

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ГККП «Чунджинский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Методист колледжа:

_____ Раимова А.К

« 27 » августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

_____ Суджаков Р.С

Дуально-модульная рабочая учебная программа

на 2020-2021 учебный год

ПМ 05 «Подготовка сырья и замес теста»

(наименование модуля)

Производственное обучение

(наименование предмета)

Код и профиль образования: Сервис и экономика

Специальность: 0508000-Организация питания

Квалификация: 0508012– Повар

0508022-Кондитер

Группа: 10

Курс: 3

Всего часов: 108

Форма обучения: дневная

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Основание: на базе основного среднего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК

Протокол № _ от «__» августа 2020 г

Председатель комиссии _____ Джалилова Г.М

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Компетенция
3. Содержание рабочей учебной программы
4. Оценочный лист
5. Рекомендуемая литература
6. УМК

Пояснительная записка

Настоящая учебная рабочая программа разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования Республики Казахстан (приказ №553 от 31.10.2017г.) для подготовки квалифицированных рабочих по специальности 0508000 «Организация питания» с изменениями и дополнениями и с потребностями работодателей. Настоящая рабочая предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и содержанию учебной программы дисциплины «Производственное обучение» по квалификации «Повар» по модулю «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»

Общий объем -108 часа.

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимы при оформлении реализации готовой продукции. В результате изучения модуля, обучающиеся должны знать условия и сроки хранения готовой продукции, технологию приготовления, порционирование и эстетическое оформление готовых блюд.

Изучение данного модуля должно способствовать развитию технического мышления, творческого подхода к решению проблем, умению ориентироваться в новейших достижениях научно-технического прогресса отрасли, обеспечивая их внедрение на предприятиях общественного питания.

При изучении предмета необходимо учитывать межпредметные связи с дисциплинами «Технология приготовления пищи», «Торговые вычисления», «Профессиональный казахский язык», «Профессиональный иностранный язык», «Организация производства на предприятиях питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение пищевых продуктов».

Целью изучения дисциплины является: подготовка обучающихся к производственной деятельности, формирование и приобретение профессиональных знаний, умений и навыков специалистов по вопросам современной технологии приготовления пищи в объеме, необходимым для сознательного, прочного и глубокого владения профессией повара и для обеспечения возможности дальнейшего повышения производственной квалификации.

Для достижения целей программы, подготовки квалифицированных работников применяют новые технологии, используют дидактические материалы и наглядные пособия, учебные видеofilмы, электронные учебники

Компетенция по модулю

Знает:

Знает технологию подготовки сырья и замес теста для приготовления кондитерских изделий

Умеет:

Замешивать тесто для кондитерских изделий

Результат обучения:

Готовить кондитерские изделия

Отпускать готовую продукцию с линии раздачи

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 05 «Подготовка сырья и замес теста»							
№п/п	Результаты обучения	Критерии оценивания	Проверочное испытание	Содержание обучения. Название разделов и тем	Форма обучения (вид занятия)	Кол-час	Необходимые учебные материалы
1	2	3	4	5	6	7	
Дисциплина: производственное обучение							
Сырье, его хранение и подготовка к производству						108	
1	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	1. Классификация теста и способы разрыхления	практический	6	1. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988. Драгилев А.И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М.: ДеЛи принт, 2004.
2			Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	2. Способы замеса дрожжевого теста	практический	6	
3		Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте,	3. Разделка дрожжевого теста. Выпечка изделий из дрожжевого теста	практический	6	

			опорные конспекты				
4	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	Отсортировывает некачественное сырье.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	4. Приготовление сладких полуфабрикатов	практический	6	Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988.
5	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	Применяет рецептуры различных видов теста.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	5. Сладкие начинки	практический	6	Драгилев А.И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М.: ДеЛи принт, 2004.
6	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	Понимает процессы, происходящие при замесе теста.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	6. Технология приготовления слоеного пресного теста.	практический	6	Барановский В.А. Кондитер. Учебное пособие. –Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.

7	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	Использует способы разрыхления теста.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	7. Технология приготовления заварного теста.	практический	6	Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., мхитарян К.Р., Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.
8	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	При замесе различных видов теста учитывает характеристику клейковины муки.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	8. Технология приготовления бисквита	практический	6	Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., мхитарян К.Р., Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.
9	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	Готовит бисквит горячим и холодным способами.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	9. Технология приготовления песочного теста.	практический	6	Могильный М.П. Восточные сладости. – М.: ДеЛи принт, 2002
10	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливать к производству.	Применяет способы улучшения качества клейковины при замесе слоеного теста. соблюдает	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные	10. Сдобные булочные изделия	практический	6	Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988.

		правила подготовки масла для слоеного теста.	конспекты				
11	Замешивать различные виды теста.	Правильно охлаждает слоеное тесто в процессе слоеобразования.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	11. Кексы из дрожжевого теста	практический	6	Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988.
12			Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	12.Изделия, жареные во фритюре	практический	6	Барановский В.А. Кондитер. Учебное пособие. –Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.
13	Замешивать различные виды теста.	Соблюдает правила эксплуатации и технику безопасности	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о	13. Вафельное и сахарное тесто и изделия из него	практический	6	Драгилев А.И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М.: ДеЛи принт, 2004.

		при работе с взбивальной и тестомесильной машиной.	тесте, опорные конспекты				
14	Замешивать различные виды теста.	Составляет технологические карты на основании рецептур.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	14. Воздушное тесто и изделия из него	практический	6	Мархель П. С., Ю.л. Голенштейн, С.В. смелов. Производство пирожных и торто.- М.: «Пищевая промышленность», 1975.
15	Замешивать различные виды теста.	Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным методами.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	15. Пресное тесто и изделия из него	практический	6	Мархель П. С., Ю.л. Голенштейн, С.В. смелов. Производство пирожных и торто.- М.: «Пищевая промышленность», 1975.
16	Замешивать различные виды теста.	Готовит песочное тесто машинным и ручным способом, соблюдая технику безопасности.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты	16. Изготовление и оформление пирожных	практический	6	Мархель П. С., Ю.л. Голенштейн, С.В. смелов. Производство пирожных и торто.- М.: «Пищевая промышленность», 1975.
17	Замешивать различные	Заваривает муку и соединяет ее с	Плакаты, технологичес	17. Изготовление и оформление тортов	практический	6	Мархель П. С., Ю.л. Голенштейн, С.В. смелов. Производство пирожных

	виды теста.	яйцами для получения заварного теста.	-кая карта, видео материалы о тесте, опорные конспекты				и торто.- М.: «Пищевая промышленность», 1975.
18				18. Проверочная работа	практический	6	

КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ

Модуля **ПМ 05 «Подготовка сырья и замес теста»**

Тип проверочного испытания	тест	Защита практической работы	задание	Оформление и реализация продукта			
результат обучения критерии оценки							
Результат обучения							
Замешивать тесто для кондитерских изделий							
Отпускать готовую продукцию с линии раздачи.							
2.Критерии оценки							
Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий.							
Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала.							
Отсортировывает некачественное сырье.							
Применяет рецептуры различных видов теста.							
При замесе различных видов теста учитывает характеристику клейковины муки.							

Используемая литература:

Основная литература

1. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988.
2. Драгилев А.И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М.: ДеЛи принт, 2004.
3. Мархель П. С., Ю.л. Голенштейн, С.В. смелов. Производство пирожных и торто.- М.: «Пищевая промышленность», 1975.
4. Барановский В.А. Кондитер. Учебное пособие. –Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.

Дополнительные источники (литература):

1. «Блюда национальной кухни» Алматы «Казахстан» 1992
2. «Практические занятия по технологии приготовления пищи» Лобанов Д.И
3. <https://infourok.ru>, <https://nsportal.ru>, <https://kopilkaurokov.ru>

Учебно-методический комплекс

Учебно- методический блок

Оценочно-диагностический блок

Блок дидактических материалов, наглядностей

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ГККП «Чунджинский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Методист колледжа:

_____ Раимова А.К

« __ » _____ 2020 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

_____ Суджаков Р.С

Дуально-модульная рабочая учебная программа
на 2020-2021 учебный год

ПМ 06 «Разделка теста, формования и выпечка изделий из теста»

(наименование модуля)

Производственное обучение

(наименование предмета)

Код и профиль образования: Сервис и экономика

Специальность: 0508000-Организация питания

Квалификация: 0508012– Повар

0508022-Кондитер

Группа: 10

Курс: 3

Всего часов: 36

Форма обучения: дневная

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Основание: на базе основного среднего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК

Протокол № _ от «__» августа 2020 г

Председатель комиссии _____ Джалилова Г.М

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Компетенция
3. Содержание рабочей учебной программы
4. Оценочный лист
5. Рекомендуемая литература
6. УМК

Пояснительная записка

Настоящая учебная рабочая программа разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования Республики Казахстан (приказ №553 от 31.10.2017г.) для подготовки квалифицированных рабочих по специальности 0508000 «Организация питания» с изменениями и дополнениями и с потребностями работодателей. Настоящая рабочая предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и содержанию учебной программы дисциплины «Производственное обучение» по квалификации «Повар» по модулю «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»

Общий объем -36 часа.

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимы при оформлении реализации готовой продукции. В результате изучения модуля, обучающиеся должны знать условия и сроки хранения готовой продукции, технологию приготовления, порционирование и эстетическое оформление готовых блюд.

Изучение данного модуля должно способствовать развитию технического мышления, творческого подхода к решению проблем, умению ориентироваться в новейших достижениях научно-технического прогресса отрасли, обеспечивая их внедрение на предприятиях общественного питания.

При изучении предмета необходимо учитывать межпредметные связи с дисциплинами «Технология приготовления пищи», «Торговые вычисления», «Профессиональный казахский язык», «Профессиональный иностранный язык», «Организация производства на предприятиях питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение пищевых продуктов».

Целью изучения дисциплины является: подготовка обучающихся к производственной деятельности, формирование и приобретение профессиональных знаний, умений и навыков специалистов по вопросам современной технологии приготовления пищи в объеме, необходимым для сознательного, прочного и глубокого владения профессией повара и для обеспечения возможности дальнейшего повышения производственной квалификации.

Для достижения целей программы, подготовки квалифицированных работников применяют новые технологии, используют дидактические материалы и наглядные пособия, учебные видеofilмы, электронные учебники

Компетенция по модулю

Знает:

Знает технологию разделки теста, формование изделий из теста.

Умеет:

Выпекать изделия из теста.

Результат обучения:

Готовить кондитерские изделия

Отпускать готовую продукцию с линии раздачи

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 06 «Разделка теста, формования и выпечка изделий из теста»							
№п/п	Результаты обучения	Критерии оценивания	Проверочное испытание	Содержание обучения. Название разделов и тем	Форма обучения (вид занятия)	Кол-час	Необходимые учебные материалы
1	2	3	4	5	6	7	
Дисциплина: производственное обучение							
Сырье, его хранение и подготовка к производству						36	
1	Разделать тесто, сформовать изделия.	Соблюдает технологию приготовления изделий из теста.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о воздушном тесте, опорные конспекты	1. Изделия из бисквитного теста	практический	6	1. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988. Драгилев А.И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М.: ДеЛи принт, 2004.
2	Разделать тесто, сформовать изделия.	Организует рабочее место для разделки теста.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о воздушном тесте, опорные конспекты	2. Изделия из песочного теста	практический	6	

3	Разделать тесто, сформовать изделия.	Организует рабочее место для разделки теста. 3. Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из теста в соответствии с санитарными правилами.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о воздушном тесте, опорные конспекты	3. Слоеное тесто и изделия из него	практический 01.03.21	6	1. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988.
4	Разделать тесто, сформовать изделия.	Придает изделиям из теста различную, привлекательную форму.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о воздушном тесте, опорные конспекты	4. Заварное тесто и изделия из него	практический 02.03.21	6	Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988.
5	Разделать тесто, сформовать изделия.	Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о воздушном тесте,	5. Изделия из воздушного теста	практический 03.03	6	Драгилев А.И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М.: ДеЛи принт, 2004.

			опорные конспекты				
6	Разделать тесто, сформовать изделия.	Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками.	Плакаты, технологичес- кая карта, видео материалы о воздушном тесте, опорные конспекты	6. Изделия из вафельного теста	Практический 04.03	6	Барановский В.А. Кондитер. Учебное пособие. –Ростов-на- Дону: Феникс, 2000.

Используемая литература:

Основная литература

1. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988.
2. Драгилев А.И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М.: ДеЛи принт, 2004.
3. Мархель П. С., Ю.л. Голенштейн, С.В. смелов. Производство пирожных и торто.- М.: «Пищевая промышленность», 1975.
4. Барановский В.А. Кондитер. Учебное пособие. –Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.

Дополнительные источники (литература):

1. «Блюда национальной кухни» Алматы «Казахстан» 1992
2. «Практические занятия по технологии приготовления пищи» Лобанов Д.И
3. <https://infourok.ru>, <https://nsportal.ru>, <https://kopilkaurokov.ru>

Учебно-методический комплекс

Учебно- методический блок

Оценочно-диагностический блок

Блок дидактических материалов, наглядностей

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ГККП «Чунджинский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Методист колледжа:

_____ Раимова А.К

« __ » _____ 2020 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

_____ Суджаков Р.С

Дуально-модульная рабочая учебная программа
на 2020-2021 учебный год

ПМ 07 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»

(наименование модуля)

Производственное обучение

(наименование предмета)

Код и профиль образования: Сервис и экономика

Специальность: 0508000-Организация питания

Квалификация: 0508012– Повар

0508022-Кондитер

Группа: 10

Курс: 3

Всего часов: 36

Форма обучения: дневная

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Основание: на базе основного среднего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК

Протокол № _ от «__» августа 2020 г

Председатель комиссии _____ Джалилова Г.М

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Компетенция
3. Содержание рабочей учебной программы
4. Оценочный лист
5. Рекомендуемая литература
6. УМК

Пояснительная записка

Настоящая учебная рабочая программа разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования Республики Казахстан (приказ №553 от 31.10.2017г.) для подготовки квалифицированных рабочих по специальности 0508000 «Организация питания» с изменениями и дополнениями и с потребностями работодателей. Настоящая рабочая предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и содержанию учебной программы дисциплины «Производственное обучение» по квалификации «Повар» по модулю «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»

Общий объем -36 часа.

Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимы при оформлении реализации готовой продукции. В результате изучения модуля, обучающиеся должны знать условия и сроки хранения готовой продукции, технологию приготовления, порционирование и эстетическое оформление готовых блюд.

Изучение данного модуля должно способствовать развитию технического мышления, творческого подхода к решению проблем, умению ориентироваться в новейших достижениях научно-технического прогресса отрасли, обеспечивая их внедрение на предприятиях общественного питания.

При изучении предмета необходимо учитывать межпредметные связи с дисциплинами «Технология приготовления пищи», «Торговые вычисления», «Профессиональный казахский язык», «Профессиональный иностранный язык», «Организация производства на предприятиях питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение пищевых продуктов».

Целью изучения дисциплины является: подготовка обучающихся к производственной деятельности, формирование и приобретение профессиональных знаний, умений и навыков специалистов по вопросам современной технологии приготовления пищи в объеме, необходимым для сознательного, прочного и глубокого владения профессией повара и для обеспечения возможности дальнейшего повышения производственной квалификации.

Для достижения целей программы, подготовки квалифицированных работников применяют новые технологии, используют дидактические материалы и наглядные пособия, учебные видеofilмы, электронные учебники

Компетенция по модулю

Знает:

Знает технологию мучных полуфабрикатов из теста.

Умеет:

Выпекать мучных полуфабрикатов из теста.

Результат обучения:

Готовить кондитерские изделия

Отпускать готовую продукцию с линии раздачи

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 07 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»							
№п/п	Результаты обучения	Критерии оценивания	Проверочное испытание	Содержание обучения. Название разделов и тем	Форма обучения (вид занятия)	Кол-час	Необходимые учебные материалы
1	2	3	4	5	6	7	
Дисциплина: производственное обучение							
Сырье, его хранение и подготовка к производству						36	
1	Разделить тесто, сформовать изделия.	Соблюдает технологию приготовления изделий из теста.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о воздушном тесте, опорные конспекты	1. Тесто для блинов, блинчиков, оладий.	практический 05.03	6	1. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988. Драгилев А.И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М.: ДеЛи принт, 2004.
2	Разделить тесто, сформовать изделия.	Организует рабочее место для разделки теста.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о воздушном тесте, опорные конспекты	2. Разделка, формование и выпечка изделий из песочного теста	практический 09.03	6	

3	Разделать тесто, сформовать изделия.	Организует рабочее место для разделки теста. 3. Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из теста в соответствии с санитарными правилами.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о воздушном тесте, опорные конспекты	3.Приготовление кремов	практический 10.03	6	1. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988.
4	Разделать тесто, сформовать изделия.	Придает изделиям из теста различную, привлекательную форму.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о воздушном тесте, опорные конспекты	4.Приготовление украшений из мастики	практический 11.03	6	Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988.
5	Разделать тесто, сформовать изделия.	Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками.	Плакаты, технологическая карта, видео материалы о воздушном тесте,	5.Приготовление украшений из шоколада	практический 12.03	6	Драгилев А.И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М.: ДеЛи принт, 2004.

			опорные конспекты				
6	Разделать тесто, сформовать изделия.	Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками.	Плакаты, технологичес- кая карта, видео материалы о воздушном тесте, опорные конспекты	6.Приготовление украшений из марципана	практический 15.03	6	Барановский В.А. Кондитер. Учебное пособие. –Ростов-на- Дону: Феникс, 2000.

КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ

Модуля ПМ 07 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»

Тип проверочного испытания	тест	Защита практической работы	задание	Оформление и реализация продукта			
результат обучения критерии оценки							
Результат обучения							
Замешивать тесто для кондитерских изделий							
Отпускать готовую продукцию с линии раздачи.							
2.Критерии оценки							
Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов.							
Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели.							
Соблюдает температуру и время созревания помады.							
Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды.							
Оценивает пищевую и энергетическую ценность жировых и яичных продуктов.							

Используемая литература:

Основная литература

1. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988.
2. Драгилев А.И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. М.: ДеЛи принт, 2004.
3. Мархель П. С., Ю.л. Голенштейн, С.В. смелов. Производство пирожных и торто.- М.: «Пищевая промышленность», 1975.
4. Барановский В.А. Кондитер. Учебное пособие. –Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.

Дополнительные источники (литература):

1. «Блюда национальной кухни» Алматы «Казахстан» 1992
2. «Практические занятия по технологии приготовления пищи» Лобанов Д.И
3. <https://infourok.ru>, <https://nsportal.ru>, <https://kopilkaurokov.ru>

Учебно-методический комплекс

Учебно- методический блок

Оценочно-диагностический блок

Блок дидактических материалов, наглядностей