 6- 2
- 7- 1
- 8- 3
- 9- 3
- 10- 1
- 11- 1
- 12- 1
- 13- 3
- 14- 3
- 15- 2

16-3
17-2
18-3
19-4
20-3

Раздела 2. Санитарно- гигиенические требования и организация рабочего места кондитера

Проведения текущего контроля

Описание организации текущего контроля: текущий контроль проводится в форме компьютерного тестирования, который выполняется на дистанционной образовательной платформе Moodle.

Условия по выполнению задания:

Время необходимое для выполнения задания – 30 мин.

Место выполнения задания – компьютерный класс.

Условия выполнения задания – индивидуально, за персональным компьютером.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте вопросы и ответьте
2. . Максимальное время выполнения задания – 30 мин.

Критерии оценок: не менее 70% правильных ответов - «зачтено».

1. Когда производится уборка рабочего места?

1. в перерывах и в конце смены
2. в перерывах на обед
3. в конце смены

2. Как размещается технологическое и охлаждающее оборудования на предприятиях общественного питания?

1. с учетом приготовления изделий
2. с учетом завоза
3. с учётом технологического процесс приготовления

3. Производственные столы в конце сменны моют:

1. 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, затем 2%-ным раствором хлорной извести, промывают горячей водой и насухо протирают чистой ветошью.
2. 2%-ным раствором хлорной извести, затем 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, промывают горячей водой и насухо протирают чистой ветошью.
3. 1,5%-ным раствором кальцинированной соды, затем 1%-ным раствором хлорной извести, промывают горячей водой и насухо протирают чистой ветошью.

4. Поступающее сырье для изготовления кондитерских изделий должно, соответствовать каким требованиям действующего нормативно-технической документации?

1. стандартам предприятия
2. ГОСТу, РСТу, ТУ
3. СанПиНу

5. В скольких ваннах обрабатываются яйца?

1-3

2-2

3-4

6. Продолжительность хранения белка и яичной массы при температуре 2 ... 6 °С для изготовления крема?

1. не более 24ч.
2. не более 8ч.
3. не более 4ч

7. С каким набором должна быть аптечка на поп?

1. для оказания первой помощи
2. для оказания лекарственной помощи
3. для оказания экстренной помощи

8. На предприятиях общественного питания категорически запрещается:

1. при изготовлении кондитерских изделий одевать чистый колпак и костюм кондитерский, застегивать китель на все пуговицы
2. при изготовлении кондитерских изделий иметь китель с длинным рукавом и обувь с закрытыми носами и пятками
3. при изготовлении кондитерских изделий носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застегивать санитарную одежду булавками

9. В скольких ваннах производят обработку внутрицеховой тары и инвентаря?

1-4

2-3

3-2

10. На какую высоту в производственных помещениях облицуют плиткой стены?

1. не мене 1,8м
2. не менее 2м
3. не менее 2,1 м

11. Обработка отсадочных мешков производится в следующем порядке:

1. замачивание в горячей воде с температурой не ниже 65 °С; отмывание в 2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40 °С; тщательное прополаскивание горячей водой; стерилизация мешков кипячением в воде в течение 30 мин с момента закипания; просушивание в сушильно-стерилизационном или жарочном шкафу.
2. замачивание в горячей воде с температурой не ниже 65 °С; отмывание в 2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40 °С; тщательное прополаскивание горячей водой; просушивание в сушильно-стерилизационном или жарочном шкафу; стерилизация мешков кипячением в воде в течение 30 мин с момента закипания.
3. замачивание в горячей воде с температурой не ниже 65 °С; тщательное прополаскивание горячей водой; стерилизация мешков кипячением в воде в течение 30 мин с момента закипания; отмывание в 2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40 °С; просушивание в сушильно-стерилизационном или жарочном шкафу.

12. Для приготовления крема используют, какие яйца?

1. только столовые
2. только свежие
3. только диетические

13. Что должен сделать работник перед их разбивкой:

1. работник должен помыть руки под водой и надеть фартук

2. работник должен тщательно вымыть руки с мылом, продезинфицировать их 0,2%-ным раствором хлорной извести, сменить санитарную одежду.
3. работник должен сменить обувь и фартук

14. Что обязаны пройти лица, поступающие на поп?

1. медицинский осмотр
2. собеседования
- 3.осмотр предприятия

15. С каким кремом запрещено изготовления в теплый период тортов и пирожных?

1. с заварным, творожным кремом и кремом из сливок
2. со сливочным и белково – заварным кремом
3. с масляными кремами

Эталон ответов

- 1-1
- 2-3
- 3-1
- 4-2
- 5-3
- 6-2
- 7-1
- 8-3
- 9-2
- 10-1
- 11-1
- 12-3
- 13-2
- 14-1
- 15-1

Раздела 3. Приготовления замороженных десертов

Проведения текущего контроля

Описание организации текущего контроля: текущий контроль проводится в форме компьютерного тестирования, который выполняется на дистанционной образовательной платформе Moodle.

Условия по выполнению задания:

Время необходимое для выполнения задания – 30 мин.

Место выполнения задания – компьютерный класс.

Условия выполнения задания – индивидуально, за персональным компьютером.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте вопросы и ответьте
2. Максимальное время выполнения задания – 30 мин.

Критерии оценок: не менее 70% правильных ответов - «зачтено».

1 Укажите температуру подачи холодных десертов?

- а. 4-6 °С;

- б. 10-14 °С;
- в. 16-18 °С;
- г. 18-20 °С.

2. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления крема?

- а. замкнутый
- б. решётчатый
- в. прутковый
- г. крючкообразный

3. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?

- а. яйцо десертное
- б. яичный порошок
- в. меланж
- г. белок

4. Укажите температуру и сроки хранения замороженных десертов

- а. 24 ч t 2-6 °С
- б. 6 ч t 2-6 °С
- в. 36 ч t -2 -4 °С
- г. 24 ч t -2 -4 °С

5. Какой сыр добавляют при приготовлении крема Тирамису?

- а. маскарпоне
- б. сливочный
- в. плавленый
- г. гауда

6. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя

- а. охлаждение до 2 °С
- б. охлаждение до 20 °С
- в. выдерживание при комнатной температуре
- г. Замораживание

7. Как подготавливают апельсины (мандарины) для приготовления десертов?

- а. очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- б. нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- в. нарезают кружочками вместе с кожицей;
- г. нарезают кружочками вместе без кожицы.

8. Какие фрукты не варят, а раскладывают в емкости или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

- а. айву, яблоки, груши;
- б. малину, землянику, мандарины, ананасы;
- в. сливы, абрикосы, вишню;
- г. малину, яблоки, вишни, сливы.

9. При приготовлении крема сливки не взбиваются. В чём причина?

- а. посуда для взбивания имела следы воды или жира
- б. сливки не были охлаждены
- в. сливки использовались 20%
- г. нет верного ответа

10. Гранит с апельсином и лимоном-это

- а. измельчённый фруктовый лёд
- б. замороженный измельчённый фруктовый лёд
- в. взбитое фруктовое желе
- г. железированное блюдо

11. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут, а затем в холодную воду. С какой целью?

- а. для размягчения
- б. для снятия кожицы
- в. для удаления горечи
- г. для сохранения формы

12. При приготовлении шоколадного щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?

- а. при охлаждении щербет не перемешивали
- б. щербет недостаточно взбили
- в. низкая температура охлаждения
- г. верны все утверждения

13. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?

- а. парфе из белого шоколада
- б. суфле ванильное
- в. лимонный щербет
- г. гранит из апельсина и лимона

14. Верны ли следующие утверждения? 1. «Гранит-это фруктовый лёд». или 2. «Гранит - это замороженные фрукты».

- а. верны оба суждения
- б. верно только 1
- в. верно только 2
- г. оба суждения неверны

15. Мороженое –это

- а. молочная смесь, замороженная в результате непрерывного взбивания и затем закаленная
- б. молочная смесь, замороженная в результате непрерывного уваривания и затем закаленная.
- в. молочная смесь, замороженная в результате непрерывного взбивания и затем охлаждения
- г. все верно

Эталон ответов

- 1-а
- 2-б
- 3-б,в
- 4-в
- 5-а
- 6-а
- 7-а
- 8-б
- 9-б
- 10-б
- 11-б
- 12-г
- 13-а
- 14-б
- 15-а

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА . Приготовление замороженных десертов. Цель работы: приобретение практических навыков по изготовлению замороженных десертов

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 6 часов.

Методическое обеспечение - Сборник рецептов мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий общественного питания.

Материально-техническое обеспечение:- планетарный миксер; конвекционная, пароконвектомат, электрическая плита; холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, противни, кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, ножи поварские, скребки, кисточки для смазывания, доски разделочные, ножницы, поварская игла, посуда для отпуса.

Критерии оценивания – «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

Раздела 4. Итоговая аттестация

Квалификационный экзамен

Назначение:

Квалификационный экзамен включает *выполнение практического задания.*

По результатам квалификационного экзамена выставляется оценка.

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу слушателя.

Содержание, условия подготовки и процедура проведения квалификационного экзамена

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки слушателя, предусмотренного требованиями профессионального стандарта, и определением готовности к профессиональной деятельности.

Задание на практическую квалификационную работу:

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задания.
 2. Составьте технологическую карту на замороженный десерт. Десерт обязательно должен включать отделочные полуфабрикаты (не более 3 видов) и соус на ваш выбор.
 3. Приготовьте замороженный десерт. Вы можете воспользоваться сборником рецептов, тепловым, механическим и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.
3. Максимальное время выполнения задания – 4 часов.

Критерии оценок: «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

4. Учебно-методическое обеспечение программы

4.1 Учебно-методическое обеспечение программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество	
Литература	1. Сеницына А.В., Соколова Е.И. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебники для студ учреждений сред. проф. образования/ А.В. Сеницына, Е.И. Соколова -3-е изд, стер.- М.: «Академия», 2018.	
Электронные ресурсы	1. Федеральные государственные образовательные стандарты.	https://fgos.ru
	2. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"	https://base.garant.ru/71198354/
	3. Формальное, неформальное, информальное образование.	https://base.garant.ru/70440506/
	4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. N 499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам"	https://fzrf.su/zakon/ob-obrazovanii-273-fz/
	5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"	https://base.garant.ru/70433916/

4.2 Материально-технические условия реализации программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Учебная аудитория	<ol style="list-style-type: none"> 1. Посадочных мест по количеству слушателей. 2. Рабочее место преподавателя. 3. Мультимедийный проектор: LCD, 1024x768, 15000:1, 3600 люмен, 28 дБ, 2.5 кг. 4. Экран для проектора: 98" (249 см) Экран для проектора [1:1, 177x177 см, настенно-потолочный, Matte White. 5. Доска.
Компьютерный класс	<ol style="list-style-type: none"> 1. WiFi роутер: маршрутизатор Xiaomi Mi WiFi Router 3[2x100 Мбит/сек, 802.11 2.4 ГГц, 5 ГГц, Wi-Fi 1167 Мбит/с, USB 2.0 type A x1]. 2. Пакет программ MSOffice: MS Word, MS PowerPoint, MS Excel. 3. Персональный компьютер (компьютеры): <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Материнская плата GIGABYTE B360M D3P [LGA 1151-v2, Intel B360, 4xDDR4-2666 МГц, 2xPCI-Ex16, аудио 7.1, Micro-ATX]. 3.2.Процессор: Intel Core i5. 3.3. Оперативная память: 8 Gb, DDR4, 4 ГБx1, 2133 МГц, PC17000, 15-15-15-35. 3.4. Сетевой адаптер: 10/100/1000 Мбит/с. 3.5. Жёсткий диск: Не менее 500 GB. 3.6. Видеокарта: Встроенная, возможность подключения к монитору с разъемом VGA или DVI, HDMI. 3.7. Оптический привод: Чтение/запись. 3.8. Блок питания: от 350 Вт. 3.9. Порты ввода-вывода: не менее 1xRJ45, не менее 1x аудио разъема, не менее 4xUSB 2.0, не менее 1x микрофонного разъема. 3.10. Корпус: Mini tower с возможностью установки дискретного видеоадаптера. 3.11. Операционная система: Предустановленная производителем Win10pro, Win7pro + Win10pro или MS Win Pro 10 64Bit Russian 1pk DSP OEI DVD.
Учебная лаборатория	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учебной лаборатории 5 боксов. 2. Учебный бокс рассчитан на 2-3 слушателя. 3. Каждый бокс оснащён необходимым оборудованием,

	<p>инвентарем и посудой (индукционная плита, конвекционным шкафом, весами электрическими, холодильным шкафом +2+4°C, производственными столами, стеллажами, моечной ванной, феном строительный, вентилятор на клипсе, досками разделочные для готовой продукции, ножами поварскими для готовой продукции, выемками для теста, бачком для сбора отходов, кастрюлями емкостью 1-3 л, веселкой деревянной, ситом, венчиком, сковородами лопаткой металлической, противнями, ложками, тарелки: мелкие столовые, глубокие, плоские тарелки, банкетные овальные блюда, соусниками емкостью 50-100 мл, кондитерскими мешками с набором насадками) для выполнения учебной программы.</p> <p>4. На 5 боксов: шкаф шоковой заморозки -2шт, мясорубка -1 шт, фритюрница электрическая -2шт, краскопульт-2шт., тесто раскаточная машина -1шт.</p>
<p>Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения</p>	<p>Модульная система электронного обучения с открытым кодом Moodle.</p>

4.3 Кадровые ресурсы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
<p>Лектор</p>	<p>Преподаватель, имеющий среднее и высшее профессионального образования и опыт работы на предприятиях индустрии питания не менее 3 лет.</p>
<p>Руководитель практике</p>	<p>Педагогические работники: дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.</p> <p>Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии рабочего.</p>

