

ГККП «Колледж общественного питания и сервиса»

акимата г. Нур-Султан



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

А. Король
«09» 10 2019г.

«Утверждаю»

Директор

З. Клышбаева
«09» 10 2019г.



ТЕМЫ

Практических квалификационных работ

По дисциплине: «Производственное обучение и профессиональная практика»

Специальность: 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»

Квалификация: 121914 2 «Пекарь», 121909 2 «Кондитер»

Семестр: шестой

Курс, группа: III, группа ПК-268

Мастер производственного обучения: С.Голубева

Рассмотрено на заседании

Методической цикловой комиссии

Протокол № 2 «04» 10 2019г.

А. Досмаилова

2019г.

**Квалификационный практический экзамен по стандартам WorldSkills
МОДУЛЬ А – Мелкоштучные изделия**

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение ингредиентов в соответствии с технологической картой	15 мин
2	Приготовление и оформление изделий	100 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		130 мин=2 часа и 10 минут

МОДУЛЬ В – Таинственный хлеб

Описание:

При замесе используют тайные ингредиенты, форма хлеба произвольная

Подача:

Вес не более 0,750 количество 2 шт.

Изделия подаются на подносе, покрытые бумажной салфеткой

Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Основные ингредиенты:

Основные ингредиенты (мука, дрожжи, искусственные и натуральные красители)

Используйте ингредиенты с общего стола

Используйте ингредиенты из списка в соответствии с технологической картой

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение ингредиентов в соответствии с технологической картой	15 мин
2	Приготовление и оформление изделий	150 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		180 мин=3.0 часа

МОДУЛЬ С – Слоенные изделия (дрожжевые)

Описание:

Из слоёного дрожжевого теста участник делает 3 различных изделия (круассаны, датская слойка)

Подача:

Круассаны.

Количество: 6 изделий

Вес: 0,05–0,06. после выпечки

Датская слойка.

Количество: 2 различных вида по 3 шт. каждого.

Вес: 0,070 – 0,085 готового изделия

1 вид Датской слойки, 3 штуки должен быть приготовлен с солёной начинкой.

Изделие должно быть украшено до или после выпечки. изделия подаются на подносе, покрытые бумажной салфеткой

Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Основные ингредиенты:

Основные ингредиенты (мука, дрожжи, масло сливочное)

Используйте ингредиенты с общего стола

Используйте ингредиенты из списка в соответствии с технологической картой

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение ингредиентов в соответствии с технологической картой	15 мин
2	Приготовление и оформление изделий	60 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		80 мин.=1 час 20 мин.

Пояснения к заданиям

Приготовление хлебных изделий начинается и заканчивается в один и тот же день.

По окончании времени, работы останавливаются и участники покидают свои рабочие места

Технологическая карта должна быть выполнена в соответствии со стандартными требованиями.

Технологические карты участник привозит с собой, технологические карты составляются в двух экземплярах.

Обязательными критериями оценки являются: наличие профессиональной формы; личная и производственная гигиена; умения составления тех. карт соответствии с требованием; правильная организация рабочего процесса: знания и соблюдения техники безопасности во время технологического процесса; правильный подбор продуктов; сокращение производственных издержек; вкус, подачу и оригинальность подачи изделий; умение работать в команде; соответствие требованиям современного ресторанного бизнеса.

Запрещается: использовать различные виды декора (кроме выполненных самим участником во время выполнения модулей), не соответствие изделий заданиям; выход из лаборатории без разрешения экспертов.

Важно помнить: выход, вес изделия соответствует требованиям модуля; строгое соблюдение подачи, строгое соблюдение времени выполнения заданий. После завершения отведенного задания на определенный модуль, все затраты времени влияют на баллы при оценке.

По техническим требованиям конкурса все необходимые инструменты для организации рабочего места участник привозит сам. Организаторы представляют основное оборудование и инвентарь.

После завершения практического конкурса проводится дегустация и совещание жюри.

Разрешается и рекомендуется привозить с собой миксеры. Необходимые емкости, формочки для заливки, кондитерские мешки, насадки, посуда необходимая для подачи хлебного изделия.

Квалификация «1219142Пекарь» -4 разряд

а) специальные (профессиональные) знания по должности:

технологический процесс производства вырабатываемых изделий;

параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы;

методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;

способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;

факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета;

производительность печи;

требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия;

устройство и конструктивные особенности, правила регулирования работы обслуживаемого оборудования;

сорта муки;

виды дополнительного сырья хлебопекарного производства;

государственные стандарты на сырье и готовую продукцию;

рецептуру всех сортов и видов выпускаемых хлебобулочных изделий;

органолептические методы оценки качества используемого сырья, полуфабрикатов, хлебобулочных изделий, условия их хранения;

методы ведения контроля и регулирования технологического процесса по производству хлебобулочных изделий на всех его стадиях

устройство и правила эксплуатации оборудования обслуживаемого участка.

б) общие знания работника организации:

- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты,
- правила пользования средствами индивидуальной защиты;
- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте;
- виды брака и способы его предупреждения и устранения;
- производственную сигнализацию.