

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА

ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Отделение ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

 С. А. Решетка

«24» декабря 2023 г.


**ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ И
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ШОКОЛАДА»**

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 12901 Кондитер, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. № 597н.

СОСТАВИТЕЛИ:

Преподаватель профессионального цикла ГПОУ ЮТК  Е.В. Данщикова

Мастер производственного обучения ГПОУ ЮТК  Л.В. Дудко

Методист ГПОУ ЮТК  В.А. Курленя

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП
Протокол № 4 от 24.12. 2020г.

Председатель ЦМК отделения ТПОП  И.Ю. Жукова

Заведующий отделением ТПОП 24.12 2020 г.  Д.Б. Тарасова

Заведующий заочным отделением 24.12 2020г.  О.А. Усова

Заместитель директора по УМР 24.12 2020г.  И.Н. Данилова

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения.....	4
1.1	Характеристика программы.....	4
1.2	Категория слушателей.....	4
1.3	Трудоемкость обучения.....	4
1.4	Форма обучения.....	4
1.5	Документ, выдаваемый после завершения обучения.....	5
2	Цель реализации программы.....	5
3	Требования к результатам обучения.....	5
3.1	Планируемые результаты обучения.....	5
4	Содержание программы.....	8
4.1	Учебный план	8
4.2	Учебно-тематический план.....	8
4.3	Учебная программа.....	9
4.4	Учебный план дистанционного обучения.....	10
4.5	Учебно-тематический план дистанционного обучения.....	11
4.6	Учебная программа дистанционного обучения.....	11
5	Материально-технические условия реализации программы.....	13
6	Учебно-методическое обеспечение программы.....	11
7	Кадровое обеспечение реализации программы.....	15
8	Оценка качества освоения программы.....	16
8.1	Оценочные средства итоговой аттестации.....	16
8.1.1	Примерная тематика контрольных вопросов, выявляющих теоретическую подготовку слушателей.....	16
8.1.2	Комплект заданий для выполнения практической квалификационной работы на квалификационном экзамене.....	17

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Характеристика программы

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации педагогических работников по теме «Организация процесса подготовки и приготовления изделий из шоколада» трудоемкостью 18 академических часов (далее – Программа) сформирована в соответствии с требованиями профессионального стандарта по профессии 12901 Кондитер, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. №597 н.

1.2 Категория слушателей

К освоению дополнительной профессиональной программы повышения квалификации допускаются педагогические работники профессионального образования, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование по профилю специальности.

Особые условия допуска к освоению программы: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке.

Требования к физическому здоровью: поступающие для обучения не должны иметь медицинских ограничений, регламентированных Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

1.3 Трудоемкость обучения

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего – 18 часов,
- теоретических занятий – 2 часа,
- в том числе: практические занятия -12 часов,
- квалификационный экзамен – 4 часа.

1.4 Форма обучения

Обучение осуществляется в очной форме, в составе учебной группы. Практические занятия и итоговая аттестация (квалификационный экзамен) проводятся очно по месту нахождения учебного заведения.

Реализация программы может осуществляться с применением частично или в полном объеме дистанционных образовательных технологий.

1.5 Документ, выдаваемый после завершения обучения:
удостоверение о повышении квалификации.

2. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ:

Качественное изменение профессиональных компетенций и повышение профессионального уровня, необходимых для выполнения следующих видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

- организация процесса приготовления изделий из шоколада;
- процесс изготовления изделий из шоколада.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

3.1 Планируемые результаты обучения:

Программа направлена на приобретение новых профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций:

Трудовая функция с кодом	Профессиональные компетенции, обеспечивающие выполнение трудовой функции	
	индекс	содержание компетенции
В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	ПК 6.1*	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели
В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	ПК 6.2 *	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций:

слушатель должен **знать:**

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

- организацию рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

слушатель должен **уметь:**

- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;
- готовить тесто и полуфабрикаты для шоколадной продукции;
- готовить по технологическим картам шоколадную продукцию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных шоколадных изделий;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции;

выполнять трудовые действия:

- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента;
- изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции;
- презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

4.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации педагогических работников по теме: «Организация процесса подготовки и приготовления изделий из шоколада»

Категория слушателей: педагогические работники профессионального образования

Форма обучения: очная.

Общая трудоемкость: 18 академических часов.

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В том числе	
		лекции	практические занятия
Раздел 1 Организация рабочего места, оборудования, сырья для приготовления изделий и композиций из шоколада	2	2	-
Раздел 2 Приготовление изделий из шоколада	12	-	12
Итоговая аттестация	4	квалификационный экзамен	
Всего:	18		

4.2 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

программы повышения квалификации педагогических работников по теме «Организация процесса подготовки и приготовления изделий из шоколада»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практич. занятия
1	Раздел 1 Организация рабочего места, оборудования, сырья для приготовления изделий и композиций из шоколада	2	2	
1.1	Организация рабочего места при приготовлении изделий из шоколада	1	1	
1.2	Основные виды технологического оборудования и производственного при приготовлении изделий из шоколада	1	1	
2	Раздел 2	12		12

	Приготовление изделий из шоколада			
2.1	Основы темперирования	4		4
2.2	Изготовление конфет	4		4
2.3	Изготовление декора из шоколада	4		4

4.3 УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

повышения квалификации педагогических работников по теме:
«Организация процесса подготовки и приготовления изделий из шоколада»

Раздел 1. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий и композиций из шоколада (2 ч).

Тема 1.1 Организация рабочего места при приготовлении изделий из шоколада (1ч).

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении изделий из шоколада. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Тема 1.2 Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении изделий из шоколада (1 ч).

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении изделий из шоколада. Подбор, подготовка к работе проверка технологического оборудования и инвентаря. Безопасное использование технологического оборудования при приготовлении изделий из шоколада.

Раздел 2 Приготовление изделий из шоколада (12 ч).

Тема 2.1 Основы темперирования (4 ч)

Основы темперирования шоколада. Отливание шоколадной плитки.

Тема 2.2.Изготовление конфет (4 ч).

Приготовление конфет «Трюфели с ароматными травами: мелисса» (заготовка).
Приготовление конфет «Трюфель классический (заготовка)». Приготовление конфет «Конфета Вафелька (пралине с вафельной крошкой)». Приготовление конфет «Корпусная конфета «Кокосовое молочко».

Тема 2.3 Изготовление декора из шоколада (4 ч).

Изготовление объемных фигур из шоколада. Изготовление декора из шоколада.
Изготовление шоколадной массы для лепки.

Перечень практических занятия

Номер темы	Наименование практического занятия
Тема 2.1 Основы темперирования	Основы темперирования шоколада. Отливание шоколадной плитки (4 ч)

Тема 2.2.Изготовление конфет	Приготовление конфет «Трюфели с ароматными травами: мелиса» (заготовка) (1ч) Приготовление конфет «Трюфель классический (заготовка)» (1ч) Приготовление конфет «Конфета Вафелька (пралине с вафельной крошкой)» (1ч) Приготовление конфет «Корпусная конфета «Кокосовое молочко» (1ч)
Тема 2.3 Изготовление декора из шоколада	Изготовление объемных фигур из шоколада (2ч) Изготовление декора из шоколада (1 ч) Изготовление шоколадной массы для лепки (1 ч)

4.4 УЧЕБНЫЙ ПЛАН ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации педагогических работников по теме: «Организация процесса подготовки и приготовления изделий из шоколада»

Трудоемкость обучения: 18 академических часов.

Режим занятий: 6 академических часов в день.

Форма обучения: дистанционная

В качестве Системы дистанционного обучения используется	<i>Moodle</i>
Лекционные занятия проводятся в формате вебинаров на платформе	<i>Zoom</i>
Практические занятия проводятся с использованием:	
• персонального компьютера слушателя со специализированным ПО	<i>без специального ПО</i>
• и оборудования мастерской слушателя	<i>при наличии</i>
• с подключением веб-камеры и микрофона	<i>веб-камера и микрофон ПК слушателя</i>

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В том числе	
		лекции	практические занятия
Раздел 1 Организация рабочего места, оборудования, сырья для приготовления изделий и композиций из шоколада	2	2	-

Раздел 2 Приготовление изделий из шоколада	12	-	12
Итоговая аттестация	4	квалификационный экзамен	
Всего:	18		

4.5 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практич. занятия
1	Раздел 1 Организация рабочего места, оборудования, сырья для приготовления изделий и композиций из шоколада	2	2	-
1.1	Организация рабочего места при приготовлении изделий из шоколада	1	1	-
1.2	Основные виды технологического оборудования и производственного при приготовлении изделий из шоколада	1	1	-
2	Раздел 2 Приготовление изделий из шоколада	12		12
2.1	Основы темперирования	4		4
2.2	Изготовление конфет	4		4
2.3	Изготовление декора из шоколада	4		4

4.6 УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

Раздел 1. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий и композиций из шоколада (2 ч).

Тема 1.1 Организация рабочего места при приготовлении изделий из шоколада (1ч).

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места при приготовлении изделий из шоколада. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Тема 1.2 Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении изделий из шоколада (1 ч).

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении изделий из шоколада. Подбор, подготовка к работе проверка технологического оборудования и инвентаря. Безопасное использование технологического оборудования при приготовлении изделий из шоколада.

Раздел 2 Приготовление изделий из шоколада (12 ч).

Тема 2.1 Основы темперирования (4 ч)

Основы темперирования шоколада. Отливание шоколадной плитки.

Тема 2.2.Изготовление конфет (4 ч).

Приготовление конфет «Трюфели с ароматными травами: мелиса» (заготовка). Приготовление конфет «Трюфель классический (заготовка)». Приготовление конфет «Конфета Вафелька (пралине с вафельной крошкой)». Приготовление конфет «Корпусная конфета «Кокосовое молочко».

Тема 2.3 Изготовление декора из шоколада (4 ч).

Изготовление объемных фигур из шоколада. Изготовление декора из шоколада. Изготовление шоколадной массы для лепки.

Перечень практических занятия

Номер темы	Наименование практического занятия
Тема 2.1 Основы темперирования	Основы темперирования шоколада. Отливание шоколадной плитки (4 ч)
Тема 2.2.Изготовление конфет	Приготовление конфет «Трюфели с ароматными травами: мелиса» (заготовка) (1ч) Приготовление конфет «Трюфель классический (заготовка)» (1ч) Приготовление конфет «Конфета Вафелька (пралине с вафельной крошкой)» (1ч) Приготовление конфет «Корпусная конфета «Кокосовое молочко» (1ч)
Тема 2.3 Изготовление декора из шоколада	Изготовление объемных фигур из шоколада (2ч) Изготовление декора из шоколада (1 ч) Изготовление шоколадной массы для лепки (1 ч)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Аудитория	лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска

<p>Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»</p>	<p>практическое занятие</p>	<p>механическое оборудование: - планетарный настольный миксер Kitchenaid, - куттер ROBOT COUPE R2; тепловое оборудование: - плита индукционная Convito 2 конфорочная, - печь конвекционная Абат КЭП -4Э, - микроволновая печь Samsung, MS23л3515AS; холодильное оборудование: - холодильный шкаф Бирюса 310 , дверь стеклянная, - шкаф шоковой заморозки Абат 4/1/1; весоизмерительное оборудование: - весы настольные электронные Mercury M-ER 326C-6.02 POST; инвентарь и посуда; комплект учебно-методической документации; вспомогательное оборудование: - технические справочники и инструкции, - наглядные пособия, - аптечка первой медицинской помощи, - огнетушитель углекислотный ОУ-1.</p>
--	-----------------------------	--

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел 1 Организация рабочего места, оборудования, сырья для приготовления изделий и композиций из шоколада.

Нормативные источники:

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введен 01.01.2016(протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва :Стандартинформ, 2014 – 15 с.

2.ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введ. 01.01.2016 (протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.)/ Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. – Москва :Стандартинформ, 2014. - 14 с.

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.) / Федеральное агенство по

техническому регулированию и метрологии. - Москва :Стандартинформ, 2014 – 10 с.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введ. 01.01.2015(протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.). – Москва : Стандартинформ, , 2014 – 22 с.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями на 06.07.2011.) утв. главным государственным санитарным врачом РФ от 06.11.2001 N 31 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 №3326).// Техэксперт. – Электронный фонд правовой и технической документации :[сайт]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/901806306>(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

Основные источники:

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 12 е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 320 с.

Интернет-источники:

1. Стандарты общественного питания :[сайт]. – URL :http://www.pompred.ru/nd_op.php(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

Раздел 2 Приготовление изделий из шоколада.

Нормативно-технологическая документация:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / сост. А.В.Румянцев. – 3-е изд. перераб. и доп.-Москва : Дело и Сервис, 2002. – 1016 с.
2. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания/ И.М. Скурихин, В.А. Тутелян. – Москва: ДеЛипринт, 2007.-236с.

Основные источники:

1. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова.– Москва : Колос, 2016-216 с.

2. Технологический каталог торгово-технического оборудования «Все для баров, столовых, кафе, ресторанов» / под ред. зав. кафедрой торгово-технологического оборудования РЭА им. Г.В. Плеханова, к.т.н. М.И. Ботова и технологического отдела ООО «Сухаревка». – Москва :Сухаревка, 2004.- 198 с.

Интернет – ресурсы:

1. Нормы оснащённости для предприятий общественного питания :[сайт]. – URL :<http://www.bestpravo.ru>(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.
2. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:www.knorr.ru(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.
3. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:<https://www.povarenok.ru>(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.
4. Электронный сборник рецептов :[сайт]. –URL:<http://www.100menu.ru>(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

7. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе: среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.

Для преподавания дисциплин (модулей) профессионального учебного цикла программ среднего профессионального образования обязательно обучение по дополнительным профессиональным программам - программам

повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к опыту практической работы: опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) обязателен для преподавания по профессиональному учебному циклу программ среднего профессионального образования и при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

8. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Слушатели допускаются к итоговой аттестации после изучения разделов программы в объеме, предусмотренном учебным планом программы. Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, включающий в себя практическую квалификационную работу. Обучающиеся, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации педагогических работников по теме «Организация процесса подготовки и приготовления изделий из шоколада» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ установленного образца о дополнительном профессиональном образовании – удостоверение о повышении квалификации.

8.1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1.1 Примерная тематика контрольных вопросов, выявляющих теоретическую подготовку слушателя:

1. Технологический цикл приготовления изделий и скульптур из шоколада.
2. Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления скульптур и изделий из шоколада.
3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления изделий из шоколада.
4. Ассортимент изделий из шоколада.
5. Требования к организации хранения полуфабрикатов из шоколада.
6. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации изделий из шоколада.
7. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха при изготовлении скульптур и изделий из шоколада.

8. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря для кондитерского цеха при изготовлении скульптур и изделий из шоколада.

9. Актуальные направления в изготовлении изделий и скульптур из шоколада.

10. Классификация и ассортимент кондитерского сырья для изготовления изделий и скульптур из шоколада.

11. Виды сырья, характеристика кондитерского сырья для изготовления изделий и скульптур из шоколада.

12. Подготовка и хранение кондитерского сырья для изготовления изделий и скульптур из шоколада.

13. Как производят расчет основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изготовления изделий и скульптур из шоколада.

14. План – схема рабочего места кондитера по изготовлению изделий и скульптур из шоколада.

Критерии оценки

1. *Полнота* – материал изложен в полном объеме, самостоятельно, показано свободное владение профессиональной терминологией, приведены необходимые примеры.

2. *Логичность* – материал изложен последовательно, сделаны необходимые акценты в изложении.

3. *Аргументированность* – материал представлен с четкими выводами, обобщениями, умозаключениями.

Оценка «5».

Ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале, показано владение профессиональной терминологией. Материал изложен в четкой логической последовательности, сделаны выводы.

Оценка «4».

Ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале, но преподавателем были заданы небольшие наводящие вопросы по теме. Материал изложен в определённой логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя. Студент сумел самостоятельно сделать выводы по представленному материалу.

Оценка «3».

Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный. Ответ не полностью соответствовал логике изложения. Студент смог сделать выводы с помощью наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «2».

При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые студент не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

8.1.2 Комплект заданий для выполнения практической квалификационной работы на квалификационном экзамене:

<i>Объекты оценки:</i>	
<i>Условия проведения</i>	На выполнение задания квалификационного экзамена предусмотрено 3 часа 15 минут, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 6 часов.
<i>Инструкция для студентов</i>	<p>ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитайте задание. 2. Пользуясь Сборником рецептов произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при обработке продуктов. 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление изделий. 4. Для выполнения задания вы можете использовать следующее оборудование и инвентарь: <ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный 1800x600x850 • Весы настольные электронные CASSW-5W • Плита электрическая Zanussi 200 166 (с индукционным нагревом) или аналог • Шкаф холодильный Electrolux R04NVF4F (730183) • Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая) • Миксер ручной (+насадка блендер+стакан) • Смеситель холодной и горячей воды • Тарелка плоская 32 см • Корзина для мусора • Набор емкостей 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л • Сотейник 0.6 л • Набор разделочных досок.; пластик; Н=18, L=600, В=400мм; зелёная, белая, коричневая • Мерный стакан • Венчик • Миски нержавеющая сталь 25-28 см

	<ul style="list-style-type: none"> • Сито 24 см • Лопатки силиконовые • Комплект учебно-методической документации; <p>3. Обратите внимание на особенности выполнения задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разрешено использование любых инструментов и оборудования для приготовления. • Разрешено использование инструментов необходимых для индивидуальной работы, формы, молды для индивидуального использования. • Разрешено использовать рецептуры, взятые из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт. • Разрешено использование в качестве украшений продукты содержащихся в инфраструктурном листе для проведения экзамена. • Запрещено использование продуктов для приготовления не содержащихся в инфраструктурном листе для проведения экзамена. • Запрещено использовать украшения из продуктов не содержащихся в инфраструктурном листе для проведения экзамена. • Запрещено использование подстановочных конструкций для подачи блюда из любых материалов. • Запрещено использование несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря для оформления блюда. • Запрещается загромождение краев тарелки. • Необходимо выполнить задание в соответствии с требованиями. <p>4. Законченная работа должна представлять собой готовое изделие и соответствовать стандартам проведения экзамена по компетенции Кондитерское дело</p>
<p>Оборудование и оснащение</p>	<p><i>Для выполнения задания вы можете воспользоваться следующим оборудованием, справочными материалами:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Компьютер 2. Интернет - источники <p>Программы компьютерной графики: AdobePhotoshopCS34, 3dsMaxCorelDrawX4, Power Point</p>

<p>Комплексные практические задания</p>	<p align="center">ПРАКТИЧЕСКАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА</p> <p align="center">Выполнить приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий и скульптур из шоколада</p> <p align="center">МОДУЛЬ D– КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ШОКОЛАД</p> <p align="center">ЗАДАНИЕ</p> <p>Участник должен изготовить 1 вид конфет - 14 шт. и шоколадный постамент (скульптуру).</p> <p>Вид конфет – корпусные с двумя разными начинками</p> <p>Масса одной конфеты не должна превышать 15 г, включая декорации.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нельзя использовать готовые переводные листы. • Для выполнения задания модуля должен быть использован горький, молочный и белый шоколад в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования всех трёх видов шоколада. • Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной мастики и марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов. <ul style="list-style-type: none"> • Десять конфет подаются на презентационном постаменте из шоколада (скульптуре). • Четыре конфеты подаются для дегустации на подложке, предоставленной Организаторами. • Шоколадный постамент (скульптура) изготавливается высотой 30 - 40 см, выставляется на подставке 30x30 см., предоставленной Организаторами. • Для изготовления шоколадного постамент (скульптуры) можно использовать молды. <p align="center">Все изделия должны соответствовать теме «Морская».</p> <p>У участников есть 3 часа, распределенных на 1 день для каждого участника, для изготовления изделий одного модуля. Участники должны учитывать время презентацию модуля, указанное в расписании (3 часа, с учетом уборки рабочего места). Оценка производится как в отношении работы модуля, так и в отношении процесса выполнения работы. Если участник не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других, такой участник может быть отстранен от работы. Участники планируют работу самостоятельно.</p> <p>ОПРЕДЕЛЕНИЯ</p> <p>Тема «Морская» - (мультфильмы, фигурки, море)</p> <p>ВКУС: должен быть аутентичным по типу и сбалансированным, гармонично сочетающийся и контрастный.</p> <p>ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.</p> <p>ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.</p>
--	--

	<p>ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (например, в результате реакции Майяра).</p> <p>ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.</p> <p>КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.</p> <p>ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.</p> <p>ТЕМА: представление и выполнение данной темы: «Морская».</p> <p>ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков.</p> <p>ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: санитарно-гигиенические правила, правила охраны труда и техники безопасности.</p> <p>ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептов всех изделий, подготовленных для экзамена.</p>
--	--

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Шкала оценки по критериям:

0 – показатель не проявлен;

1 – показатель проявлен не в полном объёме;

2 – показатель проявлен в полном объёме

Критерий	Аспект	Количество баллов
<i>Составление технологической документации</i>	Карта составлена правильно	0 1 2
	В карте все расчеты верны	0 1 2
<i>Организация рабочего места</i>	Соблюдение положений СанПиНа относительно учебной кухни ресторана	0 1 2
	Использование оборудования и инвентаря по назначению на всех этапах приготовления	0 1 2
	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём, оборудованием на всех этапах приготовления	0 1 2
<i>Подготовка сырья/ингредиентов и приготовление полуфабрикатов</i>	Базовая подготовка необработанных продуктов/материалов	0 1 2
	Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использование и кулинарной обработки	0 1 2
	Минимизация отходов	0 1 2
	Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов	0 1 2
<i>Выполнение этапов приготовления выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката</i>	Минимизация отходов	0 1 2
	Соблюдение всех этапов технологии приготовления	0 1 2
	Правильный выбор температурного режима для приготовления изделий	0 1 2
	Использование разрешенных продуктов для приготовления содержащихся в нормативно-технической документации	0 1 2
	Техника работы с кондитерским мешком	0 1 2
<i>Выполнение подачи блюда</i>	Соответствие подачи изделий по заданию	0 1 2
	Общее впечатление	0 1 2
	Техника формовки/отделки	0 1 2
	Темперирование/блеск	0 1 2
	Техники (постамент - сложность)	0 1 2
	Текстура	0 1 2
	Количество	0 1 2
	Подобие	0 1 2
	Вес	0 1 2
	Отражение темы (вместе постамент и конфеты)	0 1 2

<i>Общее впечатление от презентации блюда</i>	Текстура начинки	0 1 2
	Вкус	0 1 2

ПЕРЕВОД КОЛИЧЕСТВА БАЛЛОВ В КАЧЕСТВЕННУЮ ОЦЕНКУ

Перевод баллов в оценку

(54 - 50 баллов) – 5 (отлично)

(50 - 46 баллов) – 4 (хорошо)

(46 - 39 баллов) – 3 (удовлетворительно)

(менее 39 баллов) – 2 (неудовлетворительно)