

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Центр опережающей
профессиональной подготовки

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО
«Восточный ветер»,
ресторан «Наutilus»


Е.В. Таскаев
«18» марта 2022 г.



СОГЛАСОВАНО:

Директор ГБПОУ
ГТМАУ


Л.М. Фенева
«18» марта 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по дополнительному
образованию ФГБОУ ВО
Ставропольский ГАУ, профессор


О.М. Лисова
«18» марта 2022 г.



*Категория слушателей: лица с 14
летнего возраста до 18-ти летнего
возраста, в том числе с
ограниченными возможностями
здоровья, не имеющие основного
общего или среднего общего
образования*

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ
12901 «КОНДИТЕР»**

(профессиональная подготовка/профессиональная переподготовка)

г. Ставрополь, 2022 год

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка/профессиональная переподготовка) по профессии 12901 «Кондитер» рассмотрена и утверждена учебно-методической комиссией Центра опережающей профессиональной подготовки (протокол № 5 от 01.03.2024 г.).

1. Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации программы

Цель программы профессиональной подготовки/профессиональной переподготовки по профессии 12901 Кондитер является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к определенному квалификационному разряду по профессии «Кондитер».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1 Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа реализуется в рамках:

– требований профессионального стандарта («Кондитер», регистрационный №549, трудовая функция: А - Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597н;

– на основании бессрочной лицензии регистрационный №1887, серии 90Л01 №008917, выданной 20.01.2016 г. Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации (раздел Профессиональное обучение»).

Область профессиональной деятельности выпускников

Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения по профессии 12901«Кондитер», должен быть готов к выполнению основного вида деятельности: Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Присваиваемая квалификационная категория (разряд): **2.**

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен:

ЗНАТЬ:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.
- Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения.
- Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.
- Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
- Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

УМЕТЬ:

- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.
- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.
- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию.
- Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

2.3 Планируемые результаты обучения

Вид профессиональной деятельности	Квалификация	Трудовые функции	Перечень новых компетенций	Знания	Умения
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера		Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. - Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера. - Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. - Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера 	<ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. - Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции. - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. - Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания 	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе. - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.

		<p>Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. - Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. - Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. - Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера. - Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера 	<ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. - Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции. - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения. - Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции. - Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям. - Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества - Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции - Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями - Принципы и приемы 	<ul style="list-style-type: none"> - Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции. - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. - Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. - Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию. - Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной
--	--	---	---	---	--

				<p>презентации кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>– Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</p>	<p>безопасности.</p> <p>– Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>– Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>– Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p>

2.4. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы

Программа профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

3. Содержание программы

3.1 Трудоемкость обучения (час)

Аудиторные занятия, в том числе:	78
Лекции	44
Лабораторные занятия	
Практические занятия, семинары (деловые игры, круглые столы, мастер-классы, тренинги, выездные занятия и др.)	34
Практическое обучение (производственная практика)	20
Дистанционные занятия, в том числе:	
Лекции	
Лабораторные занятия	
Практические занятия, семинары	
Самостоятельная работа	36
Промежуточная аттестация	6
Итоговая аттестация	4
ВСЕГО:	144

3.2 Форма обучения

Форма обучения – очная (с применением дистанционных образовательных технологий).

3.3 Режим занятий

Рабочая неделя: понедельник-суббота

Выходные дни: воскресенье

Занятия проводятся 2-3 раза в неделю по 2-4 часа.

Календарный период обучения - по мере комплектования группы.

Продолжительность производственной нагрузки 20 часов

Продолжительность академического часа - 45 мин.

Максимальный объем нагрузки (1 день) - 4 академических часа

Продолжительность перерыва между академическими часами - 5 мин.

4. Содержание программы

4.1. Учебный план основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка/профессиональная переподготовка) по профессии 12901 «КОНДИТЕР»

№ п/п	Наименование раздела/модуля	Трудоёмкость, час.	Аудиторные занятия			Практическое обучение (производственная практика)	Дистанционные занятия			СРС, час.	Текущий контроль			Промежуточная аттестация	
			Всего, час	из них			Всего, час	из них			РК, РГР, реферат	КР	КП	Зачет (в том числе в с использованием дистанционных образовательных технологий)	Экзамен
				лекции	лабор. работы			практические занятия, семинары	лекции						
Теоретическое обучение		36	17	17					16				3		
1.	Модуль 1. Введение в профессию . Требования охраны труда и техники безопасности. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	8	3	3					4				1		
2.	Модуль 2. Характеристика сырья для приготовления кондитерских изделий	19	10	10					8				1		
3.	Модуль 3. Техническое оснащение кондитерского цеха	9	4	4					4				1		
Профессиональное обучение		104	61	27	34	20			20				3		
4.	Модуль 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных и кондитерских	27	18	9	9				8				1		

	изделий																
5.	Модуль 2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий	29	21	8		13						7				1	
6.	Модуль 3. Приготовление изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий	28	22	10		12						5				1	
7.	Практическое обучение (Производственная практика)	20					20										
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)		4														4	
Всего:		144	78	44		34	20					36				6	4
* КП - курсовой проект, КР - курсовая работа, РК - контрольная работа, РГР - расчетно-графическая работа, Реф. – реферат																	

4.2. Учебно-тематический план основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка/профессиональная переподготовка) по профессии 12901 «КОНДИТЕР»

№ п/п	Наименование раздела/Модуля	Трудоёмкость, час.	Аудиторные занятия			Практическое обучение (производственная практика)	Дистанционные занятия			СРС, час.	Текущий контроль			Промежуточная аттестация	
			Всего, час	из них			Всего, час	из них			РК, РГР, реферат	КР	КП	Зачет (в том числе в с использованием дистанционных образовательных технологий)	Экзамен
				лекции	лабор. работы			практические занятия, семинары	лекции						
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		36	17	17					16				3		
1.	Модуль 1. Введение в профессию . Требования охраны труда и техники безопасности. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	8	3	3					4				1		
1.1.	История развития кондитерского производства. Требования к современному кондитеру	1	1	1											
1.2.	Общие требования охраны труда и техники безопасност. Техника безопасности при работе с электрооборудованием. Пожарная безопасност. Техника эвакуации в случае пожара. Организация первой доврачебной медицинской помощи	3	1	1					2						

1.3.	Основы микробиологии в пищевом производстве. Санитария и гигиена в пищевом производстве	3	1	1							2					
	<i>Промежуточная аттестация</i>	1													1	
2.	Модуль 2. Характеристика сырья для приготовления кондитерских изделий	19	10	10							8				1	
2.1.	Характеристика и виды муки, крахмала	2	1	1							1					
2.2.	Характеристика сахара и сахаристых веществ	2	1	1							1					
2.3.	Характеристика кулинарных и кондитерских жиров	1	1	1												
2.4.	Характеристика яиц и яичных продуктов	2	1	1							1					
2.5.	Характеристика молока и молочных продуктов	2	1	1							1					
2.6.	Характеристика фруктов, ягод;	2	1	1							1					
2.7.	Характеристика желирующих веществ	2	1	1												
2.8.	Характеристика продуктов какао; пищевых кислот	1	1	1												
2.9.	Характеристика орехов и маслосодержащих ядер	2	1	1							1					
2.10.	Характеристика разрыхлителей; вкусовых и ароматических веществ; красящих веществ	2	1	1							1					
	<i>Промежуточная аттестация</i>	1													1	
3.	Модуль 3. Техническое	9	4	4							4				1	

	оснащение кондитерского цеха																
3.1.	Оборудование для обработки и подготовки сырья	2	1	1							1						
3.2.	Виды теплового оборудования	2	1	1							1						
3.3.	Виды холодильного оборудования	2	1	1							1						
3.4.	Вспомогательное оборудование и инвентарь	2	1	1							1						
	<i>Промежуточная аттестация</i>	1														1	
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ		104	61	27		34	20				20				3		
4.	Модуль 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий	27	18	9		9					8				1		
4.1.	Приготовление сиропов, сахарной помады	3	2	1		1					1						
4.2.	Приготовление глазури, желе	3	2	1		1					1						
4.3.	Приготовление масляных кремов и их производных	3	2	1		1					1						
4.4.	Приготовление белковых кремов и их производных, суфле	3	2	1		1					1						
4.5.	Приготовление сливочных, творожных кремов	3	2	1		1					1						
4.6.	Приготовление комбинированных кремов	3	2	1		1					1						
4.7.	Приготовление фруктовых начинок	3	2	1		1					1						
4.8.	Приготовление сахарной мастики	4	3	1		2					1						

4.9.	Приготовление марципана	1	1	1												
	<i>Промежуточная аттестация</i>	1													1	
5.	Модуль 2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий	29	21	8		13					7				1	
5.1.	Приготовление дрожжевого теста (опарным и безопарным способами) и изделий из него	7	6	2		4					1					
5.2.	Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него	5	4	1		2					1					
5.3.	Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него	3	2	1		2					1					
5.4.	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него	4	3	1		2					1					
5.5.	Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него	3	2	1		1					1					
5.6.	Приготовление, воздушного, воздушного-орехового полуфабриката и изделий из него	3	2	1		1					1					
5.7.	Приготовление пряничного теста и изделий из него	3	2	1		1					1					
	<i>Промежуточная аттестация</i>	1													1	
6.	Модуль 3. Приготовление изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий	28	22	10		12					5				1	

6.1.	Приготовление кондитерских изделий из дрожжевого теста	7	6	2		4						1					
6.2.	Приготовление бисквитных, песочных, заварных пирожных и тортов	10	8	4		4						2					
6.3.	Приготовление слоеных, воздушных, комбинированных пирожных и тортов	10	8	4		4						2					
7.	<i>Промежуточная аттестация</i>	1														1	
	Практическое обучение (Производственная практика)	20					20										
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)		4															4
Всего:		144	78	44		34	20					36				6	4

* КП - курсовой проект, КР - курсовая работа, РК - контрольная работа, РГР - расчетно-графическая работа, Реф. – реферат

4.3. Рабочая программа основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка/профессиональная переподготовка) по профессии 12901 «КОНДИТЕР»

РАЗДЕЛ 1 ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ (36 ЧАСОВ)

МОДУЛЬ 1. ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ (8 часов)

Тема 1.1. История развития кондитерского производства. Требования к современному кондитеру (1 час)

История развития кондитерского производства. Основные нормативно-правые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Права и обязанности работников сферы общественного питания. Требования, предъявляемые к современному кондитеру.

Тема 1.2. Общие требования охраны труда и техники безопасности. Техника безопасности при работе с электрооборудованием. Пожарная безопасность. Техника эвакуации в случае пожара. Организация первой доврачебной медицинской помощи (1 час)

Общие требования охраны труда и техники безопасности на объектах гостеприимства. Требования Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Российской Федерации, основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. Требования техники безопасности при работе с электрооборудованием. Вредные производственные факторы: понятия, классификация. Краткая характеристика вредных производственных факторов.

Пожарная безопасность. Техника эвакуации в случае пожара. Алгоритм действий и правил пожарной безопасности. Порядок информирования руководства и/или соответствующих служб о возникших неисправностях. Правила антитеррористической безопасности. Действия в соответствии с инструкциями на случай возникновения чрезвычайных ситуаций. Организация первой доврачебной медицинской помощи.

Тема 1.3. Основы микробиологии в пищевом производстве Санитария и гигиена в пищевом производстве. (1 час)

Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов в пищевом производстве.

.Пищевые инфекции и пищевые отравления. Острые кишечные инфекции. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятий. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест, производственному и обслуживающему персоналу. Дезинфекция, способы и методы дезинфекции. Дезинсекция и дератизация, способы обработки помещений и санитарно-бактериологический контроль качества уборки помещений. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Пожарная безопасность. Способы эвакуации (2 часа)
2.	Санитария и гигиена в пищевом производстве (2 часа)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час.

МОДУЛЬ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (19 часов)

Тема 2.1. Характеристика и виды муки, крахмала. (1 час.)

Виды кондитерского сырья. Требования к хранению, показатели качества, характеристика муки. Характеристика кондитерского сырья, правила хранения, использование в зависимости от назначения. Оценка качества сырья органолептическим методом.

Тема 2.2. Характеристика сахара и сахаристых веществ (1 час)

Виды кондитерского сырья. Требования к хранению, показатели качества, характеристика сахара и сахаристых веществ. подготовка к производству. Характеристика кондитерского сырья, правила хранения, использование в зависимости от назначения. Оценка качества сырья органолептическим методом.

Тема 2.3 Характеристика кулинарных и кондитерских жиров. (1 час)

Виды кондитерского сырья. Требования к хранению, показатели качества, характеристика кулинарных и кондитерских жиров, подготовка к производству. Характеристика кондитерского сырья, правила хранения, использование в зависимости от назначения. Оценка качества сырья органолептическим методом.

Тема 2.4. Характеристика яиц и яичных продуктов (1 час)

Виды кондитерского сырья. Требования к хранению, показатели качества, характеристика яиц и яичных продуктов, подготовка к производству. Характеристика кондитерского сырья, правила хранения, использование в зависимости от назначения. Оценка качества сырья органолептическим методом.

Тема 2.5. Характеристика молока и молочных продуктов. (1 час)

Виды кондитерского сырья. Требования к хранению, показатели качества, характеристика молока и молочных продуктов, подготовка к производству. Характеристика кондитерского сырья, правила хранения, использование в зависимости от назначения. Оценка качества сырья органолептическим методом.

Тема 2.6. Характеристика фруктов, ягод, желирующих веществ (1 час)

Виды кондитерского сырья. Требования к хранению, показатели качества, характеристика фруктов, ягод; желирующих веществ, подготовка к производству. Характеристика кондитерского сырья, правила хранения, использование в зависимости от назначения. Оценка качества сырья органолептическим методом.

Тема 2.7. Характеристика фруктов, ягод, желирующих веществ (1 час)

Виды кондитерского сырья. Требования к хранению, показатели качества, характеристика желирующих веществ, подготовка к производству. Характеристика кондитерского сырья, правила хранения, использование в зависимости от назначения. Оценка качества сырья органолептическим методом.

Тема 2.8. Характеристика продуктов какао и пищевых кислот. (1 час)

Виды кондитерского сырья. Требования к хранению, показатели качества, характеристика продуктов какао; пищевых кислот, подготовка к производству. Характеристика кондитерского сырья, правила хранения, использование в зависимости от назначения. Оценка качества сырья органолептическим методом.

Тема 2.9. Характеристика орехов и маслосодержащих ядер (1 час)

Виды кондитерского сырья. Требования к хранению, показатели качества, характеристика орехов и маслосодержащих ядер подготовка к производству. Характеристика кондитерского сырья, правила хранения, использование в зависимости от назначения. Оценка качества сырья органолептическим методом.

Тема 2.10. Характеристика разрыхлителей, вкусовых и ароматических веществ: красящих веществ (1 час)

Виды кондитерского сырья. Требования к хранению, показатели качества, пищевых кислот, разрыхлителей; вкусовых и ароматических веществ: красящих веществ, подготовка к производству. Знать характеристику кондитерского сырья, правила хранения, использование в зависимости от назначения. Оценка качества сырья органолептическим методом.

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование самостоятельных занятий
1.	Требования к хранению, показатели качества, характеристика муки, крахмала. (1 час)
2	Требования к хранению, показатели качества, характеристика сахара и сахаристых веществ. (1 час)
3.	Подготовка к производству молока и молочных продуктов (1 час)
4.	Подготовка к производству фруктов, ягод; (1 час)
5.	Подготовка к производству желирующих веществ (1 час)
6.	Требования к хранению орехов и маслосодержащих ядер, (1 час)
7.	Требования к хранению разрыхлителей, вкусовых веществ (1 час)
8.	Требования к хранению ароматических и красящих веществ, (1 час)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

МОДУЛЬ 3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА (9 часов)

Тема 3.1. Оборудование для обработки и подготовки сырья (1 час)

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы.

Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации

Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации оборудования.

Тема 3.2. Виды теплового оборудования (1 час)

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности.

Правила безопасной эксплуатации.

Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 3.3. Виды холодильного оборудования (1 час)

Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное, искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.

Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

Изучение правил эксплуатации многофункционального холодильного оборудования.

Тема 3.4. Вспомогательное оборудование и инвентарь (1 час)

Классификация вспомогательного оборудования по технологическому назначению. Виды и назначение инвентаря кондитерского цеха, использование.

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование тем самостоятельных занятий
1.	Темперирующий аппарат (1 час)
2.	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению (1 час)

3.	Виды холодильного оборудования, классификация оборудования, основная характеристика (1 час)
4.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря (1 час)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

РАЗДЕЛ 2 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

МОДУЛЬ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (27 часов)

Тема 1.1. Приготовление сиропов, сахарной помады (1 час)

Назначение и виды отделочных полуфабрикатов, сочетание вкусовых и отделочных качеств.

Помада: виды, правила варки, определение готовности, требования к качеству, виды и причины брака

Сиропа: виды, назначение, технология приготовления.

Инвертный сироп: правила варки, определение готовности, причины брака, способы устранения. Жженка, сахарный тираж: использование, правила приготовления, определение готовности, причины брака, способы устранения брака.

Тема 1.2. Приготовление глазури, желе (1 час)

Глазури: правила приготовления, определение готовности, использование, причины брака, способы устранения.

Ассортимент глазури, желе. Правила организации рабочего места для приготовления глазури, желе. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении глазури, желе. Технология и правила приготовления глазури, желе. Показатели готовности и требования к качеству глазури, желе. Возможные виды дефектов глазури, желе и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных глазури, желе.

Тема 1.3. Приготовление масляных кремов и их производных (1 час)

Ассортимент кремов на масляной основе – основной на сахарной пудре, на сгущенном молоке, масляной основе «Новый», масляной основе «Шарлотт», масляной основе «Гляссе» – технология, причины и виды брака, способы устранения, сроки и условия.

Тема 1.4. Приготовление белковых кремов и их производных, суфле (1 час)

Ассортимент белковых кремов и их производных, суфле. Правила организации рабочего места для приготовления белковых кремов и их производных, суфле. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении белковых кремов. Технология и правила приготовления белковых кремов и их производных, суфле. Показатели готовности и требования к качеству белковых кремов и их производных, суфле. Возможные виды дефектов, способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных кремов.

Тема 1.5. Приготовление сливочных, творожных кремов (1 час)

Сливочные кремы – разновидности сливочных и творожных кремов. Технология приготовления, требования к качеству, виды и причины брака, способы устранения брака. Сроки и условия хранения. Возможные виды дефектов, способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных кремов.

Тема 1.6. Приготовление комбинированных кремов (1 час)

Комбинированные кремы. Ассортимент кремов. Технология приготовления, требования к качеству, виды и причины брака, способы устранения брака. Сроки и условия хранения. Возможные виды дефектов, способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных кремов.

Тема 1.7. Приготовление фруктовых начинок (1 час)

Ассортимент фруктовых начинок. Правила организации рабочего места для приготовления фруктовых начинок. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении фруктовых начинок. Технология и правила приготовления фруктовых начинок. Показатели готовности и требования к качеству фруктовых начинок. Возможные виды дефектов фруктовых начинок и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных фруктовых начинок.

Тема 1.8. Приготовление сахарной мастики (1 часа)

Виды сахарной мастики. Правила организации рабочего места для приготовления сахарной мастики. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сахарной мастики. Технология и правила приготовления сахарной мастики. Требования к качеству сахарной мастики. Возможные виды дефектов сахарной мастики и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных сахарной мастики.

Тема 1.9. Приготовление марципана (1 час)

Виды марципана. Правила организации рабочего места для приготовления марципана. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении марципана. Технология и правила приготовления марципана. Показатели готовности и требования к качеству марципана. Возможные виды дефектов марципана и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленного марципана.

Перечень практических (лабораторных) занятий, семинары

Тема 1.1. Приготовление сиропов, сахарной помады (1 час)

Приготовление сиропов, сахарной помады (для пропитки, тиражный, инвертный). Расчет сырья для приготовления сиропов и сахарной помады. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление сиропов, сахарной помады.

Тема 1.2. Приготовление глазури, желе (1 час)

Приготовление глазури, желе. Расчет сырья для приготовления глазури, желе. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление глазури.

Тема 1.3. Приготовление масляных кремов и их производных (1 час)

Приготовление масляных кремов. Приготовить основной масляный крем на сгущенном молоке, масляный крем «Шарлотт», масляный крем «Гляссе». Расчет сырья для приготовления масляных кремов. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление масляных кремов.

Тема 1.4. Приготовление белковых кремов и их производных, суфле (1 час)

Приготовление белковых кремов сырцовым и заварным способом, белковый крем с джемом(вареньем), белковый крем с желатином, суфле. Расчет сырья для приготовления белковых кремов, суфле. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление белковых кремов, суфле.

Тема 1.5. Приготовление сливочных, творожных кремов (1 час)

Приготовление сливочных, кремов. Расчет сырья для приготовления сливочных и творожных кремов. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление сливочных и творожных кремов.

Тема 1.6. Приготовление комбинированных кремов (1 час)

Приготовление белковых кремов, суфле. Расчет сырья для приготовления белковых кремов, суфле. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление белковых кремов, суфле.

Тема 1.7. Приготовление фруктовых начинок (1 час)

Приготовление фруктовых начинок. Расчет сырья для приготовления фруктовых начинок. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление фруктовых начинок.

Тема 1.8. Приготовление сахарной мастики (2 часа)

Приготовление сахарной мастики. Расчет сырья для приготовления сахарной мастики. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление сахарной мастики.

Перечень тем для самостоятельной работы

Номер темы	Наименование самостоятельных занятий
1.	Технология приготовления сиропов, сахарной помады (1 час)
2.	Технология приготовления глазури, желе. (1 час)
3.	Технология приготовления масляных кремов (1 час)
4.	Технология приготовления белковых кремов(1 час)
5.	Технология приготовления сливочных, творожных кремов. (1 час)
6.	Технология приготовления комбинированных кремов (1 час)
7.	Технология приготовления фруктовых начинок (1 час)
8.	Технология приготовления сахарной мастики(1 час)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

МОДУЛЬ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (29 ЧАСОВ)

Тема 2.1. Приготовление дрожжевого теста (опарным и безопарным способами) и изделий из него (2 часа)

Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Правила организации рабочего места для приготовления изделий из дрожжевого теста. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении изделий из дрожжевого теста. Технология и правила приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Показатели готовности и требования к качеству изделий из дрожжевого теста. Порционирование, варианты оформления изделий из дрожжевого теста. Возможные виды дефектов изделий из дрожжевого теста и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных изделий из дрожжевого теста.

Тема 2.2. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него (1 час)

Ассортимент изделий из бисквита и бисквитного полуфабриката. Правила организации рабочего места для приготовления бисквитного полуфабриката. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении изделий из бисквитного полуфабриката. Технология и правила приготовления бисквитного полуфабриката. Показатели готовности и требования к качеству изделий. Варианты оформления изделий. Возможные виды дефектов бисквитного полуфабриката и способы их устранения. Правила и условия хранения изделий, приготовленных из бисквитного полуфабриката.

Тема 2.3. Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него (1 час)

Ассортимент изделий из песочного полуфабриката. Правила организации рабочего места для приготовления изделий из песочного полуфабриката. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении изделий. Технология и правила приготовления изделий из песочного полуфабриката. Показатели готовности и требования к качеству изделий. Возможные виды дефектов изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения изделий из

песочного полуфабриката.

Тема 2.4. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него (1 час)

Ассортимент изделий из слоеного полуфабриката. Правила организации рабочего места для приготовления слоеного полуфабриката. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении слоеного полуфабриката. Технология и правила приготовления слоеного полуфабриката. Показатели готовности и требования к качеству. Варианты оформления. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Правила и условия хранения изделий, приготовленных из слоеного полуфабриката.

Тема 2.5. Приготовление заварного полуфабриката изделий из него (1 часа)

Ассортимент изделий из заварного полуфабриката. Правила организации рабочего места для приготовления заварного полуфабриката. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Технология и правила приготовления заварного полуфабриката. Показатели готовности и требования к качеству заварного полуфабриката. Возможные виды дефектов заварного полуфабриката и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных изделий из заварного полуфабриката.

Тема 2.6. Приготовление воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него (1 часа)

Ассортимент изделий из воздушного, воздушно-орехового полуфабриката. Правила организации рабочего места для приготовления воздушного, воздушно-орехового полуфабриката. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении. Технология и правила приготовления воздушного, воздушно-орехового полуфабриката. Показатели готовности и требования к качеству воздушного, воздушно-орехового полуфабриката. Порционирование и варианты оформления изделий. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных воздушного, воздушно-орехового полуфабриката.

Тема 2.7. Приготовление пряничного теста и изделий из него (1 час)

Ассортимент пряничных изделий. Правила организации рабочего места для приготовления пряничных изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении. Технология и правила приготовления пряничных изделий. Показатели готовности и требования к качеству изделий. Варианты оформления изделий. Возможные виды дефектов основных изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных пряничных изделий.

Перечень практических (лабораторных) занятий, семинары

Тема 2.1. Приготовление дрожжевого теста (опарным и безопарным способами) и изделий из него (4 часа)

Приготовить дрожжевое тесто опарным и безопарным способами и изделия из него: булочки, пирожки, пироги. Расчет сырья для приготовления дрожжевого теста. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление.

Тема 2.2. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него (2 часа)

Приготовить основной бисквитный полуфабрикат и бисквит «Буше». Расчет сырья для приготовления бисквита. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление бисквитного теста.

Тема 2.3. Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него (2 часа)

Приготовить песочный полуфабрикат и изделия из него: печенье, песочные корзиночки. Расчет сырья для приготовления песочного теста. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление песочного теста.

Тема 2.4. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него (2 часа)

Приготовить слоеный полуфабрикат и изделия из него: «Язычки», «Расстегаи». Расчет сырья для приготовления слоеного теста. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление слоеного теста.

Тема 2.5. Приготовление заварного полуфабриката изделий из него (1 часа)

Приготовить заварное тесто и изделия из него. Расчет сырья для приготовления заварного полуфабриката. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление заварного теста.

Тема 2.6. Приготовление воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него (1 часа)

Приготовить воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделия из него. Расчет сырья для приготовления заварного полуфабриката. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление воздушного, воздушно-орехового полуфабриката.

Тема 2.7. Приготовление пряничного теста и изделий из него (1 час)

Приготовить пряничное тесто и изделия из него: пряники, коврижку, батончики. Расчет сырья для приготовления пряничного теста. Составить сводную таблицу рецептур на приготовление пряничного теста.

Перечень тем для самостоятельной работы

Номер темы	Наименование самостоятельных занятий
1.	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него (1 час)
2.	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него (1 час)
3.	Технология приготовления песочного полуфабриката и изделий из него . (1 час)
4.	Технология приготовления слоенного полуфабриката и изделий из него (1 час)
5.	Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него (1 час)
6.	Технология приготовления воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него (1 час)
7.	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него (1 час)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

МОДУЛЬ 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (28 ЧАСОВ)

Тема 3.1. Приготовление кондитерских изделий из дрожжевого теста (2 часа)

Ассортимент мучных кондитерских изделий. Правила организации рабочего места для приготовления изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении. Технология и правила приготовления хлебобулочных изделий. Показатели готовности и требования к качеству изделий и хлеба. Возможные виды дефектов изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения, приготовленных хлебобулочных изделий.

Тема 3.2. Приготовление бисквитных, песочных, заварных пирожных (4 часа)

Технологический процесс отделки и оформления пирожных. Виды отделки. Рецептuru мучных кондитерских изделий. Основные процессы приготовления пирожных, их классификация, размеры, формы, масса. Условия, сроки хранения и реализации.

Пирожные из песочного, бисквитного, заварного полуфабрикатов.. Отделка кондитерских изделий. Пирожные фруктовые и железные.

Технологический процесс отделки и оформления тортов. Виды отделки. Рецептuru мучных кондитерских изделий. Основные процессы приготовления тортов, их классификация, размеры, формы, масса. Условия, сроки хранения и реализации.

Торты из бисквитного, песочного полуфабрикатов. Отделка кондитерских изделий. Торты фруктовые.

Тема 3.3. Приготовление слоеных, воздушных, комбинированных пирожных (4 часа)

Технологический процесс отделки и оформления пирожных. Виды отделки. Рецептuru мучных кондитерских изделий. Основные процессы приготовления пирожных, их классификация, размеры, формы, масса. Условия, сроки хранения и реализации.

Пирожные из слоеного, воздушного полуфабрикатов. Комбинированные пирожные. Отделка кондитерских изделий.

Технологический процесс отделки и оформления тортов. Виды отделки. Рецептuru мучных кондитерских изделий. Основные процессы приготовления тортов, их классификация, размеры, формы, масса. Условия, сроки хранения и реализации.

Торты из слоеного, воздушного полуфабрикатов, комбинированные торты. Отделка кондитерских изделий.

Перечень практических (лабораторных) занятий, семинары

Тема 3.1. Приготовление кондитерских изделий из дрожжевого теста (4 часа)

Приготовить дрожжевое тесто опарным и безопарным способами и изделия из него: булочки фигурные, кекс, булочка слоеная

Тема 3.2. Приготовление бисквитных, песочных, заварных пирожных и тортов (4 часа)

Приготовить пирожные: пирожное бисквитное «Буше», песочное пирожное, пирожное заварное, песочных, бисквитных - тортов

Тема 3.3. Приготовление слоеных, воздушных, комбинированных пирожных и тортов (4 часа)

Приготовить пирожные: слоеное пирожное с кремом, воздушное пирожное и торты.

Перечень тем для самостоятельной работы

Номер темы	Наименование самостоятельных занятий
1.	Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого теста, расчет количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий (1 час)
2.	Составление технологических схем приготовления пирожных, расчет количества сырья для приготовления пирожных (2 часа)
4	Составление технологических схем приготовления тортов, расчет количества сырья для приготовления тортов (2 часа)

Промежуточная аттестация (зачет) - 1 час

ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ (производственная практика)

Производственная практика проводится в образовательном учреждении

Тема занятия	Часы
Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, кремов, начинок.	4
Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами и изделий из него	6
Приготовление пирожных	5
Приготовление тортов	4
Зачет	1
Итого:	20

Промежуточная аттестация (зачет, проводится на последнем занятии за счет часов практического обучения).

5. Условия реализации программы

5.1. Организационно-педагогические условия

К проведению занятий по программе профессионального обучения допускаются штатные преподаватели образовательного учреждения (совместители внутренние и внешние) с соответствующей квалификацией преподаваемых дисциплин, а также преподаватели, привлеченные по договору возмездного оказания образовательных услуг физическим лицом, имеющим среднее профессиональное или высшее образование.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели (специалисты отрасли).

5.2. Материально-технические условия реализации программы

Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация основной программы профессионального обучения предполагает наличие:

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Учебная лаборатория	Лабораторные и практические занятия, производственная практика, квалификационный экзамен	Оборудование учебной лаборатории: просеиватель, тестомесильная машина, миксер планетарный, тестораскаточная машина, конвекционная печь, плита электрическая, холодильник, аппарат шоковой заморозки

5.3. Учебно-методическое обеспечение программы

профильная литература:

1. Н.Г.Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

отраслевые и другие нормативные документы:

1. Профессиональный стандарт 12901 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября № 549.
2. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. - Введ. 1994 – 07 01. - М.: Изд-во стандартов, 2006. - III, 11 с.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2009 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
4. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ. 2009 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2008. - III, 10 с.
5. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2009. - III, 11 с.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2009. - III, 10 с.
7. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2019. - III, 11 с.

электронные ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/chocoiatier.ru>

5.4. Календарный учебный график

Период обучения (недели)*	Наименование модуля (раздела, темы)
1 неделя	Раздел Теоретическое обучение Модуль 1. Введение в профессию
2 неделя	Раздел Теоретическое обучение Модуль 2. Характеристика сырья для приготовления кондитерских изделий
3 неделя	Раздел Теоретическое обучение Модуль 2. Характеристика сырья для приготовления кондитерских изделий
4 неделя	Раздел Теоретическое обучение Модуль 3. Техническое оснащение кондитерского цеха
5 неделя	Раздел Профессиональное обучение Модуль 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для мученых и кондитерских изделий
6 неделя	Раздел Профессиональное обучение Модуль 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для мученых и кондитерских изделий
7 неделя	Раздел Профессиональное обучение Модуль 2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий
8 неделя	Раздел Профессиональное обучение Модуль 2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий
9 неделя	Раздел Профессиональное обучение Модуль 2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий
10 неделя	Раздел Профессиональное обучение Модуль 3. Приготовление изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий
11 неделя	Раздел Профессиональное обучение Модуль 3. Приготовление изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий
12 неделя	Раздел Профессиональное обучение Модуль 3. Приготовление изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий
13 неделя	Практическое обучение (производственная практика)
14 неделя	Итоговая аттестация
*Точный порядок реализации модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий	

6. Оценка качества освоения программы

6.1 Форма аттестации

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов, и позволяет оценить приобретенные слушателями необходимые знания, умения и уровень сформированности компетенций.

По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки:

- по двухбалльной системе («удовлетворительно» (зачтено) или «неудовлетворительно» (не зачтено). Форма ИА – зачет.

- по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). Форма ИА – экзамен.

Итоговая аттестация

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессиональной подготовки и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Итоговая аттестация слушателей по программе профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер» проводится в форме квалификационного экзамена и позволяет определить готовность к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и уровень сформированности обеспечивающих его профессиональных компетенций.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Квалификационных экзамен включает в себя проверку теоретических и практических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационной характеристике профессии.

Проверка теоретических знаний проводится в форме тестирования по теоретическим вопросам модулей.

Практическая часть состоит в демонстрации слушателями приобретенных навыков работы по заданию, предложенному экзаменационной комиссией.

Итоговая оценка за квалификационный экзамен определяется общим суммарным количеством баллов, полученных по результатам теоретической и практической части экзамена.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на итоговой аттестации, присваивается квалификация Кондитер 2 разряда и выдается свидетельство о профессии рабочего (должности служащего) установленного образца.

6.2 Оценочные средства

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ МОДУЛЬ 1. ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1. Что такое охрана труда?

- а. это широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых, безопасных и высокопроизводительных условий труда на предприятиях общественного питания;
- б. порядок безопасного передвижения по территории предприятия;
- в. происшествие, при котором в результате внезапного воздействия (механического, химического, теплового) внешней среды произошло повреждение органов человека.

2. Повару перед началом работы на производственном обучении следует:

- а. ознакомиться с правилами трудового распорядка;
- б. ознакомиться с технологическими оборудованьями;
- в. надеть чистую спецодежду.

3. Какие вы знаете опасные и вредные факторы на производстве?

- а. повышенная температура, отсутствие вентиляции, освещенность, задымленность, тепловое излучение, влажные токопроводящие полы;
- б. низкая температура, влажность;
- в. быстрота действия, находчивость.

4. Можно ли закалывать спецодежду булавками или иголками?

- а. да;
- б. нет.

5. К самостоятельной работе на предприятии общественного питания допускаются лица в возрасте:

- а. не моложе 18 лет;
- б. не моложе 16 лет;
- в. не моложе 14 лет.

6. Что обязательно должно находиться в пищеблоке?

- а. мед. аптечка с необходимым набором медикаментов ;

- б. набор ножей;
- в. полотенце.

7. Что нужно сделать в первую очередь, при поражении электрическим током?

- а. проверить дыхание;
- б. отключить электроплиту от сети;
- в. сделать искусственное дыхание.

8. В течение рабочего времени мытье рук повторяют:

- а. весь рабочий день;
- б. после каждой производственной операции и посещения туалета;
- в. после окончания работы;

9. Этот инструктаж проводят со всеми вновь принимаемыми на работу независимо от их образования, стажа работы по данной профессии или должности, с временными работниками, командированными, учащимися или студентами, прибывшими на производственную практику.

- а. вводный;
- б. первичный;
- в. повторный.

10. Этот инструктаж на рабочем месте должны проходить все вновь поступающие работники или учащиеся, направляемые на предприятия для прохождения производственной практики.

- а. вводный;
- б. первичный;
- в. целевой.

11. Микробиология – это

- а. наука, изучающая жизнь и свойства микробов;
- б. наука, изучающая многообразие живых организмов;
- в. наука, изучающая развитие биологии как науки;
- г. наука, изучающая круговорот веществ в природе.

12. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?

- а. передвижение и питание;
- б. дыхание и размножение;
- в. обезвоживание и сморщивание;
- г. питание и размножение.

13. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода

- а. аэробы;

- б. условные анаэробы;
- в. анаэробы.

14. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов

- а. 0-5°C;
- б. 5-15°C;
- в. 35-37°C;
- г. 25-35°C.

15. При какой температуре протекает метод пастеризации?

- а. 30-60°C;
- б. 60-90°C;
- в. 90-100°C.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ МОДУЛЬ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- а. мука;
- б. орехи;
- в. повидло;
- г. сахар;
- д. сметана.

2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

- а. помол;
- б. количество клейковины;
- в. цвет;
- г. зольность;
- д. газообразующая способность.

3. Выберите базисную влажность муки:

- а. 14,0;
- б. 14,5;
- в. 15,0;
- г. 15,5;

4. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:

- а. сливочного масла;
- б. яиц;

- в. сахара;
- г. муки.

5. Какие разрыхлители теста вам известны?

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

6. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?

- а. сахар измельчают;
- б. сахар просеивают;
- в. сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;
- г. сахар подвергают карамелизации.

7. Как правильно подготовить мед к производству?

- а. мед нагревают до 45-50 °С и процеживают;
- б. мед охлаждают до 15 °С и взбивают;
- в. мед растирают с сахаром и используют;
- г. используют без подготовки.

8. Как подготовить желатин к производству?

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

9. Яйца как высококалорийный продукт широко используют в кондитерских цехах в процессе приготовления:

- а. помады;
- б. сиропов;
- в. теста и кремов.

10. Для приготовления кондитерских изделий используют:

- а. гусиные яйца;
- б. куриные яйца;
- в. утиные яйца.

11. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим:

- а. эмульгатором;
- б. пенообразователем;
- в. загустителем.

12. Меланж – это замороженная смесь:

- а. белков и желтков (или отдельно белков и желтков);
- б. фруктовых пюре;

в. молочных продуктов.

13. Разрыхлители подразделяются на группы:

- а. химические, механические;
- б. механические, биологические;
- в. биологические, химические.

14. Соль поваренная:

- а. улучшает вкусовые качества кондитерских изделий;
- б. улучшает внешний вид кондитерских изделий;
- в. улучшает структуру кондитерских изделий.

15. Джем получают:

- а. увариванием целых ягод или фруктов в сахарном или сахарно-паточном сиропе;
- б. увариванием плодового, плодово-ягодного пюре или их смеси с сахаром;
- в. из не протёртых плодов, ягод или дыни увариванием с сахаром до желеобразной консистенции.

**ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ МОДУЛЬ 3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА**

1. Рабочими инструментами просеивателей являются...

- а. планетарный редуктор;
- б. сита различной конструкции;
- в. предохранительная решетка;
- г. загрузочный бункер.

2. Просеиватели предназначены для...

- а. насыщения обрабатываемого продукта воздухом, в результате продукт приобретает пышность и увеличивается в объеме;
- б. рыхления, разрушающего соединительную ткань;
- в. удаления из муки механических примесей, рыхления ее и насыщения воздухом;
- г. перемешивания смеси компонентов.

3. Месильными органами в тестомесильной машине служат

- а. станина;
- б. кронштейн;
- в. дежа;
- г. лопасти.

4. Для замешивания какого теста предназначена машина МТМ-15?

- а. крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков, домашней лапши;

- б. дрожжевого теста;
- в. слоёного теста;
- г. песочного теста.

5. Рабочая камера предназначена для:

- а. удержания продукта в положении удобном для обработки рабочим инструментом;
- б. хранения продукта длительное время;
- в. включения работы машины.

6. Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?

- а. электродвигатель отключается;
- б. электродвигатель включается;
- в. электродвигатель перемещается;
- г. электродвигатель загружается.

7. Какой сменный взбиватель применяется для взбивания легкоподвижных масс (сливок, яичных белков, муссов, самбуков)?

- а. прутковый (проволочный);
- б. плоскорешетчатый;
- в. крючкообразный;
- г. четырёх лопастной.

8. В тестомесильной машине к приводной головке прикреплен ..., ограждающий месильные инструменты и предотвращающий разбрызгивание продуктов.

- а. бак;
- б. загрузочный лоток;
- в. рычаг переключения;
- г. зонт.

9. В миксере между дном взбивателя и дном бачка должен быть зазор не менее, мм

- а. 1;
- б. 5;
- в. 10;
- г. 50.

10. Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?

- а. просеиватели;
- б. тестомесы;
- в. протилочные;
- г. дозаторы крема.

11. К рабочему органу тестомесильной машины относится:

- а. гребенка;
- б. серповидный нож;
- в. венчик;
- г. месильный рычаг.

12. К универсальным тепловым аппаратам относят:

- а. плиты ;
- б. сковороды;
- в. фритюрницы;
- г. пароварочные аппараты.

13. Пароконвектоматы по своему технологическому назначению относятся к:

- а. универсальным тепловым аппаратам;
- б. варочным;
- в. жарочным;
- г. универсальным.

14. Электрический привод состоит из:

- а. электрического двигателя и передаточного механизма;
- б. исполнительного механизма и редуктора;
- в. электрического двигателя и исполнительного механизма;
- г. исполнительного и передаточного механизма.

15. Замкнутый взбиватель в миксере используют для:

- а. взбивания сливок;
- б. приготовления масляного крема;
- в. замеса теста;
- г. взбивания яиц.

РАЗДЕЛ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ МОДУЛЬ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Как получить сироп с высокой концентрацией сахара?

- а. растворить сахар в воде, интенсивно перемешивая;
- б. уваривать сахарный сироп до нужной консистенции;
- в. отстоять сироп и слить лишнюю жидкость.

2. Какие отделочные полуфабрикаты наиболее опасны в бактериологическом отношении?

- а. помада;
- б. мастика;
- в. масляные кремы;
- г. суфле.

3. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?

- а. глазури;
- б. мастику;
- в. кремы.

4. Каков срок реализации изделий со сливочным кремом?

- а. 6ч.;
- б. 10 ч.;
- в. 8ч.

5. Какие способы производства белкового крема вам известны?

- а. сырцовый;
- б. сбивной;
- в. ускоренный;
- г. заварной.

6. Если изделия оформляют белковым сырцовым кремом, то они требуют:

- а. замораживания;
- б. колеровки в печи при температуре 200—220°C;
- в. колеровки в печи при температуре 100—110°C.

7. Студенистая основа крема «Зефир» обеспечивается применением

- а. крахмала;
- б. муки;
- в. агара.

8. Какие продукты входят в состав основного масляного крема «Гляссе»?

- а. масло сливочное, сахар, яйца, ванильная пудра, коньяк, вода;
- б. масло сливочное, сахар, молоко, яйца, ванильная пудра, коньяк.

9. Сливки для крема сливочного должны иметь жирность:

- а. 28%;
- б. 35%;
- в. 10%.

10. Для каких целей используют сиропы в кондитерском производстве?

- а. Для приготовления варенья, для изменения вкуса готовых изделий;
- б. для придания веса изделиям, для увеличения влажности изделий;
- в. для промочки изделий;
- г. для глазирования, для приготовления кремов, желе.

11. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?

- а. 24 ч.;
- б. 36 ч.;
- в. 72 ч.

12. Срок реализации пирожных с масляным кремом?

- а. 7 час;
- б. 12 час;
- в. 72 час.;
- г. 6 час.;
- д. 36 часов.

13. Студнеобразная прозрачная блестящая масса, хорошо сохраняющая форму?

- а. марципан;
- б. желе;
- в. мастика;
- г. пралине;
- д. глазурь.

14. При приготовлении белкового крема заварного сироп уваривают до температуры:

- а. 105;
- б. 120;
- в. 110;
- г. 115;
- д. 100.

15. Сахарную мастику используют для?

- а. глазирования;
- б. покрытия поверхности пряников;
- в. лепки или вырезания фигур;
- г. заливки тортов;
- д. прослаивания изделий.

ТЕСТОВЕ ЗАДАНИЯ
МОДУЛЬ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧЕННЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ
МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Для приготовления песочного теса используют сырье:

- а. мука, масло, меланж, соль, сахар, вода, патока, мед, сухие пряности, аммоний;
- б. мука, масло, меланж, сахар, аммоний, эссенция, соль, сода питьевая;
- в. мука, масло, меланж, соль, вода;
- г. мука, масло, меланж, сода питьевая, кислота лимонная, сметана, сахар.

2. Для приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста используют оборудование:

- а. электропекарский шкаф, электроплита, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы;
- б. электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, тестомесильная машина;
- в. электропекарский шкаф, тестораскаточная машина, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, тестомесильная машина;
- г. электропекарский шкаф, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы.

3. Требования к качеству предъявляемые к полуфабрикату из слоеного теста:

- а. полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. влажность 5,5% ;
- б. полуфабрикат пористый, хорошо пропеченный, без «закала»; изделия правильной формы, с красивой отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом;
- в. полуфабрикат от золотисто-желтого до светло коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено;
- г. полуфабрикат светло-коричневого цвета с ярко выраженными слоями теста, сухой. влажность 7,5% .

4. Для приготовления заварного теса используют сырье:

- а. мука, масло, меланж, соль, кислота лимонная, вода;

б. мука, масло, меланж, сахар, аммоний, эссенция, соль, сода питьевая;

в. мука, крахмал, меланж, сахар, эссенция;

г. мука, масло, меланж, соль, вода.

5. Для приготовления кондитерских изделий из слоеного теста используют оборудование:

а. электропекарский шкаф, электроплита, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы;

б. электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, тестомесильная машина;

в. электропекарский шкаф, тестораскаточная машина, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, тестомесильная машина;

г. электропекарский шкаф, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы.

6. Требования к качеству предъявляемые к полуфабрикату из заварного теста:

а. полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. влажность (25+/-30%) ;

б. полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объем, внутри образуется большая полость; допускаются небольшие трещины на поверхности. влажность 23% ;

в. полуфабрикат пористый, хорошо пропеченный, без «закала»; изделия правильной формы, с красивой отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом;

г. полуфабрикат от золотисто-желтого до светло коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено.

7. Для приготовления слоеного теста используют сырье:

а. мука, масло, меланж, соль, сахар, вода, патока, мед, сухие пряности, аммоний;

б. мука, масло, меланж, сахар, аммоний, эссенция, соль, сода питьевая;

в. мука, масло, меланж, соль, кислота лимонная, вода;

г. мука, масло, меланж, сода питьевая, кислота лимонная, сметана, сахар.

8. Для приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста используют оборудование:

а. электропекарский шкаф, электроплита, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы;

б. электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, тестомесильная машина;

в. электропекарский шкаф, тестораскаточная машина, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, тестомесильная машина;

г. электропекарский шкаф, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы.

9. Требования к качеству предъявляемые к полуфабрикату из песочного теста:

а. полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. влажность (25+-30%);

б. полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объем, внутри образуется большая полость; допускаются небольшие трещины на поверхности. влажность 23% ;

в. полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. влажность 5,5% ;

г. полуфабрикат светло-коричневого цвета с ярко выраженными слоями теста, сухой. влажность 7,5% .

10. Для приготовления заварного теста используют сырье

а. мука, масло, меланж, соль, кислота лимонная, вода;

б. мука, масло, меланж, сахар, аммоний, эссенция, соль, сода питьевая;

в. мука, крахмал, меланж, сахар, эссенция;

г. мука, масло, меланж, соль, вода.

11. Для приготовления кондитерских изделий из песочного теста используют

а. электропекарский шкаф, электроплита, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы;

б. электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, тестомесильная машина;

в. электропекарский шкаф, тестораскаточная машина, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, тестомесильная машина;

г. электропекарский шкаф, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы.

12. Требования к качеству предъявляемые к полуфабрикату из заварного теста:

а. полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. влажность (25+-30%);

б. полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объем, внутри образуется большая полость; допускаются небольшие трещины на поверхности. влажность 23% ;

в. полуфабрикат пористый, хорошо пропеченный, без «закала»; изделия правильной формы, с красивой отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом;

г. полуфабрикат от золотисто-желтого до светло коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено.

13. Для приготовления слоеного теста используют сырье:

а. мука, масло, меланж, соль, сахар, вода, патока, мед, сухие пряности, аммоний;

б. мука, масло, меланж, сахар, аммоний, эссенция, соль, сода питьевая;

в. мука, масло, меланж, соль, кислота лимонная, вода;

г. мука, масло, меланж, сода питьевая, кислота лимонная, сметана, сахар.

14. Для укрепления структуры мякиша бисквит оставляют для созревания на время:

а. 8-10 часов;

б. 5-6 часов;

в. 10-12 часов;

г. 24 часа

15. Для задерживания процесса черствения в пряничное тесто добавляют:

а. патоку ;

- б. помаду;
- в. жжёнку;
- г. сахар.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

МОДУЛЬ 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката, вы знаете?

- а. бисквитные;
- б. песочные;
- в. дрожжевые;
- г. желейные.

2. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?

- а. от вида выпеченного полуфабриката;
- б. от времени года;
- в. от вида отделочного полуфабриката.

3. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?

- а. 10-12 г.;
- б. 45-50 г.;
- в. 70-80 г.;
- г. 140-150 г.

4. Выберите операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного.

- а. разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты;
- б. пропитка песочного полуфабриката сиропом;
- в. склеивание песочных пластов масляным кремом;
- г. склеивание песочных пластов белковым кремом;
- д. отделка поверхности.

5. Выберите операции, применяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного.

- а. разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты;
- б. пропитка бисквитного полуфабриката сиропом;
- в. склеивание бисквитных пластов масляным кремом;
- г. склеивание бисквитных пластов белковым кремом;

- д. отделка поверхности;
- е. отделка боковой поверхности.

6. Найдите соответствие между видом и сроком хранения

пирожных.

- а. Бисквитное пирожное с масляным кремом 1) 72 ч;
- б. 2) Песочное пирожное с кремом из сливок 2) 36 ч;
- в. 3) Заварное пирожное с белковым кремом 3) 6 ч.

7. Способы приготовления дрожжевого теста:

- а. опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с использованием химических разрыхлителей;
- б. безопарный, опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с ускоренным процессом брожения.

8. Процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста:

- а. осахаривание крахмала, спиртовое брожение, молочнокислое брожение;
- б. спиртовое брожение, молочнокислое брожение, денатурация белков муки, клейстеризация крахмальных зерен;
- в. спиртовое брожение, молочнокислое брожение, карамелизация, меланоидноеобразование.

9. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления дрожжевого теста?

- а. для изделий с небольшим содержанием сдобы;
- б. для изделий с большим содержанием сдобы;
- в. для изделий с начинкой;
- г. для изделий без начинки.

10. Какие операции включает в себя разделка дрожжевого теста?

- а. деление теста на куски, взвешивание заготовок, округление, предварительную расстойку, формование, окончательную расстойку, отделку поверхности;
- б. деление теста на куски, окончательную расстойку, выпекание, охлаждение;
- в. деление теста на куски, отделку поверхности, выпечку, охлаждение.

11. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

- а. какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
- б. желатин, агар;
- в. сироп инвертный, жженку, патоку.

12. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

- а. шоколад, пралине;
- б. марципан, мастику;
- в. сироп, помаду.

13. Ромовые баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- а. бисквитного;
- б. песочного;
- в. дрожжевого.

14. Для отделки пирожного "Трубочка" заварная с обсыпкой, используют крошку?

- а. бисквитную жареную;
- б. слоеного полуфабриката;
- в. маковую;
- г. песочного полуфабриката;
- д. ореховую.

15. Для пирожных слоеных используются отделочные полуфабрикаты?

- а. крем "зефир", крошка песочного полуфабриката;
- б. крем сливочный, какао, орехи;
- в. крем заварной, мастика, орехи;
- г. крем масляный, крошка полуфабриката, сахарная пудра;
- д. крошка бисквитная, сироп для промочки, помада.
- е.

ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

ВОПРОСЫ К ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

1. В течение рабочего времени мытье рук повторяют:

- а. весь рабочий день;
- б. после каждой производственной операции и посещения туалета;
- в. после окончания работы.

2. Этот инструктаж на рабочем месте должны проходить все вновь поступающие работники или учащиеся, направляемые на предприятия для прохождения производственной практики.

- а. вводный;
- б. первичный;
- в. целевой.

3. Микробиология – это

- д. наука, изучающая жизнь и свойства микробов;
- а. наука, изучающая многообразие живых организмов;
- б. наука, изучающая развитие биологии как науки;
- в. наука, изучающая круговорот веществ в природе.

4. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?

- а. передвижение и питание;
- б. дыхание и размножение;
- в. обезвоживание и сморщивание;
- г. питание и размножение.

5. При какой температуре протекает метод пастеризации?

- а. 30-60°C;
- б. 60-90°C;
- в. 90-100°C.

6. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

- а. помол;
- б. количество клейковины;
- в. цвет;
- г. зольность;
- д. газообразующая способность.

7. Какие разрыхлители теста вам известны?

- а. дрожжи;
- б. соль;

- в. молочнокислые бактерии;
- г. сода пищевая.

8. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?

- а. сахар измельчают;
- б. сахар просеивают;
- в. сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;
- г. сахар подвергают карамелизации.

9. Разрыхлители подразделяются на группы:

- а. химические, механические;
- б. механические, биологические;
- в. биологические, химические.

10. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим:

- а. эмульгатором;
- б. пенообразователем;
- в. загустителем.

11. Рабочими инструментами просеивателей являются...

- а. планетарный редуктор;
- б. сита различной конструкции;
- в. предохранительная решетка;
- г. загрузочный бункер.

12. Месильными органами в тестомесильной машине служат

- а. станина;
- б. кронштейн;
- в. дежа;
- г. лопасти.

13. В тестомесильной машине к приводной головке прикреплен ..., ограждающий месильные инструменты и предотвращающий разбрызгивание продуктов.

- а. бак;
- б. загрузочный лоток;
- в. рычаг переключения;
- г. зонт.

14. Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?

- а. просеиватели;
- б. тестомесы;
- в. протирачные;
- г. дозаторы крема.

15. Пароконвектоматы по своему технологическому назначению относятся к:

- а. универсальным тепловым аппаратам;
- б. варочным;
- в. жарочным;
- г. универсальным.

16. Какие полуфабрикаты наносятся с помощью кондитерских мешков?

- а. глазури;
- б. мастику;
- в. кремы.

17. Какие способы производства белкового крема вам известны?

- а. сырцовый;
- б. сбивной;
- в. ускоренный;
- г. заварной.

18. Студенистая основа крема «Зефир» обеспечивается применением

- а. крахмала;
- б. муки;
- в. агара.

19. Сливки для крема сливочного должны иметь жирность:

- а. 28%;
- б. 35%;
- в. 10%.

20. Срок реализации пирожных с масляным кремом?

- а. 7 час;
- б. 12 час;
- в. 72 час.;
- г. 6 час.;
- д. 36 часов.

21. Требования к качеству предъявляемые к полуфабрикату из слоеного теста:

- а. полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. влажность 5,5% ;
- б. полуфабрикат пористый, хорошо пропеченный, без «закала»; изделия правильной формы, с красивой отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом;

в. полуфабрикат от золотисто-желтого до светло коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено;

г. полуфабрикат светло-коричневого цвета с ярко выраженными слоями теста, сухой. влажность 7,5% .

22. Требования к качеству предъявляемые к полуфабрикату из заварного теста:

а. полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. влажность (25+-30%) ;

б. полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объём, внутри образуется большая полость; допускаются небольшие трещины на поверхности. влажность 23% ;

в. полуфабрикат пористый, хорошо пропеченный, без «закала»; изделия правильной формы, с красивой отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом;

г. полуфабрикат от золотисто-желтого до светло коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено.

23. Для приготовления заварного теса используют сырье

а. мука, масло, меланж, соль, кислота лимонная, вода;

б. мука, масло, меланж, сахар, аммоний, эссенция, соль, сода питьевая;

в. мука, крахмал, меланж, сахар, эссенция;

г. мука, масло, меланж, соль, вода.

24. Требования к качеству предъявляемые к полуфабрикату из заварного теста:

а. полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. влажность (25+-30%);

б. полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объём, внутри образуется большая полость; допускаются небольшие трещины на поверхности. влажность 23% ;

в. полуфабрикат пористый, хорошо пропеченный, без «закала»; изделия правильной формы, с красивой отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом;

г. полуфабрикат от золотисто-желтого до светло коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено.

25. Для укрепления структуры мякиша бисквит оставляют для созревания на время:

а. 8-10 часов;

- б. 5-6 часов;
- в. 10-12 часов;
- г. 24 часа

26. Выберите операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного.

- а. разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты;
- б. пропитка песочного полуфабриката сиропом;
- в. склеивание песочных пластов масляным кремом;
- г. склеивание песочных пластов белковым кремом;
- д. отделка поверхности.

27. Способы приготовления дрожжевого теста:

- а. опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с использованием химических разрыхлителей;
- б. безопарный, опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с ускоренным процессом брожения.

28. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления дрожжевого теста?

- а. для изделий с небольшим содержанием сдобы;
- б. для изделий с большим содержанием сдобы;
- в. для изделий с начинкой;
- г. для изделий без начинки.

29. Для отделки пирожного "Трубочка" заварная с обсыпкой, используют крошку?

- а. бисквитную жареную;
- б. слоеного полуфабриката;
- в. маковую;
- г. песочного полуфабриката;
- д. ореховую.

30. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

- а. шоколад, пралине;
- б. марципан, мастику;
- в. сироп, помаду.

ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- Приготовить торт бисквитный с кремом
2. Приготовить булочку слоеную.
3. Приготовить печенье «Лимонное».
4. Приготовить булочку «Школьная».
5. Приготовить кекс «Столичный».
6. Приготовить пирожки печеные с повидлом.
7. Приготовить кекс творожный.
8. Приготовить булочку с орехами.
9. Приготовить булочку «Ванильную».
10. Приготовить заварное тесто и изделия из него.
11. Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.
12. Приготовить пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
13. Приготовить печенье «Листочки».
14. Приготовить печенье «Звездочки».
15. Приготовить булочки фигурные.
16. Приготовить пирожное воздушное.
17. Приготовить кекс «Ароматный».
18. Приготовить кекс «Шоколадный»
19. Приготовить печенье воздушное «Меренги»
20. Приготовить помадку, сироп для пропитывания.
21. Приготовить печенье песочное.
22. Приготовить кольцо воздушное из заварного теста.
23. Приготовить рулет бисквитный с джемом.
24. Приготовить печенье «Ушки слоеные».
25. Приготовить печенье круглое

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 3 часа.

Оборудование: электроплиты, пекарские шкафы, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

7. Список рекомендуемой литературы

Законодательные документы

1. Профессиональный стандарт 12901 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября № 549.
2. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. - Введ. 1994 – 07 01. - М.: Изд-во стандартов, 2006. - III, 11 с.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2009 - 01 - 01.- М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
4. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ. 2009 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2008. - III, 10 с.
5. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2009. - III, 11 с.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2009. - III, 10 с.
7. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2019. - III, 11 с.

Основная литература

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. - 9-е изд., перераб. и доп. - М., Академия, 2019. - 304 с. .
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования / С.В Ермилова, Е.И. Соколова
3. М.: Академия, 2019 - 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.В Ермилова, Е.И. Соколова - М.: Академия, 2017. - 64 с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2020. - 320 с.
6. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб.заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2019. - 552 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2020 - 256 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2019. - 336 с., [16] с. цв. ил.
9. Общественное питание. Справочник кондитера / Под общ. Ред. М.А.Николаевой, Н.И.Номофиловой. - М.: Экономические новости, 2018.- 640 с.
10. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования. - Ростов н/Д: Феникс, 2017.- 373 с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018. - 560 с.
13. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Сборник технических нормативов. Ч.3 / Под общ. ред. А.П.Антонова. - М.: Хлебпродинформ, 2017. - 720 с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. - 8-е изд. - СПб: ПРОФИКС, 2019. - 688 с.
15. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. -10-е изд. - СПб: ПРОФИКС, 2018. - 296 с.
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2016.
17. Соколова Е.И. Современное сырье кондитерского производства: учеб. пособие для нач. проф. образования / Е.И.Соколова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2019. - 64 с. - (Кондитер. Базовый уровень).

18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 432 с.

Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/chocolatier.ru>

Составители программы:

Красноухова Елена Николаевна,
Преподаватель профессиональных дисциплин,
ГБПОУ СКСТиК

Зубарева Елена Владимировна,
Специалист УМО ЦОПП ИДПО
ГБОУ ВО СтГАУ
