

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» программы учебной дисциплины ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «ПКД»
Протокол № от 1от 31 августа 2023 г.
Председатель ЦМК «ПКД»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ Е.Ш. Булаш
«__» _____ 20__ г.

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы профессионального модуля: ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Целью практических занятий по ПМ.05, МДК.05.01, МДК.05.02: является закрепление и углубление знаний, которые студент получил на лекционных занятиях и при выполнении самостоятельной работы, приобретение навыков по выполнению профессиональных функций, пробуждение интереса к практическому использованию теоретических знаний.

По окончании изучения курса обучающийся должен:

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

Иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, ¹ продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов;

За время изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны выполнить 6 практических занятия.

Практическое занятие №1 Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления полуфабрикатов, хлебобулочных изделий сложного ассортимента на различных участках цеха.

Практическое занятие №2 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера

Практическое занятие №3 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера

Практическое занятие №4 Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа

Практическое занятие №5 Составление технологических схем

Практическое занятие №6 Разработка технологических карт для мучных кондитерских изделий

Работа выполняется в отдельных тетрадях для практических занятий.

Необходимо обозначить номер практического занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Практические занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности: СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело Поварское и кондитерское дело»

Код	Наименование вида деятельности, профессиональных и общих компетенций
ВД5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Практическое занятие № 1.

Тема: Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления полуфабрикатов, хлебобулочных изделий сложного ассортимента на различных участках цеха.

Количество часов: 2 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК - 5.1; 5.2; 5.3; 5.4, 5.5, 5.6;

ОК- 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование знаний по составлению плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления полуфабрикатов, хлебобулочных изделий сложного ассортимента на различных участках цеха.

Задание 1. По приложению 1.1 составить план-схему рабочего места пекаря для приготовления полуфабрикатов

Задание 2. По приложению 1.1 составить план-схему рабочего места пекаря для приготовления хлебобулочных изделий

Домашнее задание:

Составить план - схему рабочего места кондитера для приготовления сдобы обыкновенной.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Практическое занятие №2

Трмя- Ряпяботка технологических карт по споваочнику кондитера.

Цель:

Формирование знаний по разработка технологических карт справочнику кондитера.

Количество часов: 2 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-5.1; 5.2;.5.3; 5.4, 5.5, 5.6;

ОК- 1-7, 9,10.

Задание 1. Разработать технологическую карту на пирожное «Шу» используя Приложение 2.1

Задание 2. Заполните бланк технологической карты Приложение 2.2

Заполнить рабочую тетрадь по практической работе. Сделать вывод.

Домашнее задание:

. Разработать технологическую карту на пирожное «Корзиночка»

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Практическое занятие №3

Количество часов: 2 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-5.1; 5.2; 5.3; 5.4, 5.5, 5.6;

ОК- 1-7,9,10

Цель:

Формирование знаний по разработке технологических карт по сборнику рецептов

Задание 1. Разработать технологическую карту на пирожное «Буше» используя Приложение 3.1

Задание 2. Заполните бланк технологической карты Приложение 3.2

Заполнить рабочую тетрадь по практической работе. Сделать вывод.

Домашнее задание:

Составить технологическую карту «песочное кольцо с орехами»

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Практическое занятие №4

Тема: Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа

Количество часов: 2 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК - 5.1; 5.2; 5.3; 5.4, 5.5, 5.6;

ОК- 1-7, 9,10

Цель:

Формирование знаний по разработке калькуляционных карт, наряд-заказа.

Задание 1.

Рассчитать стоимость пирожного «Шу» используя технологическую карту.

Задание 2. Рассчитать прейскурант цен на сырье. Заполнить таблицу в Приложении 4.1

Задание 3. Рассчитать цену изделия, использованных при приготовлении изделия, заложив 30% от себестоимости сырья. Приложение 4.2

Заполнить рабочую тетрадь по практической работе. Сделать вывод.

Домашнее задание:

Составить калькуляционную карту тирамису

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель :

Практическое занятие №5

Тема: Составление технологических схем

Количество часов: 2 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК - 5.1; 5.2; 5.3; 5.4, 5.5, 5.6;

ОК- 1-7, 9,10

Цель:

Формирование знаний по составлению технологических схем

Задание 1.

По примеру (Приложение 5.1) производства мороженого, составьте технологическую схему приготовления крема сметанного.

Задание 2.

Составьте технологическую схему приготовления праздничного хлеба (опарное дрожжевое тесто с отсадкой), используя сборник рецептов

Заполнить рабочую тетрадь по практической работе. Сделать вывод.

Домашнее задание:

Составить технологическую схему приготовления мусса.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Практическое занятие №6

Тема: Разработка технологических карт для мучных кондитерских изделий Количество часов: 2 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-5.1; 5.2; 5.3; 5.4, 5.5, 5.6;

ОК - 1-7, 9,10

Цель:

Формирование знаний по разработке технологических карт для мучных кондитерских изделий

Задание 1. Разработать технологическую карту на булочку ватрушку, дорожную используя сборник рецептов

Задание 2. Заполните бланк технологической карты Приложение 6.1

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе. Сделать вывод.

Домашнее задание:

Составить технологическую карту каравая свадебного

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподователь: _____

Практическое занятие № 1.

Тема: Расчет сырья для приготовления ганаша, начинок для конфет, батончиков

Количество часов: 2 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-5.1; 5.2; 5.3; 5.4, 5.5, 5.6;

ОК- 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование знаний по расчету сырья для приготовления ганаша, начинок для конфет, батончиков.

Задание 1. Используя кондитерское справочник, рассчитайте количество начинки на 14 шт батончиков, конфет

Задание 2. Используя кондитерское справочник, рассчитайте количество ганаша на 14 шт батончиков, конфет

Домашнее задание:

Составить план - схему темперирования шоколада.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) и рабочей программы профессионального модуля:

Целью лабораторных занятий по ПМ. 05, МДК.05.02, является: закрепление и углубление знаний, которые студент получил на лекционных занятиях и при выполнении самостоятельной работы, приобретение навыков по выполнению профессиональных функций, пробуждение интереса к практическому использованию теоретических знаний.

По окончании изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:

Иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ЯН
- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов;

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

За время изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны выполнить лабораторные занятия.

Лабораторное занятие №1 Приготовление шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками

Лабораторное занятие №2 Приготовление выпеченных полуфабрикатов: бисквитное, заварное, песочное тесто и изделие из него

Лабораторное занятие №3 Приготовление антреме, муссового торта Работа выполняется в отдельных тетрадях для лабораторных занятий.

Необходимо обозначить номер лабораторных занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Лабораторные занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС.

Код	Наименование вида деятельности, профессиональных и общих компетенций
ВД5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно

	действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Лабораторная работа №1.

Инструкционная карта.

По МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Тема работы: Приготовление, оформление, презентация и подача сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Количество часов - 6 часов

Цель работы:

- организовать и провести приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- закрепить умения по органолептической оценке качества сырья, используемого при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- закрепить умения по обработке сырья с учетом требований по минимизации отходов и рационального использования сырья;
- освоить умения по соблюдению санитарно - гигиенических требований к организации рабочего места по обработке сырья и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, по соблюдению правил личной гигиены в процессе выполнения технологических операций;
- освоить умения по организации рабочего места (подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды), для выполнения технологических операций;
- освоить способы безопасного использования оборудования для выполнения действий по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- освоить умения по оценке качества выполненных технологических операций и приготовленной продукции (органолептическая оценка - бракераж, выявить дефекты готовых сдобных изделий и определить причины их возникновения);
- освоить умения по оформлению и отпуску сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с соблюдением норм отпуска, температурного режима, презентации и правил подачи.

Методическое обеспечение:

- Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно - практические работы;
- инструкционные карты на приготавливаемые изделия;
- Сборник рецептов мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий фотоматериалы;

общественного питания;

Материально-техническое обеспечение:

- механическое оборудование: тестомесильная машина
- тепловое оборудование: пекарский шкаф, пароконвектомат, электрическая плита;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф;
- измерительные приборы: электронные весы;
- вспомогательное оборудование: производственные столы, столы с деревянной поверхностью для раскатки дрожжевого теста;
- инвентарь, инструменты и посуда: котлы, кастрюли, гасроемкости, противни, кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, ножи поварские, скребки, кисточки для смазывания, доски разделочные, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска (блюда для пирогов, тарелки пирожковые, нож и вилка столовые, лопатка, салфетки).

Сырье: мука пшеничная, сахар-песок, дрожжи прессованные, растительное масло, яйца, молоко (вода), творог, масло сливочное (маргарин), соль, ванильный сахар, цукаты, изюм, сахарная пудра, цветная нонпарель, апельсин.

Вопросы для подготовки к лабораторной работе.

- 1 .Какое дрожжевое тесто называют опарным?
- 2 .Какова последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста?
- 3 .Какие виды сложных сдобных хлебобулочных изделий вы знаете?

Задания для лабораторной работы:

1. Организовать процесс приготовления и приготовить сдобные хлебобулочные изделия: Ватрушки с творогом «Лапти»-10 шт по 150г; и праздничный хлеб: Каравай «Свадебный» - 1 шт выход 2000г, «Кулич пасхальный» 2шт по 550г.
- 2.Определить годность сырья органолептическим способом с учетом требований по безопасности продукции. Сделать вывод о правильности выполнения действий по определению кондиции и годности сырья.
- 3.Организовать рабочее место для обработки основного и дополнительного сырья.
- 4.Организовать рабочее место для выполнения технологических операций.
- 5.Произвести приготовление изделий в соответствии с рецептурой и технологией приготовления.

6. Оценить качество выполнения отдельных технологических операций и готовых изделий с выявлением дефектов и причин их возникновения.

7. Заполнить таблицу по органолептической оценке качества готовых изделий (Таблица 1).

Наименование полуфабриката	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

8. Заполнить бракеражный журнал (Таблица 2) на готовые изделия.

Дата, время изготовления продуктов	Наименование продукции, блока	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (должность Ф.И.О.)	Ф.И.О. лица, проводившего бракераж	Примечание

9. Заполнить отчет по выявлению дефектов готовых изделий, причин их возникновения и возможных способов устранения (Таблица 3).

Полуфабрикат	Дефект	Причина возникновения	Способ устранения	Оценка

Преподаватель: Ивашкова А.В.

Лабораторная работа №2.

Инструкционная карта.

По МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Тема работы: Приготовление, оформление, презентация и подача детских праздничных тортов сложного ассортимента.

Количество часов - 6 часов

Цель работы:

- организовать и провести приготовление детских праздничных и юбилейных тортов сложного ассортимента;
- закрепить умения по органолептической оценке качества сырья, используемого при приготовлении детских праздничных и юбилейных тортов сложного ассортимента;
- закрепить умения по обработке сырья с учетом требований по минимизации отходов и рационального использования сырья;
- освоить умения по соблюдению санитарно - гигиенических требований к организации рабочего места по обработке сырья и приготовлению детских праздничных и юбилейных тортов сложного ассортимента, по соблюдению правил личной гигиены в процессе выполнения технологических операций;
- освоить умения по организации рабочего места (подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды), для выполнения технологических операций;
- освоить способы безопасного использования оборудования для выполнения действий по приготовлению детских праздничных и юбилейных тортов сложного ассортимента;
- освоить умения по оценке качества выполненных технологических операций и приготовленной продукции (органолептическая оценка - бракераж, выявить дефекты детских праздничных и юбилейных тортов сложного ассортимента и определить причины их возникновения);
- освоить умения по оформлению и отпуску детских праздничных и юбилейных тортов сложного ассортимента с соблюдением норм отпуска, температурного режима, презентации и правил подачи.

Методическое обеспечение:

- Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно - практические работы.
- фотоматериалы;

- инструкционные карты на приготавливаемые изделия;
- Сборник рецептов мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий общественного питания.

Материально-техническое обеспечение:

- механическое оборудование: взбивальная машина;миксер;
 - тепловое оборудование: пекарский шкаф, пароконвектомат, электрическая плита;
 - холодильное оборудование: холодильный шкаф;
 - измерительные приборы: электронные весы;
 - вспомогательное оборудование: производственные столы, столы
- инвентарь, инструменты и посуда: котлы, кастрюли, гасстроемкости, противни, кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, ножи поварские, скребки, кисточки для смазывания, лейка для сиропа, отсадочные мешки, шприцевальные трубочки, перчатки, доски разделочные, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска (плато для тортов, десертные тарелки, десертные приборы, лопатка, салфетки).

Сырье: мука пшеничная, сахар-песок, мед, растительное масло, яйца, молоко (вода), сода пищевая, лимонная кислота, крахмал картофельный, масло сливочное (маргарин), соль, ванильный сахар, эссенция, сухофрукты чернослив, курага), молоко сгущенное цельное, коньяк (вино десертное), орехи (цукаты), джем, растительные сливки, желатин, свежие фрукты и ягоды, сахарная пудра, пищевые красители.

Вопросы для подготовки к лабораторной работе.

- 1 .Какие виды детских праздничных тортов вы знаете?
- 2.Какие температурные режимы соблюдаются при приготовлении тортов?
- 3 .Какие применяют приемы для монтажа детских праздничных и юбилейных тортов?
- 4 .Какова последовательность технологического процесса приготовления выпеченных полуфабрикатов при приготовлении детских праздничных и юбилейных тортов?

Задания для лабораторной работы:

1. Организовать процесс приготовления и приготовить детские праздничные и юбилейные торты: «Кукла Барби»- 1шт выходом 1500г; «Машина» - 1шт выходом 2000г; «Юбилейный» - 1шт выходом 3500г.
- 2.Определить годность сырья органолептическим способом с учетом требований по безопасности продукции. Сделать вывод о правильности выполнения действий по определению кондиции и
- 3.Организовать рабочее место для обработки основного и дополнительного сырья.

годности сырья.

3. Организовать рабочее место для обработки основного и дополнительного сырья.

4. Организовать рабочее место для выполнения технологических операций.

5. Произвести приготовление изделий в соответствии с рецептурой и технологией приготовления.

6. Оценить качество выполнения отдельных технологических операций и готовых изделий с выявлением дефектов и причин их возникновения. 7. Заполнить таблицу по органолептической оценке качества готовых изделий (Таблица 1).

Наименование полуфабриката	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

8. Заполнить бракеражный журнал (Таблица 2) на готовые изделия.

Дата, время изготовления продуктов	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (должность Ф.И.О.)	Ф.И.О. лица, проводившего бракераж	Примечание

9. Заполнить отчет по выявлению дефектов готовых изделий, причин их возникновения и возможных способов устранения (Таблица 3).

Полуфабрикат	Дефект	Причина возникновения	Способ устранения	Оценка

Преподаватель: Ивашкова А.В.

Лабораторная работа №3.

Инструкционная карта.

По МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Тема работы: Приготовление, оформление, презентация и подача мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Количество часов - 6 часов

Цель работы:

- организовать и провести приготовление мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- закрепить умения по органолептической оценке качества сырья, используемого при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- закрепить умения по обработке сырья с учетом требований по минимизации отходов и рационального использования сырья;
- освоить умения по соблюдению санитарно - гигиенических требований к организации рабочего места по обработке сырья и приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента, по соблюдению правил личной гигиены в процессе выполнения технологических операций;
- освоить умения по организации рабочего места (подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды), для выполнения технологических операций;
- освоить способы безопасного использования оборудования для выполнения действий по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента ;
- освоить умения по оценке качества выполненных технологических операций и приготовленной продукции (органолептическая оценка - бракераж, выявить дефекты готовых мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента и определить причины их возникновения);
- освоить умения по оформлению и отпуску мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением норм отпуска, температурного режима, презентации и правил подачи.

Методическое обеспечение:

- Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно - практические работы;
- инструкционные карты на приготавливаемые изделия;
- фотоматериалы;

- Сборник рецептов мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий общественного питания;

Материально-техническое обеспечение:

- механическое оборудование: взбивальная машина, соковыжималка;
- тепловое оборудование: пекарский шкаф, пароконвектомат, электрическая плита;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф;
- измерительные приборы: электронные весы;
- вспомогательное оборудование: производственные столы, столы с деревянной поверхностью для раскатки дрожжевого теста;
- инвентарь, инструменты и посуда: котлы, кастрюли, гасроемкости, противни, кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, ножи поварские, скребки, кисточки для смазывания, доски разделочные, формочки, силиконовый коврик, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска (плато для пирожных, десертные тарелки, десертные приборы, лопатка, салфетки).

Сырье: мука пшеничная, сахар-песок, сахар кориневый, глюкоза (сироп), растительное масло, сметана, какао-порошек, кофе эспрессо, разрыхлитель, сода пищевая, соль, сливки 35-ной% жирности, патока, шоколад горький, яйца, молоко (вода), творог, масло сливочное (маргарин), соль, ванильный сахар, цукаты, изюм, сахарная пудра, цветная нонпарель, апельсины свежие, миндаль (лепестки), орехи грецкие,

Вопросы для подготовки к лабораторной работе.

- 1 .Каков ассортимент сложных мелкоштучных кондитерских изделий?
- 2 .Какова последовательность технологических операций при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий?
- 3 .Какие полуфабрикаты используются при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий?

Задания для лабораторной работы:

1. Организовать процесс приготовления и приготовить мелкоштучные кондитерские изделия сложного ассортимента: «Шоколадный капкейк с кремом ганаш» - 1 Ошт выходом 70г; «Миндально-апельсиновый твиль» - 1000г; Маффины» - 12шт выходом 65г; «Бискотти» - 500г; «Шоколадные пирожные макарони» - 500г.
2. Определить годность сырья органолептическим способом с учетом требований по безопасности продукции. Сделать вывод о правильности выполнения действий по определению кондиции и годности сырья.
3. Организовать рабочее место для обработки основного и дополнительного сырья.

4. Организовать рабочее место для выполнения технологических операций.

5. Произвести приготовление изделий в соответствии с рецептурой и технологией приготовления.

Z. _____ с>-пера5^мл5 тд,

нэд^лш!

с выявлением дефектов и причин их возникновения.

7. Заполнить таблицу по органолептической оценке качества готовых изделий (Таблица 1).

Наименование полуфабриката	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

8. Заполнить бракеражный журнал (Таблица 2) на готовые изделия.

Дата, время изготовления продуктов	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (должность Ф.И.О.)	Ф.И.О. лица, проводившего бракераж	Примечание

9. Заполнить отчет по выявлению дефектов готовых изделий, причин их возникновения и возможных способов устранения (Таблица 3).

Полуфабрикат	Дефект	Причина возникновения	Способ устранения	Оценка

Преподаватель: Ивашкова А.В.

Лабораторное занятие № 1.

Тема: Приготовление шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-5.1; 5.2; 5.3; 5.4, 5.5, 5.6;

ОК- 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование умений по приготовлению шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками

Задание 1. Произвести подготовку рабочего места кондитера для темперирования шоколада. Необходимый инвентарь, температурный режим помещения.

Задание 2. Выполнить темперирование шоколада

Задание 3. Подготовить поликарбонатные формы для конфет и батончиков

Задание 4. Выполнить покраску форм

Задание 5. Залить форму темперированным шоколадом для корпуса конфет, батончиков. Оставить охлаждаться.

Задание 6. Приготовить начинки, ганаш. Охладить до ЗОС.

Задание 7. Наполнить корпус конфет двумя начинками.

Задание 8. Оттемперировать шоколад. Наполнить формы шоколадом для дна конфет, батончиков.

Задание 9. Выбить конфеты, батончики из поликарбонатных форм.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе. Сделать вывод

Домашнее задание:

Составить технологическую схему приготовления бисквитного, заварного, песочного полуфабриката

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Лабораторное занятие №2

Тема: Приготовление выпеченных полуфабрикатов: бисквитное, заварное, песочное тесто и изделие из него .

Цель:

Формирование умений по приготовлению бисквитных, песочных, заварных полуфабрикатов и изделий из него.

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-5.1; 5.2; 5.3; 5.4, 5.5, 5.6;

ОК- 1-7, 9,10.

Задание 1. Подготовить универсальное рабочее место кондитера для приготовления выпеченных полуфабрикатов. Подготовить инструменты, инвентарь

Задание 2. Подготовить набор продуктов согласно технологическим картам

Задание 3. Выполнить технологический процесс согласно технологии приготовления полуфабрикатов.

Задание 4. Выпеченные полуфабрикаты оставить охлаждаться, после чего выполнить оформление изделий

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе. Сделать вывод.

Домашнее задание:

Составить технологическую схему приготовления антреме, муссового торта

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель:

Лабораторное занятие №3

Тема: Приготовление антреме, муссового торта

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК - 5.1; 5.2; 5.3; 5.4, 5.5, 5.6;

ОК- 1-7, 9,10

Цель:

Формирование умений по приготовлению антреме, муссового торта

Задание 1. Подготовить универсальное рабочее место кондитера для приготовления выпеченных полуфабрикатов, мусса. Подготовить инструменты, инвентарь

Задание 2. Подготовить набор продуктов согласно технологическим картам

Задание 3. Выполнить технологический процесс согласно технологии приготовления полуфабрикатов, сиропа, мусса.

Задание 4. Произвести обратную сборку антреме. Поставить в охлаждающую камеру.

Задание 5. Произвести оформление различными методами

Заполнить рабочую тетрадь по практической работе. Сделать вывод.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____