

**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 пtiфур.

**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 сфере общественного питания по направлению Кондитер.

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

**уметь:**

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

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 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 требования и организация рабочего места кондитера	2	-	-	2	-	Тест
3.	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления птифур	2	1	1	-	-	
4.	Приготовление птифур 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 требования и организация рабочего места кондитера	2	2			
Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления пшеничных изделий	2	2			
Приготовление пшеничных изделий из разных видов теста и различных наполнителей	18	2	8	8	
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	Количество 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	Количество 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 пtiфур

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

**Содержание раздела:**

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

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

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

**Содержание раздела:**

№, наименование темы	Вид занятий / представление материалов в СДО	Метод(ы) обучения	Количество часов
1	2	3	4
Приготовление пtiфур из различных видов теста и	Теоретическое занятие	Лекция с визуализацией	2

различных наполнителей		материала	
Приготовление птифур из песочного теста, бисквитного теста, с использованием муссов	Теоретическое занятие	Лекция	2
Расчет сырья и составление технологических карт птифур из песочного теста, бисквитного теста	Практическое занятие	Практикум	2
Приготовление птифур из песочного теста	Практическая работа	Лабораторная работа	4
Приготовление птифур из бисквитного теста	Практическая работа	Лабораторная работа	4
Приготовление птифур с использованием муссов	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 птифур из разных видов теста и с различными наполнителями	Тестирование Лабораторный	«зачтено» / «не зачтено» Баллы
<b>ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>	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. 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 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 птифур 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. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?**

- а) Мука;
- б) орехи;
- в) повидло;
- г) сахар;

**2. Какие химические разрыхлители теста вам известны?**

- а) Дрожжи;
- б) соль;
- в) молочнокислые бактерии;
- г) сода пищевая..

**3. Как подготовить желатин к производству?**

- а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
- б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;
- в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
- г) желатин замачивают в подкисленной воде.

**4. Назовите виды желе:**

- а) мозаичное
- б) фруктовое
- в) многослойное
- г) все варианты верны

**5. Из какого теста готовят Сочни с творогом?**

- а) из песочного теста
- б) из сдобного пресного теста
- в) из пряничного теста
- г) дрожжевое

**6. Десертные пирожные по-другому называются:**

- а) птифуры
- б) мелкие
- в) фуршетные
- г) все варианты верны

**7. Пирожное «Картошка» относится:**

- а) к заварным пирожным
- б) к крошковым пирожным
- в) к воздушным пирожным
- г) бисквитные пирожные

**8. Из какого продукта получают сахарную пудру:**

- а) сахар;
- б) мука;
- в) крахмал;
- г) сгущенное молоко.

**9. Для механического способа разрыхления используют:**

- а) соду и углекислый аммоний
- б) взбивание
- в) дрожжи
- г) крахмал

**10. Для приготовления опары используют следующие сырье:**

- а) яйца, маргарин, дрожжи, вода;
- б) мука вода;
- в) соль, сахар, дрожжи;
- г) вода, дрожжи, мука, сахар.

**11. Температура воды или молока для приготовления дрожжевого теста:**

- а) 35 -40С;
- б) 10-15С;
- в) 90 С;
- г) любая температура.

**12. В состав заварного теста входят следующие продукты:**

- а) мука, вода, масло, яйца
- б) мука, молоко,
- в) мука, взбитые белки, сахар
- г) мука, сода, маргарин, сахар

**13. С какой целью добавляют лимонную кислоту в конце взбивания воздушного теста:**

- А) для укрепления структуры;
- Б) для разрыхления теста;
- В) для придания нежного вкуса
- Г) для придания нежного аромата.

**14. Для приготовления воздушного теста используют взбиватель:**

- А) Решетчатый
- Б) Прутковый
- В) Замкнутый
- Г) Крюкообразный

**15 С какой целью муку просеивают**

- А) для удаления примесей
- Б) для обогащения кислородом
- В) для удаления комочков
- Г) все варианты верны

**16. На какие группы можно распределить крема:**

- А) Крем сливочный Основной, крем сливочный Новый;
- Б) Кремы сливочные, кремы белковые;
- В) Кремы не распределяют по группам;
- Г) Кремы сливочные, кремы белковые, заварные крема.

**17. Сколько раз производится обминка теста при приготовлении теста опарным способом?**

- А) 1
- Б) 2-3
- В) 4-5
- Г) 5-7

**18. Какая оптимальная t развития дрожжевых грибков?**

- А) 20 С
- Б) 30 С
- В) 40 С
- Г) более 40 С

**19. . Из чего получают крахмал:**

- А) муки
- Б) сои
- В) кукурузы, картофеля
- Г) сахарной свеклы

**20. Для украшения изделий с кремом используют :**

- А) буклетик;
- Б) карнетик;
- В) мунетик;
- Г) все варианты верны.

#### Эталон ответов

- 1 А
- 2 Г
- 3 В
- 4 Г
- 5 Б
- 6 А
- 7 Б

8 А  
9 В  
10 Г  
11 А  
12 А  
13 А  
14 Б  
15 Г  
16 Г  
17 Б  
18 Б  
19 В  
20 Б

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1**

### **Приготовление пtifур из песочного теста**

**Цель работы:** приобретение практических навыков по изготовлению пtifур из песочного 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 №2**

### **Приготовление пtifур из бисквитного теста**

**Цель работы:** приобретение практических навыков по изготовлению пtifур 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 пtiфур с использованием муссов**

**Цель работы:** приобретение практических навыков по изготовлению пtiфур с использованием муссов

**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, гасроемкости, 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 рецептур, 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 пирожное «Картошка»**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на пирожное «Картошка»

2. Организуйте рабочее место.

4. Приготовьте пирожное «Картошка» на 30гр.

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

#### **Задание №2. Приготовить муссовое пирожное с подушкой из песочного теста**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на муссовое пирожное с подушкой из песочного теста.

2. Организуйте рабочее место.

4. Приготовьте муссовое пирожное с подушкой из песочного теста на 5шт по 25гр.

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

#### **Задание №3. Приготовить муссовое пирожное с подушкой из бисквитного теста**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на муссовое пирожное с подушкой из бисквитного теста.

2. Организуйте рабочее место.

4. Приготовьте муссовое пирожное с подушкой из бисквитного теста на 5шт по 40гр.

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

#### **Задание №4. Приготовить птифуры с кремом чиз и ягодной начинкой**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на птифуры с кремом чиз и ягодной начинкой.

2. Организуйте рабочее место.

4. Приготовьте птифуры с кремом чиз и ягодной начинкой 5 шт по 25гр.

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

#### **Задание №5. Приготовить птифуры с белковым кремом и карамельной начинкой**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на птифуры с белковым кремом и карамельной начинкой.

2. Организуйте рабочее место.

4. Приготовьте птифуры с белковым кремом и карамельной начинкой на 5 шт. по 35гр.

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

#### **Задание №6. Приготовить «Маффины фруктами»**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на «Маффины фруктами».
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте «Маффины фруктами» на 5 шт. по 30гр.

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

#### **Задание №7. Приготовить «Маффины с орехами и шоколадом»**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на «Маффины с орехами и шоколадом».
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте «Маффины с орехами и шоколадом» на 5 шт по 35гр.

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

#### **Задание №8. Приготовить миниатюры с творожным кремом**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на миниатюры с творожным кремом.
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте миниатюры с творожным кремом на 5 шт. по 25гр.

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

#### **Задание №9. Приготовить «Шоколадный капкейк с кремом ганаш»**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на «Шоколадный капкейк с кремом ганаш».
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте «Шоколадный капкейк с кремом ганаш» на 5 шт. по 30гр.

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

#### **Задание №10. Приготовить «Маффины с орехами»**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на «Маффины с орехами».
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте «Маффины с орехами» на 5 шт. по 25гр.

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

## **9. Учебно-методическое обеспечение программы**

### **9.1 Учебно-методическое обеспечение программы**

<b>Вид ресурса</b>	<b>Характеристика ресурса и количество</b>
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.	<a href="https://fgos.ru">https://fgos.ru</a>
	2. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"	<a href="https://base.garant.ru/71198354/">https://base.garant.ru/71198354/</a>
	3. Формальное, неформальное, информальное образование.	<a href="https://base.garant.ru/70440506/">https://base.garant.ru/70440506/</a>
	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"	<a href="https://zrf.su/zakon/ob-obrazovanii-273-fz/">https://zrf.su/zakon/ob-obrazovanii-273-fz/</a>
	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"	<a href="https://base.garant.ru/70433916/">https://base.garant.ru/70433916/</a>

## 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 [1:1, 177x177 см, настенно-потолочный, Matte White. 4. Доска.
Компьютерный	1. WiFi роутер: маршрутизатор Xiaomi Mi WiFi Router

класс	<p>3[2x100 Мбит/сек, 802.11 2.4 ГГц, 5 ГГц, Wi-Fi 1167 Мбит/с, USB 2.0 type A x1].</p> <p>2. Пакет программ MSOffice: MS Word, MS PowerPoint, MS Excel.</p> <p>3. Персональный компьютер ( компьютеры):</p> <p>3.1. Материнская плата GIGABYTE B360M D3P [LGA 1151-v2, Intel B360, 4xDDR4-2666 МГц, 2xPCI-Ex16, аудио 7.1, Micro-ATX].</p> <p>3.2.Процессор: Intel Core i5.</p> <p>3.3. Оперативная память: 8 Gb, DDR4, 4 ГБx1, 2133 МГц, PC17000, 15-15-15-35.</p> <p>3.4. Сетевой адаптер: 10/100/1000 Мбит/с.</p> <p>3.5. Жёсткий диск: Не менее 500 GB.</p> <p>3.6. Видеокарта: Встроенная, возможность подключения к монитору с разъемом VGA или DVI, HDMI.</p> <p>3.7. Оптический привод: Чтение/запись.</p> <p>3.8. Блок питания: от 350 Вт.</p> <p>3.9. Порты ввода-вывода: не менее 1xRJ45, не менее 1x аудио разъема, не менее 4xUSB 2.0, не менее 1x микрофонного разъема.</p> <p>3.10. Корпус: Mini tower с возможностью установки дискретного видеоадаптера.</p> <p>3.11. Операционная система: Предустановленная производителем Win10pro, Win7pro + Win10pro или MS Win Pro 10 64Bit Russian 1pk DSP OEI DVD.</p>
Учебная лаборатория	<p>1. Учебной лаборатории 5 боксов.</p> <p>2. Учебный бокс рассчитан на 2-3 слушателя.</p> <p>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.</p> <p>4. На 5 боксов: шкаф шоковой заморозки -2шт, мясорубка -1 шт, фритюрница электрическая -2шт,</p>

	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.