


Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 12901 «КОНДИТЕР»
(профессиональная подготовка)**

Барнаул 2021

Согласовано


Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

« 18 » марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»

 В.Ф. Косинова

« 18 » марта 2021 г.

Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

 А.А. Дунаева

« 18 » марта 2021 г.

Руководитель
программы:

Чернова Галина Андреевна, преподаватель

Составители
программы:

Чернова Галина Андреевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	8
3 Рабочая программа	20
4 Оценка качества освоения программы.....	42
5 Организационно-педагогические условия реализации программы...	43
Приложение А – Задания к промежуточной аттестации.....	48
Приложение Б – Экзаменационные вопросы, задания.....	61

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Пояснительная записка

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н; приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»; Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Содержание программы представлено учебным планом, учебно-тематическим планом, календарным учебным графиком, рабочими программами модулей, планируемыми результатами освоения программы, организационно-педагогическими условиями, оценочными материалами.

Рабочий учебный план содержит перечень модулей общепрофессионального цикла, и профессионального цикла с указанием времени, отводимого на освоение модулей, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

1.1 Цель реализации программы

Овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности по профессии 12901 «Кондитер» 3-го разряда; формирование трудовых функций согласно профессиональному стандарту: Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места - А/01.3; Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции - А/02.3.

1.2 Планируемые результаты обучения

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

*В результате освоения программы обучающийся должен **выполнять трудовые действия:***

- 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.

- 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.

Обучающийся должен 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

Обучающийся 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
- 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 рецептов 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.

1.4 Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

1.5 Форма обучения

Очная форма обучения.

1.6 Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка – 168 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 136 часов.

Самостоятельная работа – 32 часа.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, успешно освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, получают свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контро ля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Общепрофессиональный цикл	20	8	12	12	-		
Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности	12	6	6	6			З ¹
Модуль 2 Основы поиска работы	4		4	4			З ¹
Модуль 3 Охрана и безопасность труда	4	2	2	2			З ¹
Профессиональный цикл	148	24	124	54	46	24	
Модуль 1 Технология и организация кондитерского производства	72	14	58	16	18	24	З ¹
Модуль 2 Технологическое оборудование кондитерского производства	16		16	16			З ¹
Модуль 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	32	10	22	10	12		З ¹
Модуль 4 Технохимический контроль производства	28		28	12	16		З ¹
Производственная практика	144		144		144		ДЗ ²
Консультация	2		2	2			
Итоговая аттестация	6		6		6		КЭ ³
ВСЕГО	320	32	288	68	196	24	

¹ Зачет.

² Дифференцированный зачет.

³ Квалификационный экзамен.

2.2 Календарный учебный график

№	Наименование циклов	Всего часов	Учебные недели									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общепрофессиональный цикл	20	X	X								

2	Профессиональный цикл	148		X	X	X	X	X				
3	Производственная практика	144							X	X	X	X
4	Итоговая аттестация	8										X

¹⁾Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.3 Учебно-тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл		
Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности		12
Тема 1.1 Принципы конструктивного поведения. Психологические основы жизнедеятельности		
	Содержание учебного материала	
	Цели, задачи программы. Конфликт – это хорошо или плохо? Влияние конфликтов на состояние человека, психологический климат в коллективе и качество труда. Связь между эффективными коммуникациями, соблюдением этики и бесконфликтным поведением. Факторы, снижающие конфликтность личности. Три основных принципа жизнедеятельности человека: обеспечение безопасности; карта реальности человека; энергоинформационный обмен. Учет основных принципов жизнедеятельности человека для предотвращения конфликтов.	2
	Самостоятельная работа	
	Эффективные приемы коммуникаций в профессиональной деятельности	2
Тема 1.2 Основы конфликтологии		
	Содержание учебного материала	
	Постулаты конфликтологии. Классификация конфликтов, причины их возникновения. Динамика развития конфликта. Динамика изменения эмоционального напряжения в развивающемся конфликте	2
	Самостоятельная работа	
	Выявление собственного доминирующего стиля поведения в конфликте	2
Тема 1.3 Управление эмоциями в конфликте		
	Содержание учебного материала	
	Управление конфликтами в профессиональной деятельности Управление эмоциями в	1

	конфликте. Модели и способы разрешения .	
	Самостоятельная работа	
	Анализ конфликтов, характерных для вашей профессиональной деятельности. Подбор оптимальной модели разрешения конфликта.	2
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 2 Основы поиска работы		4
Тема 2.1 Способы поиска работы. Резюме.		
	Содержание учебного материала	
	Способы поиска работы. Резюме. Структура резюме. Сопроводительное письмо	2
Тема 2.2 Самопрезентация. Собеседование. Правила поведения		
	Содержание учебного материала	
	Самопрезентация: внешний вид, речь, правила поведения. Собеседование и его виды. Правила поведения	1
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 3 Охрана и безопасность труда		4
Тема 3.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования		
	Содержание учебного материала	
	Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания	1
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к рабочей зоне. Производственное освещение Промежуточная аттестация		
	Самостоятельная работа	
	Санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. Классификация вредных веществ по характеру воздействия на организм человека. Производственное освещение: источники света и осветительные приборы, санитарно-гигиенические требования	2
	Зачет	1
Раздел 2 Профессиональный цикл		
Модуль 1 Технология и организация кондитерского производства		72
Тема 1.1 Теоретические основы технологии производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	4
	Введение. Состояние и прогнозы развития кондитерского производства в современных условиях. Стандарт отрасли на торты и пирожные. Технические инструкции по производству мучных кондитерских изделий. Технологический цикл производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2

	Основные понятия и определения в области технологии. Технологические принципы.	
	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Закон сбалансированного питания. Основы образования теста и готовых изделий из него. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства теста. Влияние белков и крахмала муки на свойства теста и готовых изделий. Влияние рецептурных компонентов и технологических параметров на процесс тестообразования, свойства теста и готовых изделий.	2
	Самостоятельная работа	4
	ГОСТ Р 50948-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению». Составить таблицу изменения основных питательных веществ и их влияние на свойства теста. Подготовить сообщение на тему: Обоснование приемов подготовки сырья с точки зрения изменения основных питательных веществ; процессы, происходящие при выпечке изделий из теста.	4
Тема 1.2 Сырье: основное, дополнительное, новые виды. Требования к качеству	Содержание учебного материала	6
	Основные виды сырья: мука, сахар песок, жиры, патока крахмальная, мед, искусственный мёд, яйцепродукты, разрыхлители, Требования к качеству, характеристики, подготовка к производству, использование, сроки и режим хранения. Дополнительные виды сырья: фруктово-ягодное пюре, варенье, подварки, фруктовые начинки, студнеобразователи, Орехи, ПАВ, ароматизаторы, пищевые кислоты, красители, спиртные напитки. Характеристика, свойства, требования к качеству, технология подготовки к производству.	2
	Практическое занятие № 1	2
	Решение ситуационных задач по расчету рецептур.	
	Практическое занятие № 2	2
	Решение ситуационных задач по расчету рецептур.	
	Практическое занятие № 3	2

	Современные виды сырья, характеристика, применение.	
Тема 1.3		
Классификация теста. Сущность процесса замеса.	Содержание учебного материала	
	Дрожжевое безопарное тесто, дрожжевое опарное тесто, пряничное тесто, песочное тесто, бисквитное тесто, заварное тесто, миндальное тесто, вафельное, пресное сдобное тесто. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий.	2
	Лабораторное занятие № 1	
	Мучные изделия из дрожжевого теста, сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия из сдобного и слоёного дрожжевого теста.	6
Тема 1.4	Содержание учебного материала	6
Технология и организация кондитерского производства	Классификация теста. Сущность процесса замеса. Способы замеса и разрыхления теста: механический, физический, химический и биохимический. Процессы, происходящие при разрыхлении теста. Дрожжевое безопарное тесто. Изделия. Дефекты, их причины, способы устранения. Фарш и начинки. Приготовление, требования к качеству.	2
	Самостоятельная работа	4
	Дрожжевое опарное тесто. Тесто, приготовленное с отсдобкой. Процесс приготовления. Изделия. Дефекты, причины и способы их устранения.	2
	Дрожжевое слоёное тесто. Процесс приготовления. Изделия. Дефекты, причины и способы их устранения	2
	Практическое занятие № 4	2
	Решение ситуационных задач по расчету рецептур.	
	Практическое занятие № 5	4
	Приготовление теста дрожжевого: -безопарного; -опарного сдобного; -слоёного	
Тема 1.5	Содержание учебного материала	8
Технологический процесс приготовления видов бездрожжевого теста и изделий из него	Вафельное тесто. Пресное сдобное тесто. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий. Пряничное тесто. Ассортимент, технологический Ассортимент,	2

Тема 1.5	технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий.	
	Самостоятельная работа	8
	Песочное тесто. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий. Бисквитное тесто. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий. Заварное тесто. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий.	4
	Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий. Слоёное тесто. Технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий. Воздушное тесто. Воздушно-ореховое тесто. Миндальное тесто. Технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий.	4
	Практическое занятие № 6	2
	Решение ситуационных задач. Составление технологических схем, расчёт рецептур.	
	Практическое занятие № 7	2
	Алгоритм приготовления всех видов бездрожжевого теста.	
	Содержание учебного материала	4

Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Сахарные полуфабрикаты: сиропы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству, виды брака, причины возникновения и способы устранения. Условия хранения. Кремы: масляные, белковые, заварной из сметаны из сливок, Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству, виды брака, причины возникновения и способы устранения. Условия хранения. Сахарные полуфабрикаты: помада, карамель, глазури, кандир, глазури, ганаш, суфле, зефир, желе. Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству, виды брака, причины возникновения и способы устранения. Условия хранения. Сахарная мастика, марципан, шоколад. Технология приготовления. Виды украшений, способы оформления тортов и пирожных. Требования к качеству. Полуфабрикаты нового поколения.	2
	Практическое занятие № 8	8
	Решение ситуационных задач. Расчёт рецептур. Составление технологических схем.	
	Практическое занятие № 9,10	4
	Алгоритм по приготовлению отделочных полуфабрикатов.	
	Лабораторное занятие № 2	
	Приготовление кремов, сиропов; тортов и пирожных. Торты и пирожные из полуфабрикатов и смесей высокой степени готовности	6
	Лабораторное занятие №3	
	Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности. Изделия с отварными протёртыми овощами. Изделия с фруктовыми пастами, крупкой.	6
Тема 1.7 Организация производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	4
	Организация складского и тарного хозяйства. Основные требования к складским помещениям. Приёмка, складирование, хранение и отпуск сырья. Организация производства выпеченных полуфабрикатов в кондитерском цехе. Организация производства отделочных полуфабрикатов в кондитерском цехе. Организация производства готовой продукции в кондитерском цехе.	2
	Практическое занятие № 11	2
	Решение ситуационных задач.	

Промежуточная аттестация	Зачет	2
Модуль 2 Технологическое оборудование кондитерского производства		16
Тема 2.1 Механическое оборудование кондитерского цеха	Содержание учебного материала	8
	Машины для подготовки сырья кондитерского производства. Устройство машин для просеивания муки и влияние донного процесса на качество изделий.	2
	Тестомесильные машины. Стационарные и подкатные. Устройство и принцип работы Т-108, правила безопасной эксплуатации. Тестораскаточные машины: назначение, принципиальное устройство, принцип работы.	2
	Кремовзбиватели и планетарные миксеры. КМС-100: устройство и правила безопасной эксплуатации. Машины импортного производства для взбивания крема и жидкого теста. Отсадочно-дозировочно-формовочные машины. ОДММ – Колибри: назначение, устройство, правила эксплуатации.	4
Тема 2.2 Тепловое оборудование кондитерских цехов	Содержание учебного материала	4
	Ротационные, подовые, конвекционные печи. Особенности устройства и применение в кондитерском производстве. Плиты: классификация, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2
	Жарочные, пекарные, расстоечные шкафы. Особенности устройства и эксплуатации.	2
Тема 2.3 Техника безопасности при эксплуатации тепловых аппаратов	Содержание учебного материала	3
	Особенности устройства тепловых аппаратов, способы тепловой обработки, нагревательные элементы. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования просеивания муки, для замеса теста.	2
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для взбивания крема и жидкого теста, для выпечки изделий.	1
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции		32
Тема 3.1 Теоретические основы эстетики и дизайна в оформлении кондитерской продукции	Содержание учебного материала	12
	Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий. Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции. Основы рисования и лепки. Техника рисунка. Основы лепки.	2

	Лабораторное занятие № 1	6
	Виды линий. Упражнения по технике начертания различных линий, плавных кривых, окружностей, овалов, заглавных букв и т.д. Упражнение по технике выполнения набросков, эскизов и зарисовок с натуры различных предметов.	
	Самостоятельная работа	4
Тема 3.2 Изготовление элементов художественного декора	Категории эстетики: понятие, виды, их способы применения и выражения, взаимосвязь в различных категориях эстетики и основных направлений эстетики в общественном питании.	
	Содержание учебного материала	12
	Самостоятельная работа	6
	Украшения из кремов, сливок, мусса, суфле желе, геля, свежих цветов, ягод и фруктов. Украшения из шоколада, марципана, мастики.	2
	Украшения из глазури, фонданта и кандира, безе и различных видов теста. Украшения из карамели.	2
	Бинекс. Посыпка. Жидкие украшения.	2
	Лабораторное занятие №2	6
	Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных, птиц и пр. Последовательность этапов, техника выполнения из различных видов теста. Бордюры, фигурки, цветы из различных видов теста, используемые для оформления десертов и кондитерских изделий. Нанесение на поверхность изделия рисунка из фруктовой рисовальной массы с помощью корнетика. Оформление тарелки сладкими соусами для подачи десертов; оформление поверхности изделий фруктовой рисовальной массой, применяя различные стили и техники Украшение поверхности изделия посыпкой по предварительно изготовленным трафаретам.	
Тема 3.3 Декоративное оформление	Содержание учебного материала	8
	Оформление тортов. Оформление пирожных.	1
	Лабораторное занятие № 3	6

десертов и кондитерских изделий	Разработка дизайна оформления различных пирожных, выполнение эскиза или рисунка оформления, учитывая отделочные полуфабрикаты, используемые для украшения пирожных, сочетание вкуса пирожных с элементами отделки. Эстетические требования к оформлению пирожных. Компоновка элементов отделки пирожных различных размеров и форм. Целостность композиции и цветовая гармония в оформлении пирожных. Отделка поверхности и боковых сторон пирожных, соблюдение профильности изображений Последовательность операций и техники выполнения отделки различных пирожных.	
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 4 Технохимический контроль производства кондитерской продукции		28
Тема 1.1 Методы оценки качества в кондитерском производстве	Содержание учебного материала	16
	Методы контроля качества.	
	Характеристика показателей качества	
	Органолептические показатели качества	
	Лабораторные занятия № 1	2
	Определение влажности муки	
	Лабораторные занятия № 2	2
	Определение количества клейковины	
	Лабораторные занятия № 3	2
	Определение зараженности муки вредителями	
	Лабораторные занятия № 4	2
	Контроль параметров производства	
	Лабораторные занятия № 5	2
	Контроль качества меда	
Тема 1.2 Оценка качества сырья	Содержание учебного материала	11
	Физические показатели качества	
	Химические показатели качества	
	Микробиологические показатели качества	
	Лабораторные занятия № 6	2

	Определение качества сливочного масла	
	Лабораторные занятия № 7	2
	Определение качества молока	
	Лабораторные занятия № 8	2
	Определение качества яиц	
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Производственная практика		144
	Виды работ	
	Ознакомление с типом предприятия, правилами внутреннего распорядка	6
	Мучные изделия из дрожжевого теста. Полуфабрикаты (фарши, начинки) для мучных кондитерских изделий	6
	Мучные изделия из дрожжевого теста. Полуфабрикаты (фарши, начинки) для мучных кондитерских изделий	6
	Мучные изделия из дрожжевого теста. Полуфабрикаты (фарши, начинки) для мучных кондитерских изделий	6
	Сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия из сдобного и слоёного дрожжевого теста	6
	Сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия из сдобного и слоёного дрожжевого теста	6
	Сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия из сдобного и слоёного дрожжевого теста	6
	Мучные кондитерские изделия из вафельного и пресного сдобного теста	6
	Мучные кондитерские изделия из вафельного и пресного сдобного теста	6
	Мучные кондитерские изделия из пряничного теста	6
	Мучные кондитерские изделия из песочного теста	6
	Мучные кондитерские изделия из песочного теста	6
	Мучные кондитерские изделия из бисквитного теста	6
	Мучные кондитерские изделия из бисквитного теста	6
	Мучные изделия из слоеного теста	6
	Мучные кондитерские изделия из заварного, воздушного, миндального теста	6
	Кремы	6

	Кремы	6
	Кремы	6
	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	6
	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	6
	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	6
	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	6
	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	4
	Дифференцированный зачет	2
Консультация		2
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен	6
Всего:		320

3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 1 Общепрофессиональный цикл

Модуля 1 Психология и этика профессиональной деятельности

Содержание модуля 1 Психология и этика профессиональной деятельности

Умения:

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

Знания:

- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Общепрофессиональный цикл					-		
Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности	12	6	6	6			3 ¹
Итого	12	6	6	6			

Тема 1.1 Принципы конструктивного поведения. Психологические основы жизнедеятельности

Цели, задачи программы. Конфликт – это хорошо или плохо? Влияние конфликтов на состояние человека, психологический климат в коллективе и качество труда. Связь между эффективными коммуникациями, соблюдением этики и бесконфликтным поведением. Факторы, снижающие конфликтность личности. Три основных принципа жизнедеятельности человека: обеспечение безопасности; карта реальности человека; энергоинформационный обмен. Учет основных принципов жизнедеятельности человека для предотвращения конфликтов.

Самостоятельная работа

Эффективные приемы коммуникаций в профессиональной деятельности.

Тема 1.2 Основы конфликтологии

Постулаты конфликтологии. Классификация конфликтов, причины их возникновения. Динамика развития конфликта. Динамика изменения эмоционального напряжения в развивающемся конфликте

Самостоятельная работа

Выявление собственного доминирующего стиля поведения в конфликте

Тема 1.3 Управление эмоциями в конфликте

Управление конфликтами в профессиональной деятельности
Управление эмоциями в конфликте. Модели и способы разрешения .

Самостоятельная работа

Анализ конфликтов, характерных для вашей профессиональной деятельности. Подбор оптимальной модели разрешения конфликта.

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 1 Общепрофессиональный цикл

Модуля 2 Основы поиска работы

Содержание модуля 2 Основы поиска работы

Умения:

- ориентироваться на рынке труда региона;
- определять требования к своей профессии, и ее конкурентоспособность;
- определять личностные достоинства и недостатки для избранной профессии;
- использовать технологии трудоустройства и применять правила поиска работы;
- соблюдать правила протокола и этикета при трудоустройстве;
- оформлять резюме, сопроводительное письмо, автобиографию, заполнять анкеты при трудоустройстве
- поддерживать внешний вид соискателя вакансии;
- применять различные средства и техники эффективного общения при ведении диалога с работодателем;
- использовать техники ведения телефонных переговоров при трудоустройстве;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих при трудоустройстве;
- производить хорошее впечатление на работодателя;
- адаптироваться на новом месте работы;
- пользоваться нормативной базой при трудоустройстве.

Знания:

- общие сведения об экономической жизни общества, экономике предприятия и роли персонала в деятельности организации;

- понятие рынка труда и конкуренции на рынке труда, «конкурентоспособность» своей профессии;
- типы, виды и режимы профессиональной деятельности;
- основы законодательства РФ в области трудоустройства;
- психологические особенности делового общения при проведении собеседования с кандидатом на замещение вакансии;
- виды собеседования и правила диалога;
- основные причины отказа в приеме на работу;
- причины, виды конфликтов, возникающих при трудоустройстве и в первые дни работы, способы их разрешения.
- роль личности в профессиональной адаптации;
- правила этикета при трудоустройстве;
- нормы профессиональной этики.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Общепрофессиональный цикл					-		
Модуль 2 Основы поиска работы	4		4	4			3 ¹
Итого	4		4	4			

Тема 2.1 Способы поиска работы. Резюме.

Способы поиска работы. Рынок труда: понятия, функции, элементы. Конкуренция на рынке труда. Занятость населения. Безработица.

Психологические состояния при потере работы.

Личная мотивация трудовой деятельности.

Методы поиска работы.

Выявление вакансий по предложенным вариантам СМИ.

План поиска работы, составление автобиографии. Маркетинговые этапы поиска работы. Источники информации о рабочих местах (вакансия). Методы поиска работы: Построения сети контактов. Использование личных связей, СМИ, Интернет-ресурсов. Прямое обращение к работодателям. Кадровые агентства. Самоменеджмент при трудоустройстве. Формирование личного досье. Подготовка документов для трудоустройства. Проведение телефонных переговоров с работодателем. Основы законодательства РФ в области трудоустройства. Правовое регулирование трудового законодательства. Резюме. Структура резюме. Сопроводительное письмо.

Тема 2.2 Самопрезентация. Собеседование. Правила поведения

Самопрезентация: внешний вид, речь, правила поведения. Собеседование и его виды. Правила поведения. Подготовка к собеседованию, внешний вид соискателя, манера поведения и речи. Внешний вид соискателя вакансии, манера поведения и речи. Психологические особенности построения диалога с работодателем (работником кадровой службы организации). Невербальное поведение с межличностным взаимодействием.

Посещение организации с целью трудоустройства. Собеседования.

Собеседование. Ошибки при собеседовании. Формы и методы профессиональной переподготовки, депрофессионализации и модернизации профессиональных знаний.

Промежуточная аттестация. Зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 1 Общепрофессиональный цикл

Модуля 3 Охрана и безопасность труда

Содержание модуля 3 Охрана и безопасность труда

Умения:

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

Знания:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл							
Модуль 3 Охрана и безопасность труда	4	2	2	2			3 ¹
Итого	4	2	2	2			

Тема 3.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования

Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания. Система управления охраны труда на предприятии. Рабочее время и время отдыха ст. 91-105 и 106-128. Обеспечение прав работников на О.Т. Льготы и компенсации за работу во вредных и тяжелых условиях труда. Надзор за соблюдением законодательства о труде.

Физиологические и психологические основы трудового процесса. Культура производства. Санитарные требования безопасности к предприятиям.

Промежуточная аттестация: зачет.

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к рабочей зоне. Производственное освещение

Самостоятельная работа

Санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. Классификация вредных веществ по характеру воздействия на организм человека. Производственное освещение: источники света и осветительные приборы, санитарно-гигиенические требования.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуля 1 Технология и организация кондитерского производства

Содержание модуля 1 Технология и организация кондитерского производства

Умения:

- 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
- 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.

Знания:

- 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
- 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 рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Профессиональный цикл							
Модуль 1 Технология и организация кондитерского	72	14	58	16	18	24	3 ¹

производства							
Итого	72	14	58	16	18	24	

Модуль 1 Технология и организация кондитерского производства

Тема 1.1 Теоретические основы технологии производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Содержание учебного материала

Введение.

Состояние и прогнозы развития кондитерского производства в современных условиях.

Стандарт отрасли на торты и пирожные. Технические инструкции по производству мучных кондитерских изделий.

Технологический цикл производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Основные понятия и определения в области технологии. Технологические принципы.

Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.

Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Закон сбалансированного питания.

Основы образования теста и готовых изделий из него. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства теста.

Влияние белков и крахмала муки на свойства теста и готовых изделий.

Влияние рецептурных компонентов и технологических параметров на процесс тестообразования, свойства теста и готовых изделий.

Самостоятельная работа

ГОСТ Р 50948-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению». Составить таблицу изменения основных питательных веществ и их влияние на свойства теста. Подготовить сообщение на тему: Обоснование приемов подготовки сырья с точки зрения изменения основных питательных веществ; процессы, происходящие при выпечке изделий из теста.

Тема 1.2 Сырье: основное, дополнительное, новые виды. Требования к качеству

Основные виды сырья: мука, сахар песок, жиры, патока крахмальная, мед, искусственный мёд, яйцепродукты, разрыхлители, Требования к качеству, характеристики, подготовка к производству, использование, сроки и режим хранения.

Дополнительные виды сырья: фруктово-ягодное пюре, варенье, подварки, фруктовые начинки, студнеобразователи, Орехи, ПАВ, ароматизаторы, пищевые кислоты, красители, спиртные напитки. Характеристика, свойства, требования к качеству, технология подготовки к производству.

Практическое занятие № 1

Решение ситуационных задач по расчету рецептур.

Практическое занятие № 2

Решение ситуационных задач по расчету рецептур.

Практическое занятие № 3

Современные виды сырья, характеристика, применение.

Тема 1.3 Классификация теста. Сущность процесса замеса.

Дрожжевое безопарное тесто, дрожжевое опарное тесто, пряничное тесто, песочное тесто, бисквитное тесто, заварное тесто, миндальное тесто, вафельное, пресное сдобное тесто. Ассортимент, технологический Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий.

Лабораторное занятие № 1

Мучные изделия из дрожжевого теста, сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия из сдобного и слоёного дрожжевого теста.

Тема 1.4 Технология и организация кондитерского производства

Классификация теста. Сущность процесса замеса.

Способы замеса и разрыхления теста: механический, физический, химический и биохимический. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.

Дрожжевое безопарное тесто. Изделия. Дефекты, их причины, способы устранения.

Фарш и начинки. Приготовление, требования к качеству.

Самостоятельная работа

Дрожжевое опарное тесто. Тесто, приготовленное с отсдобкой. Процесс приготовления. Изделия. Дефекты, причины и способы их устранения. Технологии изготовления теста опарным способом: замес, брожение, обминка, методы определения готовности теста, требования к качеству условия и сроки хранения. 4. Технологии изготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него: разделка, расстойка, формование, расстойка, отделка поверхности, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Пищевая ценность полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста опарным способом.

Дрожжевое слоеное тесто. Процесс приготовления. Изделия. Дефекты, причины и способы их устранения

Практическое занятие № 4

Решение ситуационных задач по расчету рецептур.

Практическое занятие № 5

Приготовление теста дрожжевого:

- безопарного;
- опарного сдобного;
- слоеного.

Тема 1.5 Технологический процесс приготовления видов бездрожжевого теста и изделий из него

Вафельное тесто. Пресное сдобное тесто. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий.

Пряничное тесто. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий.

Самостоятельная работа

Песочное тесто. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий.

Бисквитное тесто. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий.

Заварное тесто. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий.

Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий.

Слоёное тесто. Технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий.

Воздушное тесто. Воздушно-ореховое тесто.

Миндальное тесто. Технологический процесс приготовления изделий. Дефекты, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству изделий.

Практическое занятие № 6

Решение ситуационных задач. Составление технологических схем, расчёт рецептур.

Практическое занятие № 7

Алгоритм приготовления всех видов бездрожжевого теста.

Тема 1.6 Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

Сахарные полуфабрикаты: сиропы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству, виды брака, причины возникновения и способы устранения. Условия хранения.

Кремы: масляные, белковые, заварной из сметаны из сливок, Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству, виды брака, причины возникновения и способы устранения. Условия хранения.

Сахарные полуфабрикаты: помада, карамель, глазури, кандир, глазури, ганаш, суфле, зефир, желе. Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству, виды брака, причины возникновения и способы устранения. Условия хранения.

Сахарная мастика, марципан, шоколад. Технология приготовления. Виды украшений, способы оформления тортов и пирожных. Требования к качеству. Полуфабрикаты нового поколения.

Практическое занятие № 8

Решение ситуационных задач. Расчёт рецептур. Составление технологических схем.

Практическое занятие № 9,10

Алгоритм по приготовлению отделочных полуфабрикатов.

Лабораторное занятие № 2

Приготовление кремов, сиропов; тортов и пирожных. Торты и пирожные из полуфабрикатов и смесей высокой степени готовности

Лабораторное занятие №3

Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности. Изделия с отварными протёртыми овощами. Изделия с фруктовыми пастами, крупкой.

Тема 1.7 Организация производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Организация складского и тарного хозяйства. Основные требования к складским помещениям. Приёмка, складирование, хранение и отпуск сырья.

Организация производства выпеченных полуфабрикатов в кондитерском цехе.

Организация производства отделочных полуфабрикатов в кондитерском цехе.

Организация производства готовой продукции в кондитерском цехе.

Практическое занятие № 11

Решение ситуационных задач.

Промежуточная аттестация. Зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуль 2 Технологическое оборудование кондитерского производства

Содержание модуля 2 Технологическое оборудование кондитерского производства

Умения:

- 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
- 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
- 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

Знания:

- 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
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контро ля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Профессиональный цикл							
Модуль 2 Технологическое оборудование кондитерского производства	16		16	16			3 ¹
Итого	16		16	16			

Модуль 2 Технологическое оборудование кондитерского производства

Тема 2.1 Механическое оборудование кондитерского цеха

Машины для подготовки сырья кондитерского производства. Устройство машин для просеивания муки и влияние донного процесса на качество изделий.

Тестомесильные машины. Стационарные и подкатные. Устройство и принцип работы Т-108, правила безопасной эксплуатации. Тестораскаточные машины: назначение, принципиальное устройство, принцип работы.

Кремовзбиватели и планетарные миксеры. КМС-100: устройство и правила безопасной эксплуатации. Машины импортного производства для взбивания крема и жидкого теста.

Отсадочно-дозировочно-формовочные машины. ОДММ – Колибри: назначение, устройство, правила эксплуатации.

Тема 2.2 Тепловое оборудование кондитерских цехов

Ротационные, подовые, конвекционные печи. Особенности устройства и применение в кондитерском производстве. Плиты: классификация, устройство, правила безопасной эксплуатации.

Жарочные, пекарные, расстоечные шкафы. Особенности устройства и эксплуатации.

Тема 2.3 Техника безопасности при эксплуатации тепловых аппаратов

Особенности устройства тепловых аппаратов, способы тепловой обработки, нагревательные элементы. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования просеивания муки, для замеса теста.

Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для взбивания крема и жидкого теста, для выпечки изделий.

Промежуточная аттестация. Зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуль 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции

Содержание модуля 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции

Умения:

- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений.
- Разрабатывать новые виды оформления.
- Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий.
- Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий.
- Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.
- Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус.

Знания:

- Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений.
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий.
- Основные приемы изготовления украшений.
- Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.
- Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий.
- Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий.
- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Профессиональный цикл							
Модуль 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	32	10	22	10	12		3 ¹
Итого	32	10	22	10	12		

Модуль 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции

Тема 3.1 Теоретические основы эстетики и дизайна в оформлении кондитерской продукции

Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий. Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции.

Основы рисования и лепки.

Техника рисунка.

Основы лепки.

Лабораторное занятие № 1

Виды линий. Упражнения по технике начертания различных линий, плавных кривых, окружностей, овалов, заглавных букв и т.д.

Упражнение по технике выполнения набросков, эскизов и зарисовок с натуры различных предметов.

Самостоятельная работа

Категории эстетики: понятие, виды, их способы применения и выражения, взаимосвязь в различных категориях эстетики и основных направлений эстетики в общественном питании.

Тема 3.2 Изготовление элементов художественного декора

Самостоятельная работа

Украшения из кремов, сливок, мусса, суфле желе, геля, свежих цветов, ягод и фруктов.

Украшения из шоколада, марципана, мастики. Украшение из шоколада. Виды, техника изготовления и использования шоколада.

Украшение из мастики и марципана. Виды, техника изготовления и использования мастики и марципана.

Украшения из глазури, фонданта и кандира, безе и различных видов теста. Виды, техника изготовления и использования глазури.

Украшения из карамели.

Бинекс. Посыпка.

Жидкие украшения.

Лабораторное занятие №2

Лепка с натуры фруктов, овощей, цветов, животных, птиц и пр. Последовательность этапов, техника выполнения из различных видов теста.

Бордюры, фигурки, цветы из различных видов теста, используемые для оформления десертов и кондитерских изделий.

Нанесение на поверхность изделия рисунка из фруктовой рисовальной массы с помощью корнетика.

Оформление тарелки сладкими соусами для подачи десертов; оформление поверхности изделий фруктовой рисовальной массой, применяя различные стили и техники Украшение поверхности изделия посыпкой по предварительно изготовленным трафаретам.

Тема 3.3 Декоративное оформление десертов и кондитерских изделий

Оформление тортов. Оформление пирожных. Способы формирования сдобных изделий.

Лабораторное занятие № 3

Разработка дизайна оформления различных пирожных, выполнение эскиза или рисунка оформления, учитывая отделочные полуфабрикаты, используемые для украшения пирожных, сочетание вкуса пирожных с элементами отделки.

Эстетические требования к оформлению пирожных. Компонировка элементов отделки пирожных различных размеров и форм. Целостность композиции и цветовая гармония в оформлении пирожных.

Отделка поверхности и боковых сторон пирожных, соблюдение профильности изображений Последовательность операций и техники выполнения отделки различных пирожных.

Промежуточная аттестация. Зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Раздела 2 Профессиональный цикл
Модуль 4 Технохимический контроль производства

Содержание модуля 4 Технохимический контроль производства

Умения:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;

знать:

- цели и задачи ПТК по внедрение автоматических методов и средств контроля, а также совершенствования физических и физико-химических методов контроля;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контро ля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Профессиональный цикл							
Модуль 4 Технохимический контроль производства	28		28	12	16		3 ¹
Итого	28		28	12	16		

Модуль 4 Технохимический контроль производства кондитерской продукции

Тема 1.1 Методы оценки качества в кондитерском производстве

Методы контроля качества.
 Характеристика показателей качества
 Органолептические показатели качества
Лабораторные занятия № 1
 Определение влажности муки
Лабораторные занятия № 2
 Определение количества клейковины
Лабораторные занятия № 3
 Определение зараженности муки вредителями
Лабораторные занятия № 4
 Контроль параметров производства
Лабораторные занятия № 5
 Контроль качества меда.

Тема 1.2 Оценка качества сырья

Физические показатели качества
 Химические показатели качества
 Микробиологические показатели качества
Лабораторные занятия № 6
 Определение качества сливочного масла
Лабораторные занятия № 7
 Определение качества молока
Лабораторные занятия № 8
 Определение качества яиц
 Промежуточная аттестация. Зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА производственной практики

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контро ля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Производственная практика	144		144		144		ДЗ ²
Итого	144		144		474		

№	Наименование темы	Виды работ
1	Ознакомление с типом предприятия, правилами внутреннего распорядка	Ознакомление с типом предприятия, составом и назначением производственных цехов, и правилами внутреннего распорядка. Анализ санитарного состояния, соблюдения сроков хранения, ассортимента выпускаемой продукции. Изучение правил и инструкций по технике безопасности, санитарии и личной гигиены. Ознакомление с используемой ПОП нормативной и технической документацией.
2	Мучные изделия из дрожжевого теста. Полуфабрикаты (фарши, начинки) для мучных кондитерских изделий	Ознакомление с кондитерским цехом: инструментами, инвентарем, видами поступающего сырья. Организация рабочего места. Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации. Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур. Производить подготовку основного и дополнительного сырья: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
3	Мучные изделия из дрожжевого теста. Полуфабрикаты (фарши, начинки) для мучных кондитерских изделий	Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации. Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур. Производить подготовку основного и дополнительного сырья: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
4	Мучные изделия из дрожжевого	Ознакомление с видами поступающего сырья, инвентарем, инструментами цеха.

	теста. Полуфабрикаты (фарши, начинки) для мучных кондитерских изделий	Порядок подготовки рабочего места. Работа со сборником рецептур. Овладение навыками обработки. Приготовление начинки фруктовой. Приготовление фарша из повидла, фарша из творога, фарша мясного. Приготовление сиропа для промочки, сиропа «Тиражного», жженки
5	Сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия из сдобного и слоёного дрожжевого теста	Ознакомление с видами поступающего сырья, инвентарем, инструментами цеха. Порядок подготовки рабочего места. Требования к качеству. Сроки хранения. Работа со сборником рецептур. Овладение навыками обработки. Приготовление булочек, пирогов, ватрушек, пирожков печеных, кулебяки и расстегаев из дрожжевого теста. Приготовление изделий из сдобного теста: сочи с творогом, печенья, пирожки.
6	Сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия из сдобного и слоёного дрожжевого теста	Ознакомление с видами поступающего сырья. Организация рабочего места. Приготовление изделий из сдобного теста: сочи с творогом, печенья, пирожки. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Работа со сборником рецептур, составление технологических карт
7	Сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия из сдобного и слоёного дрожжевого теста	Ознакомление с видами поступающего сырья. Организация рабочего места. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Работа со сборником рецептур, составление технологических карт. Приготовление изделий из сдобного теста: сочи с творогом, печенья, пирожки.
8	Мучные кондитерские изделия из вафельного и пресного сдобного теста	Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем и кондитерского цеха. Организация рабочего места. Приготовление изделий из заварного теста: профитроли, кольца воздушные, полуфабрикаты для пирожного «Трубочка». Приготовление изделий из слоеного теста: печенья, ушка, язычки, полуфабрикат для пирожного и тортов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.

9	Мучные кондитерские изделия из вафельного и пресного сдобного теста	Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем и кондитерского цеха. Организация рабочего места. Приготовление изделий из заварного теста: профитроли, кольца воздушные, полуфабрикаты для пирожного «Трубочка». Приготовление изделий из слоеного теста: печенья, ушка, язычки, полуфабрикат для пирожного и тортов. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.
10	Мучные кондитерские изделия из пряничного теста	Приготовление изделий из пряничного теста: пряники, коржик молочный и сахарный, пряник «Тульский», коврижка медовая с начинкой. Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск.
11	Мучные кондитерские изделия из песочного теста	Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации. Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур. Производить подготовку основного и дополнительного сырья Приготовление изделий из песочного теста: рожок песочный с маком, печенье творожное, кексов, полуфабрикат для пирожного «Корзиночка». Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск
12	Мучные кондитерские изделия из песочного теста	Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации. Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур. Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических пирожных: «Песочное кольцо», «Песочное с кремом», «Бисквитное с белковым кремом», и др. Производить подготовку основного и дополнительного сырья Приготовление изделий из песочного теста: рожок песочный с маком, печенье творожное, кексов,

		полуфабрикат для пирожного «Корзиночка». Требование к качеству. Условия и сроки хранения. Отпуск
13	Мучные кондитерские изделия из бисквитного теста	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Производить подготовку основного и дополнительного сырья</p> <p>Приготовление изделий из бисквитного теста: печенья, рулет фруктовый, пирог бисквитный с повидлом, полуфабрикат для пирожного «Полоска» и тортов с различными наполнителями.</p> <p>Требование к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Отпуск</p>
14	Мучные кондитерские изделия из бисквитного теста	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Производить подготовку основного и дополнительного сырья</p> <p>Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических тортов Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Полет», « Киевский», «Прага», «Зимняя вишня».</p>
15	Мучные изделия из слоеного теста	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Производить подготовку основного и дополнительного сырья</p> <p>Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических тортов:</p>

		«Кофейный», «Слоеный с кремом», «Песочно-кремовый», «Птичье молоко» и др.
16	Мучные кондитерские изделия из заварного, воздушного, миндального теста	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста: печенье «Меренги», полуфабрикат для пирожного и тортов.</p> <p>Приготовление изделий из шоколадной продукции: кексов, конфет, печенья.</p> <p>Требование к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Отпуск</p>
17	Кремы	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Приготовление заварного крема.</p> <p>Приготовление изделий. Требование к качеству.</p> <p>Условия и сроки хранения. Отпуск</p>
18	Кремы	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Приготовление белкового крема.</p> <p>Приготовление изделий. Требование к качеству.</p> <p>Условия и сроки хранения. Отпуск</p>
19	Кремы	<p>Производить подготовку рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов регламенту организации.</p> <p>Овладение навыками ручной и машинной</p>

		<p>обработки. Сроки и условия хранения. Работа со сборником рецептур.</p> <p>Приготовление сливочного крема.</p> <p>Приготовление изделий. Требование к качеству.</p> <p>Условия и сроки хранения. Отпуск</p>
20	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий
21	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий
22	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий
23	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий
24	Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Порционирование, оформление и упаковывание готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос, с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.
25	Дифференцированный зачет	Дневник – отчет по практике

Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен.

4 Оценка качества освоения программы

4.1 Текущая аттестация обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся.

4.2 Промежуточная аттестация - оценка качества усвоения обучающимися содержания тем непосредственно по завершению их освоения, проводимая в форме зачета посредством тестирования или в иных формах, в соответствии с учебным планом. Оценочные материалы для промежуточной аттестации (см. Приложение А).

4.3 Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме квалификационного экзамена (Приложение Б).

Критерии оценки уровня освоения программы:

Критерии оценки:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала билета;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если ответ удовлетворяет в основном требованиям

на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменатора.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки

4.4 Задание для квалификационного экзамена /Экзаменационные билеты см. Приложение Б.

5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Мастерская «Кондитерское дело»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор, принтер А4 лазерный/цветной
	Практические занятия Промежуточная аттестация	Пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, набор сотейников для индукционных плит, набор кастрюль с крышками для индукционных плит, блендер ручной погружной, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина, кофемолка, весы настольные электронные (профессиональные), гастроемкость из нержавеющей стали, стол производственный, термометр инфракрасный, микроволновая печь, , блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина, ножи, шенуа, набор разделочных досок (пластиковые) с подставками. кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, отсадочные мешки, шприцевальные трубочки, Оборудование мастерской «Кондитерское дело» соответствует КОДам инфраструктурного листа компетенции «Кондитерское

		дело» движения «Молодые профессионалы»
	Итоговая аттестация	<p>Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор, принтер А4 лазерный/цветной Пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, набор сотейников для индукционных плит, набор кастрюль с крышками для индукционных плит, блендер ручной погружной, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина, кофемолка, весы настольные электронные (профессиональные), гастроемкость из нержавеющей стали, стол производственный, термометр инфракрасный, микроволновая печь, , блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина, ножи, шенуа, набор разделочных досок (пластиковые) с подставками. кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, отсадочные мешки, шприцевальные трубочки, Оборудование мастерской «Кондитерское дело» соответствует КОДам инфраструктурного листа компетенции «Кондитерское дело» движения «Молодые профессионалы»</p>

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.- 15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс].- <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

Основные источники:

7. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 - 400с.
8. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / А.Т.Васюкова, А.А. Славенский, Д.А.Куликов.– М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.
 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Сборник технологических нормативов.– ч.1.- М.: Хлебпродинформ, 1996. – 617с.
 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Сборник технологических нормативов.– ч. 2.- М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560с.
 3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н. И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова / М.: Деловая литература, 2001 – 480 с.
 4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания:учебник/Л.А. Радченко, - изд.9-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009.- 373с.
 5. Могильный М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: справочное пособие (М.П. Могильный, Т.В. Калашнова, А.Ю. Баласанян-М.: Академия, 2004-192с.

6. Метод. пособие / А.А. Кочеткова, Л.Г. Ткаченко.-Барнаул, 2003-108с.
7. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина. - Изд. 2-е. - Ростов н/Д : Феникс, 2011. - 313 с.
8. Арефьева, Елена. Рождественская выпечка: к праздничному столу / Е. Арефьева // Питание и общество. - 2013. - № 12. - С. 12-13.
9. Сучкова, Е. Капкейки и маффины: уроки кондитера / Е. Сучкова // Питание и общество. - 2014. - № 3. - С. 20-21.
10. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.
- 11.Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / - М.: Магистр. - [Б. м.]: ИНФРА-М, 2011. - 560 с. Основные источники: 1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / «Академия», 2018.
- 12.Справочники: 1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008. 2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.

Дополнительные источники:

1. Шестакова, Т.И. Кондитер –профессионал : В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова- 4-е изд., стер. – М. : «Дашков и К», 2009.
2. Николаева, М.А. Общественное питание Справочник кондитера: М.А.Николаева, Н.И.Номофилова; рецензент М.Н.Куткина. – Москва: Издательский дом «Экономические новости», 2006.
3. Прохоров, В.С. Сборник рецептур для кондитера: серия «Учебный курс» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2007.
4. Прохоров, В.С. Рецептуры для кондитера: серия «Среднее профессиональное образование» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2008.
5. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010.
6. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов/ Н.Г. Бутейкис.- 8-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия ИЦ», 2010.
7. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего

профессионального образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2012.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

9. Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов / Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю.; изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2006.

10. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество» 2. «Шеф Арт» 3. «Ресторанные ведомости» 4. Профессиональные информационные системы САД и САМ.

Интернет-ресурсы:

1.Интернет ресурсы Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания
[/http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm](http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm) Главный портал индустрии гостеприимства и питания [/http://www.horeca.ru/](http://www.horeca.ru/) Весь общепит России [/http://www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/) Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание / www.edu.ru – Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

2.Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru>

2. Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr;>

3. Федерация ресторанов и отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru;>

4. «Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru.>

5.3 Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

Задания для промежуточной аттестации

Раздел 1 Общепрофессиональный цикл

Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности

ВАРИАНТ 1

- 1.Однопричинных конфликтов не бывает
А – согласен
Б - не согласен
- 2.Оба конфликтёра идут на уступки в своих интересах, если конфликт решается
А - силовой моделью
Б - компромиссом
В - ревизией целей
- 3.Посредник-арбитр проводит переговоры, и не принимает решение
А - да
Б – нет
4. Личностно-групповые конфликты всегда деструктивны
А – да
Б – нет
5. Конфликтеры имеют одинаковый статус
А – в смешанных конфликтах
Б – в горизонтальных конфликтах
В – в вертикальных конфликтах
6. Правильно конфликтовать -это
А - разрешать конфликты
Б – предотвращать конфликты
7. Если в результате разрешения конфликта нет победителей и побежденных, значит использовалась
А - силовой модель
Б - интегральной модель
В - ни то и ни другое
8. Интересы конфликтеров-это
А - цели конфликтеров
Б - долговременные установки конфликтеров
В - и то и другое
9. Самыми распространенными считаются конфликты
А - Ценностные
Б – Ресурсные
10. Если в конфликте участвуют большие группировки, он является
А – личностно-групповым
Б – смешанным

В – социальным

ВАРИАНТ 2

1.Партия конфликта – это группа лиц, поддерживающих ту или другую сторону

А – да

Б – нет

2. Конфликт между двумя начальниками является

А – силовым

Б – горизонтальным

В - деструктивным

3. Личностно-групповые конфликты бывают

А - горизонтальные

Б- вертикальные

В- ни то и ни другое

4. Для успешного разрешения любого конфликта можно использовать модель

А – компромисс

Б - ревизия целей

В – силовую

5.Чтобы окончательно решить конфликт, необходимо

А - устранить все его причины

Б - устранить первопричину

В - то и другое верно

6.Повод-это специально подстроенное событие, приводящее к конфликту

А – да

Б – нет

7. Конфликт не решается, если

А - он неразрешимый

Б - его не решают

В - и то и другое верно

8. Для временного решения конфликта уместно применить следующую модель

А - ревизия целей

Б – компромисс

9.Если конфликт необходимо разрешить быстро, необходимо использовать модель

А – сотрудничество

Б - силовая модель

В – компромисс

10. Межличностные конфликты всегда являются

А – быстотечными

Б – долговременными

В – ни то и ни другое

Г – то и другое правильно

ВАРИАНТ 3

1. Посредник - медиатор
 - А - вмешивается в конфликт и принимает решения
 - Б - только консультирует конфликтеров
 - В - проводит переговоры, но в конфликт не вмешивается
 2. Любой конфликт может привести как к положительному так и отрицательному результату
 - А - для обоих конфликтеров
 - Б - для одного из конфликтеров
 - В - для социальной системы, элементом которой является конфликт
 - Г – все верно
 - Д – все неверно
 3. Компромисс, сотрудничество, уступка, избегание, соперничество – это
 - А – стили поведения в конфликте
 - Б – модели разрешения конфликтов
 - В – ни то и ни другое
 4. Личностно-групповые конфликты бывают только вертикальными
 - А – да
 - Б – нет
 5. Эскалация конфликта – это примирение сторон
 - А – да
 - Б – нет
 6. Наиболее трудноразрешимыми являются
 - А - ресурсные конфликты
 - Б - ценностные конфликты
 - В - территориальные конфликты
 7. Партия конфликта - это наиболее активная группа участников конфликта
 - А – да
 - Б – нет
 8. Интересы обоих конфликтеров сохраняются при использовании
 - А – интегральной модели
 - Б – силовой модели
 - В - ни то и ни другое
 9. Конструктивные конфликты всегда решаются силовой моделью
 - А – да
 - Б – нет
- Допишите предложение
10. Конфликтогены - это способствующие конфликту....

ОТВЕТЫ

Вариант	1	2	3
1	А	А	В
2	Б	Б	Г
3	Б	В	А
4	Б	Б	Б
5	Б	Б	Б
6	А	Б	Б

7	Б	Б	Б
8	Б	Б	А
9	Б	Б	Б
10	В	В	слова или действия

Модуль 2 Основы поиска работы

1. Назови основные пункты резюме.

Нужно указать свои Ф.И.О., возраст, контактный телефон, желаемую должность, образование, опыт работы, знание иностранных языков, дополнительную информацию, предполагаемый уровень заработной платы.

2. В каком порядке в резюме указываются образование и опыт работы?

Образование и опыт работы указываются от последнего места к самому первому.

3. Каким по объему должно быть резюме?

Не больше двух страниц.

4. За какое время до начала собеседования лучше прийти?

За 5 — 10 минут.

5. Перечисли три-четыре типа собеседований.

Отборочное, видеособеседование, групповое, биографическое собеседования.

6. Что делать, если ты опаздываешь на собеседование?

Позвонить, сообщить об опоздании и по возможности перенести встречу.

7. Какой из электронных адресов лучше выбрать для деловой переписки:

zaychik@mail.ru;
macho_man@yandex.ru;
irina@bk.ru;
naxal@mail.ru;
kiss-me@list.ru.

8. Что недопустимо при собеседовании во внешнем облике кандидата:

джинсы, кроссовки;
яркий макияж, резкий аромат парфюма;
деловой костюм;
неброские, спокойные цвета в одежде;
грязная, мягкая одежда.

9. Чего нельзя делать при трудоустройстве:

опаздывать;
задавать вопросы;
приходить на собеседование неопрятным;
брать с собой паспорт;
приходить за 10 минут до начала собеседования;
запрашивать неадекватную зарплату;
отключать мобильный телефон на время собеседования.

10. Чем отличается невербальное общение от вербального?

Вербальное общение — с помощью слов, невербальное общение — без использования речи.

11. Как отзываться о предыдущем месте работы?

Корректно, по возможности доброжелательно, не употребляя критику.

12. Подготовь развернутый ответ на вопрос о своих планах на ближайшие пять лет.

Здесь предусмотрен ответ в свободной форме.

13. Ответь пятью предложениями на вопрос: «Что ты знаешь о компании, в которую трудоустраиваешься?»

Необходима предварительная подготовка к собеседованию, в частности поиск информации в Интернете о компании, в которую ты собираешься отправиться на собеседование.

Модуль 3 Охрана и безопасность труда

1 Охрана труда как предмет преподавания, цель, задачи, методы, связь с другими науками.

2 Основные принципы и направления государственной политики в области охраны труда.

3 Законодательные и нормативные правовые акты по охране труда.

4 Организация работы по охране труда.

5 Система управления охраной труда на предприятии.

6 Организация и порядок обучения и проверки знаний работающих по охране труда.

7 Аттестация рабочих мест и компенсация работающим за работу в неблагоприятных условиях труда.

8 Опасные и вредные производственные факторы.

9 Несчастные случаи и профессиональные заболевания, их причины, расследование и учет.

10 Обязательное страхование работающих от несчастных случаев и профессиональных заболеваний.

11 Предварительные и периодические медосмотры работников.

12 Организация государственного надзора и общественного контроля за охраной труда.

13 Обязанности нанимателей, рабочих и служащих в области охраны труда.

14 Ответственность за нарушение требований законодательства о труде. Требования к выбору, размещению и планировке площадки предприятий.

15 Требования к внутренней планировке, отделке и оборудованию предприятий.

16 Требования к санитарно-техническому благоустройству предприятий.

17 Требования к содержанию промышленных предприятий.

18 Характеристика производственного микроклимата.

- 19 Характеристика производственного шума, ультразвука и инфразвука
- 20 Характеристика вибрации.
- 21 Характеристика лазерного, ультрафиолетового и инфракрасного излучения.
- 22 Характеристика ионизации, электрических и магнитных полей.
- 23 Характеристика барометрического давления.
- 24 Характеристика психофизиологических факторов.
- 25 Характеристика химических факторов. Токсичность и опасность химических веществ.
- 26 Охрана труда при воздействии пыли.
- 27 Охрана труда при воздействии биологических факторов.
- 28 Мероприятия по охране труда, связанные с воздействием физических, психофизиологических, химических, пыли и биологических факторов . Основы электробезопасности.
- 29 Действие электрического тока на организм человека.
- 30 Правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок.
- 31 Характеристика статического электричества.
- 32 Действие статического электричества на организм человека.
- 33 Техника безопасности при контакте со статическим электричеством.
- 34 Характеристика производственных процессов и производственного оборудования.
- 35 Требования безопасности технологических процессов и производственного оборудования.
- 36 Характеристика сосудов, работающих под давлением.
- 37 Требования безопасности при эксплуатации сосудов, работающих под давлением.

Раздел 2 Профессиональный цикл

Модуль 1 Технология и организация кондитерского производства

Тестовые задания

- 1. Кремообразующая способность – это:**
 - а) способность продукта набухать;
 - б) способность продукта насыщаться воздухом;
 - в) способность продукта поглощать влагу.
- 2. Когда в кремы вносят добавки?**
 - а) в начале взбивания;
 - б) во время взбивания основного продукта;
 - в) в конце взбивания за 5..7 мин.
- 3. Для глазировки изделий используют сироп:**
 - а) креплённый;

- б) тиражный;
- в) инвертный.

4. Роль патоки при варке сиропа:

- а) предохраняет от засахаривания;
- б) в качестве загустителя;
- в) усиливает сладость.

5. Крем белковый сырцовый готовят:

- а) на сахарном сиропе;
- б) на сахарной пудре;
- в) на сахаро - агаровом сиропе.

6. Срок реализации изделий с заварным кремом:

- а) 6 часов;
- б) 36 часов;
- в) 72 часа.

7. Сироп необходимо варить:

- а) при открытой крышке;
- б) при закрытой крышке;
- в) на водяной бане.

8. Перед сбиванием белки:

- а) подогревают;
- б) охлаждают;
- в) выдерживают 1 час при комнатной температуре.

9. Чтобы устранить рябоватость в сливочном креме нужно:

- а) слегка подогреть крем и сбить;
- б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
- в) добавить масло и сбить.

10. Чтобы устранить крупчатость в сливочном креме нужно:

- а) слегка подогреть крем и сбить;
- б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
- в) добавить масло и сбить.

11. Как сахар влияет на кремообразующую способность белков?

- а) повышает;
- б) снижает;
- в) не изменяет.

12. Какой сироп используют вместо патоки?

- а) креплённый;
- б) тиражный;
- в) инвертный.

13. Сваренную помаду:

- а) быстро охлаждают до температуры 40 – 45С и сбивают;
- б) медленно охлаждают и сбивают;
- в) сбивают в горячем виде.

14. Для пропитывания изделий используют сироп:

- а) креплённый;
- б) тиражный;
- в) инвертный.

15. Крем сливочный «Шарлот» готовят:

- а) на молочно-сахарном сиропе с добавлением яиц;
- б) на яично - сахарном сиропе;
- в) на молочно – сахарном сиропе.

16. Срок реализации изделий с белковым кремом:

- а) 6 часов;
- б) 36 часов;
- в) 72 часа.

17. В качестве сырья для сахарных сиропов используют:

- а) сахар-песок;
- б) сахар-рафинад;
- в) сахарную пудру.

18. Крем сливочный «Новый» готовят:

- а) на сахарном сиропе с добавлением яиц;
- б) на молочно - сахарном сиропе;
- в) на яично – сахарном сиропе.

19. Чтобы восстановить глянец в сливочном креме нужно:

- а) слегка подогреть крем и сбить;
- б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
- в) добавить масло и сбить.

20. Для заварного крема муку:

- а) прогревают при температуре 110С и охлаждают;
- б) просеивают и охлаждают;
- в) заваривают водой.

21. Креплённый сироп готовят с добавлением:

- а) лимонной кислоты;
- б) коньяка;
- в) эссенции.

22. Срок реализации изделий с масляным кремом:

- а) 6 часов;
- б) 36 часов;
- в) 72 часа.

23. Роль патоки при варке сиропа:

- а) предохраняет от засахаривания;
- б) в качестве загустителя;
- в) усиливает сладость.

24. Крем сливочный «Гляссе» готовят:

- а) на сахарном сиропе с добавлением яиц;
- б) на молочно - сахарном сиропе;
- в) на яично – сахарном сиропе.

25. Срок реализации изделий масляного крема с консервантами:

- а) 6 часов;
- б) 36 часов;
- в) 120 часов.

26. Зефирную массу используют:

- а) сразу после приготовления во избежание застывания;

- б) через 30 минут после приготовления;
- в) дают «созреть» 12 часов.

27. Сваренную помаду:

- а) быстро охлаждают до температуры 40 – 45С и сбивают;
- б) медленно охлаждают и сбивают;
- в) сбивают в горячем вид.

Модуль 2 Технологическое оборудование кондитерского производства

Вариант №1

1. Требования по безопасной эксплуатации электромеханического оборудования включают следующие положения: Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- а) во время работы следить за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми;
- б) осуществлять подачу овощей руками к рабочим органам машины;
- в) не допускать перегрузки машины;
- г) не касаться внутренних деталей машины руками и посторонними предметами во время работы;
- д) не оставлять включенное оборудование без присмотра;
- е) проводить работы по техобслуживанию оборудования при включенном холостом ходе машины.

2. Восстановите верную последовательность технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий:

- а) отделка изделий;
- б) формовка,
- в) разделка теста и его порционирование;
- г) выпечка;
- д) приготовление отделочных полуфабрикатов;
- е) приготовление и замес теста;
- ж) хранение и подготовка сырья;
- з) расстойка;
- и) охлаждение.

3. Выберите несколько из 5 вариантов ответа. Для проверки горизонтального положения весов применяют:

- а) уровень;
- б) масляный успокоитель;
- в) тарировочная камера;
- г) стопорный винт;
- д) вкручивающиеся ножи.

4. Что предусмотрено по технике безопасности в овощерезке CL-30? Выберите один из 5 вариантов ответа:

- а) предохранительное кольцо
- б) ограждающая крышка
- в) блокировка крышки рабочей камеры

- г) магнитный пускатель;
- д) предохранительная решетка.

5. Очистка картофеля в картофелеочистительной машине происходит медленно, количество отходов превышает норму. Определите причины и способы их устранения.

- а) сильно загрязнены овощи
- б) недостаточное поступление воды в камеру
- в) слишком сильное поступление воды в рабочую камеру
- г) перегрузка рабочей камеры овощами
- д) сработался абразив
- е) требуется промыть овощи для ускорения процесса очистки
- ж) требуется уменьшить поступление воды в рабочую камеру
- з) требуется увеличить поступление воды в рабочую камеру
- и) требуется уменьшить одновременную загрузку рабочей камеры
- к) требуется увеличить одновременную загрузку рабочей камеры

6. Для чего предназначен куттер? Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- а) для измельчения мяса, лука, хлеба;
- в) для приготовления пюре из овощей;
- в) для взбивания теста;
- г) для перемешивания фарша;
- д) для измельчения сахара и мака.

7. Изготавливая мясные полуфабрикаты, повар заметил, что рыхлитель мяса наматывает мясо на фрезы. В чем причина неисправности? Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- а) неисправны гребенки;
- б) отсутствуют гребенки;
- в) затупились фрезы;
- г) перегрузка машины;
- д) неверная сборка машины;
- е) растяжение ремня передаточного механизма.

8. Что происходит, когда рабочая стрелка манометра в пищеварочном котле соединяется со стрелкой-максимум? Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- а) котел автоматически отключается;
- б) котел автоматически переходит в другой режим работы;
- в) в пароводяной «рубашке» понижается давление;
- г) в пароводяной «рубашке» повышается давление;
- д) начинается процесс кипения;
- е) заканчивается процесс кипения.

9. Какие преимущества имеют индукционные плиты в сравнении с секционными плитами? Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- а) экономичность;
- б) потребление электроэнергии почти в 1,5 раза ниже;
- в) небольшие габариты;
- г) регулирование температуры в заданном режиме;
- д) безопасность.

10. Вставьте пропущенные слова.

Су-вид – это технология низкотемпературного приготовления продуктов питания в вакууме. Продукт упаковывают в _____ с помощью упаковочного _____ аппарата. Потом пакет опускают в теплую воду и готовят при определенной температуре определенное время. А потом _____ продукт укладывают в аппарат для _____ заморозки продуктов.

12. Какой вид льда возможно приготовить в льдогенераторе?

- а) кусковой;
- б) чешуйчатый;
- В) оба ответа верны.

Вариант №2

1. Восстановите верную последовательность эксплуатации электронных весов:

- а) положите взвешиваемый полуфабрикат или сырье на платформу. На дисплее высветится масса груза.
- б) включите весы, дождитесь, пока пройдет калибровка и весы установятся на ноль.
- в) снимите груз с платформы
- г) отключите весы.
- д) убедитесь, что весы стоят строго горизонтально

2. Очистка картофеля в картофелеочистительной машине происходит медленно, количество отходов превышает норму. Определите причины и способы их устранения. Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

- а) сильно загрязнены овощи
- б) недостаточное поступление воды в камеру
- в) слишком сильное поступление воды в рабочую камеру
- г) перегрузка рабочей камеры овощами
- д) стерся абразив
- е) требуется промыть овощи для ускорения процесса очистки
- ж) требуется уменьшить поступление воды в рабочую камеру
- з) требуется увеличить поступление воды в рабочую камеру
- и) требуется уменьшить одновременную загрузку рабочей камеры
- к) требуется увеличить одновременную загрузку рабочей камеры

3. В процессе нарезки овощей для приготовления салата, овощерезка CL-30 неожиданно отключилась. В чем причина? Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- а) произошла поломка;
- б) перегрелся электродвигатель;
- в) перегрузка машины;
- г) открылась крышка рабочей камеры;
- д) не отрегулирована толщина нарезки овощей.

4. Восстановите верную последовательность сборки мясорубки для среднего измельчения.

- а) двухсторонний нож;
- б) подрезной нож;
- в) прижимное кольцо;
- г) решетка 9мм;
- д) решетка 5 мм;
- е) накидная гайка;
- ж) двухсторонний нож;
- З) решетка 3 мм.

5. При включении двигателя взбивальной машины сменный взбиватель не вращается. Определите причины и способы их устранения. Определите причины и способы их устранения:

- а) ослабло натяжение ремня вариатора;
- б) растяжение ремня вариатора;
- в) остановить машину, снять крышку и усилить натяжение ремня вариатора
- г) при помощи кронштейна двигателя натянуть ремень
- д) заменить ремень вариатора на новый.

6. Для чего предназначен термощуп в пароконвектоматах?

- а) для определения влажности внутри камеры;
- б) для определения температуры внутри продукта;
- в) для определения температуры внутри камеры;
- г) для определения влажности внутри продукта.

7. Назначение отражателя в гриле карусельного типа?

- а) для вращения вертела;
- б) для концентрирования ИК-лучей в определенном месте жарочной камеры;
- в) по требованиям охраны труда;
- г) все ответы верны.

8. Во время работы с жарочным шкафом внезапно отключились сигнальные лампы. В чем причина неисправности?

- а) неисправны или перегорели сигнальные лампы;
- б) неисправны пакетные переключатели;
- в) отсутствует заземление шкафа;
- г) неисправна электропроводка;
- д) двери шкафа неплотно закрыты.

9. Какой специализированный аппарат предназначен только для отваривания изделий из теста (вермишель, спагетти, пельмени)?

- а) пароконвектомат;
- б) пастакукер;
- в) конвектомат;
- г) контактный гриль.

10. Какова температура охлаждения в среднетемпературных холодильных аппаратах?

- а) 0...+10;
- б) +5...+10;
- в) -10...0;
- г) 0.....+5;

Модуль 4 Технохимический контроль кондитерской продукции

1. Методы контроля качества
2. Характеристика показателей качества
3. Органолептические показатели качества
4. Физические показатели качества
5. Химические показатели качества.
6. Микробиологические показатели качества
7. Провести органолептическую оценку продукта
8. Проверить наличие информационной фальсификации
9. Выбрать показатели качества для оценки качества продукта
10. Провести определение показателя качества
11. Сделать вывод на соответствие стандарту. Перечень продуктов: мед, растительное масло, крупа, мука, поваренная соль, специи,

Задания для квалификационного экзамена

Тестовые задания

10. Кремообразующая способность – это:

- а) способность продукта набухать;
- б) способность продукта насыщаться воздухом;
- в) способность продукта поглощать влагу.

11. Когда в кремы вносят добавки?

- а) в начале взбивания;
- б) во время взбивания основного продукта;
- в) в конце взбивания за 5..7 мин.

12. Для глазировки изделий используют сироп:

- а) креплённый;
- б) тиражный;
- в) инвертный.

13. Роль патоки при варке сиропа:

- а) предохраняет от засахаривания;
- б) в качестве загустителя;
- в) усиливает сладость.

14. Крем белковый сырцовый готовят:

- а) на сахарном сиропе;
- б) на сахарной пудре;
- в) на сахаро - агаровом сиропе.

15. Срок реализации изделий с заварным кремом:

- а) 6 часов;
- б) 36 часов;
- в) 72 часа.

16. Сироп необходимо варить:

- а) при открытой крышке;
- б) при закрытой крышке;
- в) на водяной бане.

17. Перед сбиванием белки:

- а) подогревают;
- б) охлаждают;
- в) выдерживают 1 час при комнатной температуре.

18. Чтобы устранить рябоватость в сливочном креме нужно:

- а) слегка подогреть крем и сбить;
- б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
- в) добавить масло и сбить.

10. Чтобы устранить крупчатость в сливочном креме нужно:

- а) слегка подогреть крем и сбить;
- б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
- в) добавить масло и сбить.

11. Как сахар влияет на кремообразующую способность белков?

- а) повышает;
- б) снижает;
- в) не изменяет.

13. Какой сироп используют вместо патоки?

- а) креплённый;
- б) тиражный;
- в) инвертный.

13. Сваренную помаду:

- а) быстро охлаждают до температуры 40 – 45С и сбивают;
- б) медленно охлаждают и сбивают;
- в) сбивают в горячем виде.

14. Для пропитывания изделий используют сироп:

- а) креплённый;
- б) тиражный;
- в) инвертный.

15. Крем сливочный «Шарлот» готовят:

- а) на молочно-сахарном сиропе с добавлением яиц;
- б) на яично - сахарном сиропе;
- в) на молочно – сахарном сиропе.

16. Срок реализации изделий с белковым кремом:

- а) 6 часов;
- б) 36 часов;
- в) 72 часа.

17. В качестве сырья для сахарных сиропов используют:

- а) сахар-песок;
- б) сахар-рафинад;
- в) сахарную пудру.

18. Крем сливочный «Новый» готовят:

- а) на сахарном сиропе с добавлением яиц;
- б) на молочно - сахарном сиропе;
- в) на яично – сахарном сиропе.

19. Чтобы восстановить глянец в сливочном креме нужно:

- а) слегка подогреть крем и сбить;
- б) влить в готовый крем подогретое сгущенное молоко;
- в) добавить масло и сбить.

20. Для заварного крема муку:

- а) прогревают при температуре 110С и охлаждают;
- б) просеивают и охлаждают;
- в) заваривают водой.

21. Креплённый сироп готовят с добавлением:

- а) лимонной кислоты;
- б) коньяка;
- в) эссенции.

22. Срок реализации изделий с масляным кремом:

- а) 6 часов;
- б) 36 часов;

в) 72 часа.

23. Роль патоки при варке сиропа:

- а) предохраняет от засахаривания;
- б) в качестве загустителя;
- в) усиливает сладость.

24. Крем сливочный «Гляссе» готовят:

- а) на сахарном сиропе с добавлением яиц;
- б) на молочно - сахарном сиропе;
- в) на яично – сахарном сиропе.

25. Срок реализации изделий масляного крема с консервантами:

- а) 6 часов;
- б) 36 часов;
- в) 120 часов.

26. Зефирную массу используют:

- а) сразу после приготовления во избежание застывания;
- б) через 30 минут после приготовления;
- в) дают «созреть» 12 часов.

27. Сваренную помаду:

- а) быстро охлаждают до температуры 40 – 45С и сбивают;
- б) медленно охлаждают и сбивают;
- в) сбивают в горячем виде.

Практическое задание

Приготовить и оформить авторское кондитерское изделие.
Использование местного, натурального сырья приветствуется.