

Программа учебного модуля дополнительных профессиональных программ для целей обеспечения потребностей в дополнительном профессиональном образовании персонала и внешних заказчиков ПОО, потребности в повышении квалификации и переподготовке рабочих и служащих на основе технологии проектного обучения

1. Название модуля: Изготовление рулетов.

2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:

К освоению программы (модуля) допускаются лица, имеющие/получающие среднее профессиональное образование и/или имеющие/получающие высшее образование.

3. Цель освоения модуля: совершенствование у слушателей компетенций и приобретение ими новых компетенций в области общественного питания по направлению кондитерское искусство.

4. Форма обучения: очная/очная с применением дистанционных образовательных технологий.

5. Планируемые результаты обучения

Программа дополнительное профессиональное образование программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудование, технологиями и иными профессиональными средствами.

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований в соответствии профессиональным стандартом «12901 Кондитер» утвержденного Приказом Минтруда России от 07.09.2015 № 597н.

Перечень профессиональных компетенций, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

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

ПК 2 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации рулетов из разных видов теста.

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

знать:

- ассортимент выпускаемых рулетов;
- характеристики и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления рулетов;
- технологию и рецептуры приготовления рулетов;
- способы и правила формования рулетов;
- основные критерии оценки качества рулетов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении рулетов;
- принципы и приемы презентации, и оформление рулетов;
- требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

уметь:

- готовить рулеты;
- вести процесс формования рулетов;
- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- выполнять отдельные работы в процессе изготовления рулетов;
- проверять вес рулетов;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.

6. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела (темы, модуля)	Всего, час.	Аудиторные занятия, час.		Дистанционные занятия, час.		Формы аттестации/признания
			Лекции, информирование	Практические занятия	Изучение материалов курса	Практические занятия	
1.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря	2	-	-	2	-	Тест
2.	Санитарно- гигиенические требование и организация рабочего места кондитера	2	-	-	2	-	Тест
3.	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления рулетов	2	1	1	-	-	
4.	Приготовление рулетов из разных видов теста и различных наполнителей	18	2	14	2	-	Тест Лабораторная работа
5.	Итоговая аттестация	6	-	-	-	-	Квалификационный экзамен
Итого		30					

7. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы)			
		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря	2	2			
Санитарно- гигиенические требование и организация рабочего места кондитера	2	2			
Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления рулетов	2	2			
Приготовление рулетов из разных видов	18	2	8	8	

теста и различных наполнителей					
Итоговая аттестация	6				6

7.1 Рабочие программы разделов

7.1.1 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	Количес тво часов
1	2	3	4
Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря	Теоретическое занятие	Лекция с визуализацией материала	2

7.1.2 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 требования и организация рабочего места кондитера	Теоретическое занятие	Лекция с визуализацией материала	2

7.1.3 Раздел 3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления рулетов

Цель освоения раздела: изучение основных продукты и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления птифур

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, используемые для приготовления рулетов	Теоретическое занятие	Лекция	1
Критерии оценивания сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления рулетов	Практическое занятие	Практикум	1

7.1.4 Раздел 4. Приготовление рулетов из разных видов теста и различных наполнителей

Цель освоения раздела: Совершенствовать навыки по приготовлению рулетов из разных видов теста и различных наполнителей

Содержание раздела:

№, наименование темы	Вид занятий / представление материалов в СДО	Метод(ы) обучения	Количес тво часов
1	2	3	4
Приготовление рулетов из различных видов теста и различных наполнителей	Теоретическое занятие	Лекция с визуализацией материала	2
Приготовление рулетов бисквитного теста.	Теоретическое занятие	Лекция	2
Расчет сырья и составление технологических карт	Практическое занятие	Практикум	2

рулетов из различных видов теста и различных наполнителей			
Приготовление рулетов из японского бисквита	Практическая работа	Лабораторная работа	4
Приготовление рулетов из бисквитного теста	Практическая работа	Лабораторная работа	4
Приготовление рулетов из воздушного теста	Практическая работа	Лабораторная работа	4

8. Оценка качества освоения модуля

8.1. Формы промежуточной и/или итоговой аттестации

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»
Приготовление рулетов из разных видов теста и с различными наполнителями	Тестирование Лабораторный	«зачтено» / «не зачтено» Баллы
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	Квалификационный экзамен	Баллы

8.2. 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. Пруткова
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 охладительное 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 смены 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 изготовлении 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. Приготовление рулетов из разных видов теста 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. До какой температуры нагревают на водяной бане яйца с сахаром при приготовлении бисквитного теста:

А) 30С; Б) 45С; В) 47-50С?

2. Во сколько раз должна увеличиться яично-сахарная смесь во время взбивания:

А) 2.5-3 раза; Б) 2 раза; В) 5-6 раз?

3. До какой температуры охлаждается масса во время взбивания:

А) 10С; Б) 20С; В) 25С?

4. Какова продолжительность замеса бисквитного теста:

А) 1 мин; Б) 15 с; В) 30 с?

5. При какой температуре выпекают бисквитное тесто:

А) 200-220С; Б) 170-190С; В) 210-230С?

6. Сколько времени выпекают бисквит в торговых формах:

А) 50-60 мин; Б) 35-40 мин; В) 20-30 мин?

7. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления бисквитного теста:

А) с большим; Б) со средним; В) с малым?

8. До какой температуры нагревают на водяной бане яйца с сахаром при приготовлении бисквитного теста:

А) 30С; Б) 45С; В) 47-50С?

1-Б

9. Во сколько раз должна увеличиться яично-сахарная смесь во время взбивания:

А) 2.5-3 раза; Б) 2 раза; В) 5-6 раз?

2-А

10. До какой температуры охлаждается масса во время взбивания:

А) 10С; Б) 20С; В) 25С?

3-Б

11. Какова продолжительность замеса бисквитного теста:

А) 1 мин; Б) 15 с; В) 30 с?

4-Б

12. При какой температуре выпекают бисквитное тесто:

А) 200-220С; Б) 170-190С; В) 210-230С?

5-А

13. Сколько времени выпекают бисквит в торговых формах:

А) 50-60 мин; Б) 35-40 мин; В) 20-30 мин?

6-Б

14. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления бисквитного теста:

А) с большим; Б) со средним; В) с малым?

7-Б

Эталон ответов

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

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1

Приготовление рулетов из японского бисквита

Цель работы: приобретение практических навыков по изготовлению рулетов из японского бисквита

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 4 часа.

Методическое обеспечение - Сборник рецептур 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 отпуска.

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

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2

Приготовление рулетов из бисквитного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по изготовлению рулетов из бисквитного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 4 часа.

Методическое обеспечение - Сборник рецептур 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 отпуска.

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

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

Приготовление рулетов из воздушного теста

Цель работы: приобретение практических навыков по изготовлению рулетов из воздушного теста

Условия выполнения задания – «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 4 часа.

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 отпуска.

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. 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»

Задание №1. Приготовить «Рулет бисквитный с фруктовой начинкой»

(ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту «Рулет бисквитный с фруктовой начинкой» (ПК 1, ПК 2).
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте рулет бисквитный с фруктовой начинкой на 500гр.

(ПК 1, ПК 2)

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

Задание №2. Приготовить «Рулет со сливочным кремом»

(ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на «Рулет со сливочным кремом» (ПК 1, ПК 2).
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте рулет со сливочным кремом на 500гр.

(ПК 1, ПК 2).

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

Задание №3. Приготовить «Рулет на основе японского бисквита с кремом чиз»

(ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на «Рулет на основе японского бисквита с кремом чиз»
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте рулет на основе японского бисквита с кремом чиз на 1000гр.

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

Задание №4. Приготовить «Рулет с кремом чиз и ягодной начинкой»

(ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на «Рулет с кремом чиз и ягодной начинкой».
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте рулет с кремом чиз и ягодной начинкой 750гр.

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

Задание №5. Приготовить «Рулет с белковым кремом и карамельной начинкой»

(ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на «Рулет с белковым кремом и карамельной начинкой».
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте рулет с белковым кремом и карамельной начинкой на 500гр.

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

Задание №6. Приготовить «Рулет с кремом Новый»

(ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на «Рулет с кремом Новый»
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте рулет с кремом «Новый» на 500гр.

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

Задание №7. Приготовить «Рулет с орехами и шоколадом»

(ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на «Рулет с орехами и шоколадом».
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте «рулет с орехами и шоколадом» на 500гр.

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

Задание №8. Приготовить «Рулет из воздушного теста с творожным кремом»

(ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на «Рулет из воздушного теста с творожным кремом».
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте рулет из воздушного теста с творожным кремом на 1000гр.

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

Задание №9. Приготовить «Рулет с карамелизированными бананами и карамельным кремом»

1. Составьте технологическую карту на «Рулет с карамелизированными бананами и карамельным кремом».
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте «Рулет с карамелизированными бананами и карамельным кремом» на 500гр.

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

Задание №10. Приготовить «Рулет с карамелью и орехами»

(ПК 1, ПК 2).

1. Составьте технологическую карту на «Рулет с карамелью и орехами».
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте «Рулет с карамелью и орехами» на 750гр.

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

9. Учебно-методическое обеспечение программы

9.1 Учебно-методическое обеспечение программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
--------------------	--

Литература	1. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебники для студ учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова -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/

9.2 Материально-технические условия реализации программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Учебная аудитория	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

	<p>[1:1, 177x177 см, настенно-потолочный, Matte White.</p> <p>4. Доска.</p>
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, 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.

	4. На 5 боксов: шкаф шоковой заморозки -2шт, мясорубка -1 шт, фритюрница электрическая -2шт, краскопульт-2шт., тесто раскаточная машина -1шт.
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	Модульная система электронного обучения с открытым кодом Moodle.

9.3 Кадровые ресурсы

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