


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

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР»
(повышение квалификации)**

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.....	11
4	Оценка качества освоения программы.....	15
5	Организационно-педагогические условия реализации программы...	18
	Приложение А - Задания к промежуточной аттестации	21
	Приложение Б - Задания к квалификационному экзамену.....	29

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММА

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 разделов, планируемыми результатами освоения программы, организационно-педагогическими условиями, оценочными материалами.

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

1.1 Цель реализации программы

Целью реализации программы является последовательное освоение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды трудовых функций в соответствии с требованиями к 5 квалификационному разряду по профессии «Кондитер»: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе - В/01.4; Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции - В/02.4.

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:***

Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием

Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции

Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции

Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе

Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции

Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции

Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента

Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции

Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции

Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь

Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям

Необходимые умения:

Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции

Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции

Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения

Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента

Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции

Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий

Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального

Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления

Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции

Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства

Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции

Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию

Необходимые знания:

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции

Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Организация питания, в том числе диетического

Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов

Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

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

1.4 Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются лица, ранее имеющие профессию рабочего Кондитер 3 разряда.

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 – 74 часа.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 74 часа.

Лабораторные занятия – 48 часов.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, 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 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	6	-	6	6	-	-	
Тема 1.1. Санитария и гигиена в пищевом производстве Промежуточная аттестация	2	-	2	2	-	-	З ¹
Тема 1.2. Экономические и правовые основы производственной деятельности Промежуточная аттестация	2	-	2	2	-	-	З ¹
Тема 1.3. Техническое обслуживание на предприятиях ОП Промежуточная аттестация	2	-	2	2	-	-	З ¹
Раздел 2. Профессиональный цикл	60	-	60	12	48	-	
Тема 2.1. Приготовление кексов, печенья различного ассортимента Промежуточная аттестация	14	-	14	2	12	-	З ¹
Тема 2.2. Приготовление сложных тортов и пирожных Промежуточная аттестация	16	-	16	4	12	-	З ¹
Тема 2.3. Приготовление фигурной нарезки печеных полуфабрикатов, формовка Промежуточная аттестация	16	-	16	4	12	-	З ¹
Тема 2.4. Декорирование кондитерских изделий Промежуточная аттестация	14	-	14	2	12	-	З ¹
Консультация	2	-	2	2	-	-	
Итоговая аттестация	6	-	6	-	6	-	КЭ ²
Всего	74	-	74	20	54	-	

¹ Зачет.

² Квалификационный экзамен.

Пояснения к учебному плану

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенные на освоение темы.

2.2 Календарный учебный график

№	Наименование циклов	Все-го часов	Учебные недели										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Общепрофессиональный цикл	6	X										
2	Профессиональный цикл	60	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, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл		6
Тема 1.1. Санитария и гигиена в пищевом производстве	Содержание учебного материала	
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Личная гигиена работника общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	2
Тема 1.2. Экономические и правовые основы производственной деятельности	Содержание учебного материала	
	Правила оформления калькуляционных карт; правила оформления сырьевой ведомости или план-меню, накладной на выдачу сырья со склада; применение экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях	2
Тема 1.3. Техническое обслуживание на предприятиях ОП	Содержание учебного материала	
	Оснащение предприятий ОП оборудованием, инвентарем. ТБ при работе с тепловым, механическим оборудованием.	2
Раздел 2 Профессиональный цикл		60
Тема 2.1. Приготовление кексов, печенья различного ассортимента	Содержание учебного материала	
	Технология приготовления кексов и их разновидностей. Технология приготовления печенья и их разновидностей. Приготовление теста. Формование теста. Режим выпечки, способы определения качества. Отделка кексов и печенья.	2

	Лабораторное занятие №1 по приготовлению кексов	6
	Лабораторное занятие №2 по приготовлению печенья	6
Тема 2.2. Приготовление сложных тортов и пирожных	Содержание учебного материала Характеристика и классификация пирожных и тортов. Правила и направления отделки изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или несложным совмещением красок. Отделка тортов и пирожных отделочными полуфабрикатами. Приготовление тортов с применением различных бездрожжевых полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов. Ассортимент пирожных. Способы отделки фигурных тортов. Основные процессы отделки фигурных тортов. Новые виды отделки тортов	4
	Лабораторное занятие №3 по приготовлению сложных пирожных	6
	Лабораторное занятие №4 по приготовлению сложных тортов.	6
Тема 2.3. Приготовление фигурной нарезки печеных полуфабрикатов, формовка	Содержание учебного материала приготовление полуфабрикатов разной формы (квадратная, ромбовидная, треугольная, круглая, трубочка, кольцо, картошка, пирамида, муфточка и т.д.)	4
	Лабораторное занятие №5 по приготовлению полуфабрикатов квадратной, ромбовидной, треугольной, круглой формы	6
	Лабораторное занятие №6 по приготовлению Полуфабрикатов в форме трубочки, кольца, картошки, пирамиды, муфточки	6
Тема 2.4. Декорирование кондитерских изделий	Содержание учебного материала Характеристика отделочных полуфабрикатов. Приготовление кремов. Оформление изделий отделочными полуфабрикатами. Выполнение различных декорированных изделий, для украшения тортов и пирожных. Нанесение рельефных рисунков (цветочки, бордюры, листики, ракушки и т.д.) Использование кондитерских мешков с трубочками различной формы	2
	Лабораторное занятие №7 по приготовлению крема и нанесение узора на изделия	6
	Лабораторное занятие №8 по отделке тортов и пирожных	6
Консультация		2
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен	6
Всего:		

3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 1 Общепрофессиональный цикл

Содержание раздела 1 Общепрофессиональный цикл

умения:

- предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.
- оформление калькуляционных карт;
- оформление сырьевой ведомости или план-меню, накладной на выдачу сырья со склада;
- применение экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях

знания:

- передовые приемы работы, способы организации труда и рабочего места.
- основные сведения о гигиене и санитарии труда.
- правила техники безопасности, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия
- оснащение предприятий ОП оборудованием, инвентарем.

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	6	-	6	6	-	-	
Тема 1.1. Санитария и гигиена в пищевом производстве	2	-	2	2	-	-	
Тема 1.2. Экономические и правовые основы производственной деятельности	2	-	2	2	-	-	
Тема 1.3. Техническое обслуживание на предприятиях ОП	1	-	1	1	-	-	
Промежуточная аттестация	1		1	1			3 ¹
Итого	6	-	6	6		-	

¹ Зачет.

Тема 1.1. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Личная гигиена работника общественного питания. Санитарные требования к устрой-

ству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Тема 1.2. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Правила оформления калькуляционных карт; правила оформления сырьевой ведомости или план-меню, накладной на выдачу сырья со склада; применение экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях.

Тема 1.3. Техническое обслуживание на предприятиях ОП

Оснащение предприятий ОП оборудованием, инвентарем. ТБ при работе с тепловым, механическим оборудованием.

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздел 2 Профессиональный цикл

Содержание раздела 2 Профессиональный цикл

Умения:

- изготавливать оригинальные высокохудожественные многокрасочные фигурные, заказные торты и наборы пирожных.
- проверять качество сырья, начинок, отделочных п/ф.
- приготавливать тесто по специальным рецептурам.
- формовать сложные и фигурные тестовые заготовки.
- осуществлять художественную отделку сложных изделий.

Знания:

- ассортимент выпускаемых изделий.
- технологический процесс приготовления тортов, пирожных.
- рецептуры и технологию приготовления выпускаемой продукции.
- приемы художественной отделки.
- передовые приемы работы, способы организации труда и рабочего места.
- правила техники безопасности, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	В том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
Раздел 2. Профессиональный цикл	60	-	60	12	48	-	

Тема 2.1. Приготовление кексов, печенья различного ассортимента Промежуточная аттестация	14	-	14	2	12	-	3 ¹
Тема 2.2. Приготовление сложных тортов и пирожных Промежуточная аттестация	16	-	16	4	12	-	3 ¹
Тема 2.3. Приготовление фигурной нарезки печеных полуфабрикатов, формовка Промежуточная аттестация	16	-	16	4	12	-	3 ¹
Тема 2.4. Декорирование кондитерских изделий Промежуточная аттестация	14	-	14	2	12	-	3 ¹
Итого	60	-	60	12	48	-	

¹ Зачет.

Тема 2.1. Приготовление кексов, печенья различного ассортимента

Технология приготовления кексов и их разновидностей. Технология приготовления печенья и их разновидностей. Приготовление теста. Формование теста.

Режим выпечки, способы определения качества. Отделка кексов и печенья.

Лабораторное занятие №1 по приготовлению кексов

Лабораторное занятие №2 по приготовлению печенья.

Тема 2.2. Приготовление сложных тортов и пирожных

Характеристика и классификация пирожных и тортов. Правила и направления отделки изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или несложным совмещением красок. Отделка тортов и пирожных отделочными полуфабрикатами. Приготовление тортов с применением различных бездрожжевых полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов. Ассортимент пирожных. Способы отделки фигурных тортов. Основные процессы отделки фигурных тортов. Новые виды отделки тортов

Лабораторное занятие №3 по приготовлению сложных пирожных

Лабораторное занятие №4 по приготовлению сложных тортов.

Тема 2.3. Приготовление фигурной нарезки печеных полуфабрикатов, формовка

Приготовление полуфабрикатов разной формы (квадратная, ромбовидная, треугольная, круглая, трубочка, кольцо, картошка, пирамида, муфточка и т.д.)

Лабораторное занятие №5 по приготовлению полуфабрикатов квадратной, ромбовидной, треугольной, круглой формы

Лабораторное занятие №6 по приготовлению .

Полуфабрикатов в форме трубочки, кольца, картошки, пирамиды, муфточки

Тема 2.4. Декорирование кондитерских изделий

Характеристика отделочных полуфабрикатов. Приготовление кремов. Оформление изделий отделочными полуфабрикатами. Выполнение различных декорированных изделий, для украшения тортов и пирожных. Нанесение рельефных рисунков (цветочки, бордюры, листики, ракушки и т.д.) Использование кондитерских мешков с трубочками различной формы

Лабораторное занятие №7 по приготовлению крема и нанесение узора на изделия

Лабораторное занятие №8 по отделке тортов и пирожных.

Промежуточная аттестация: зачет.

Консультация

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

Критерии оценки для тестовых заданий:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85 – 100 % правильных
«Хорошо»	70 – 84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55 – 69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

Критерии оценки качества выполнения практического задания:

«Отлично» Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для проведения практической работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

«Хорошо» Практическая или самостоятельная работа выполняется обучающимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающиеся используют указанные преподавателем источники знаний, включая страницы атласа, таблицы из приложения к учебнику, страницы из статистических сборников. Работа показывает знание обучающихся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы.

«Удовлетворительно» Практическая работа выполняется и оформляется обучающимися при помощи преподавателя или хорошо подготовленными и уже выполнившими на «отлично» данную работу обучающимися. На выполнение работы затрачивается много времени (можно дать возможность доделать работу дома). Обучающиеся показывают знания теоретического материала, но

испытывают затруднение при самостоятельной работе.

«Неудовлетворительно» выставляется в том случае, когда обучающиеся не подготовлены к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

4.4 Задания для зачета см. Приложение А.

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 «Повар-ское дело»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор
	Практические занятия/Лабораторные занятия	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, фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина, кофемолка, весы настольные электронные (профессиональные), гастроемкость из нержавеющей стали, стол производственный, термометр инфракрасный, микроволновая печь, мясорубка, блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина, ножи поварские, шенуа, набор разделочных досок (пластиковые) с подставками. Оборудование мастерской «Поварское дело» соответствует КОДам 1.1-1.4инфраструктурного листа компетенции «Поварское дело» движения «Молодые профессионалы
	Итоговая аттестация	Персональный компьютер, с программным обеспечением MicrosoftOfficePowerPoint,мультимедиапроектор, принтер А4 лазерный/цветной

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная литература:

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2018. –256 с.

2. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова. – М: Академия, 2013. – 400с.

3. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И. Ю. Бурчакова; С.В. Ермилова. – М.: Академия, 2018. –384 с.

4. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – М.: Академия, 2017. –384 с.

5. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2016. –240 с.

Дополнительная литература:

6. Сучкова, Е. Капкейки и маффины: уроки кондитера / Е. Сучкова // Питание и общество. - 2014. - № 3. - С. 20-21.

7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

8. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

9. Цопкало Л. А. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании: учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2013. - 230 с.

10. Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера: учебное пособие / Е. В. Мазепа. - Ростов н/Д: Феникс, 2002. - 384 с. - Б. ц.

11. Перетятко, Т. И. Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты: учебное пособие / Т. И. Перетятко. - Изд. 2-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 384 с.

Интернет-ресурсы:

12. <http://supercook.ru/>

13. <http://www.gastronom.ru/>

14. <http://www.restoran.ru/>

5.3 Кадровые условия

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

Приложение А

Задания к промежуточной аттестации в форме зачета

Примерный перечень тестовых заданий

1 вариант

Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:

1. Крем сливочный (основной) готовится с применением:

- а) маргарина в) сметаны
- б) жира г) сливочного масла.

2. В рецептуру крема сливочного (основного)

- а) молоко цельное
- б) молоко сгущенное с сахаром
- в) сухое молоко
- г) сухие сливки

3. Сахарная сырцовая мастика, готовится с применением

- а) желатина
- б) агара
- в) молока

4. Для улучшения вкуса в сахарную сырцовую мастику добавляют:

- а) ванилин в) лимонную кислоту
- б) красители г) уксусную эссенцию

5. В готовую зефирную массу, для приготовления зефирной мастики добавляют:

- а) сахарную пудру в) сахар рафинад
- б) сахар песок г) сахарный сироп

6. Готовая зефирная мастика напоминает:

- а) тесто в) пластилин
- б) карамель г) крем

7. Для получения шоколадной стружки, шоколад нарезают:

- а) на терке в) тонким ножом
- б) через мясорубку г) вилкой

8. Температура выпекания из бисквита:

- а) 240 – 260 в) 100 – 110
- б) 150 – 180 г) 200 – 210 .

9. Поверхность бисквитного полуфабриката промачивают:

- а) примочкой в) водой
- б) соком г) молоком

10. Комбинированные торты состоят:

- а) из заварного полуфабрикаты
- в) из слоев различных полуфабрикатов
- б) из песочного полуфабриката
- г) из бисквитного полуфабриката

11. Крошковые пирожные вырабатываются:

- а) из бисквитной крошки . в) шоколадной крошке
- б) из сухарей г) сахара – песка

12.Художественная отделка изделий это:

- а) лепка в) декорирование
- б) промазка г) рисование

13. К новым видам сырья относится:

- а) взбитые сливки «Завиток» в) маргарин
- б) масло сливочное г) сметана

14. Смесь для белого бисквита готовится:

- а) из яиц и сахара в) из сухого молока и воды
- б) из смеси яиц и вода г) из яиц и мака

15.В рецептуру бисквита «Солнечного» входит:

- а) Красители в)

- б) морковное пюре г) маргарина
- 16. Бисквит «Ночка» готовится с применением**
- а) свекольного пюре в) красителя
б) картофельного пюре г) маргарина
- 17. Печенье «Золотистое» состоит из:**
- а) бисквитного полуфабриката в) песочного полуфабриката
б) заварного полуфабриката г) крошкового полуфабриката
- 18. Кондированные фрукты это:**
- а) варенные плоды в) сушенные плоды
б) свежие плоды г) плоды пропитанные сахаром
- 19. В рецептуру бисквита «Свежесть» входит:**
- а) гороховое пюре в) капустное пюре
б) грушевое пюре г) яблочное пюре
- 20. Бисквит яблочный готовится с применением:**
- а) яблочного в) яблочек
б) свежих яблочек г) варенных яблочек
- 21. Бисквит для айвового рулета выпекают при температуре:**
- а) 120 – 140 в) 200 – 220
б) 230 – 250 г) 100 – 115
- 22. Малиновый торт – мороженое это:**
- а) кондитерское изделие в) хлебопекарное изделие
б) карамельное изделие г) макаронное изделие
- 23. В рецептуру торта с черешней входят:**
- а) взбитые сливки в) масло сливочное
б) молоко г) масло кокосовое
- 24. Торт – мусс с ягодами готовятся:**
- а) с желатином в) пектином
б) агаром г) кселитом
- 25. Миндальных полуфабрикатов готовится с применением**
- а) арахиса в) грецких орехов
б) кедровых орехов г) миндальных орехов

2 вариант

Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:

- 1. Что добавляют в слоеный полуфабрикат для улучшения качества клейковины?**
- а) уксусную в) эссенцию
б) кислоту лимонную г) сахар
- 2. Слоеное тесто нужно готовить в помещении с температурой**
- а) 200 в) 400
б) 350 г) 150
- 3. Заварное тесто должно иметь влажность**
- а) 25% в) 40%
б) 15% г) 53% .
- 4. Заварную массу охлаждаем до температуры**
- а) 65 – 700 в) 10 – 150
б) 30 – 400 г) 80 – 900
- 5. В готовом заварном изделии образуется:**
- а) трещина в) дыра
б) вмятина г) полость
- 6. Бисквитный полуфабрикат разрыхляется**
- а) воздухом в) содой

б) дрожжами г) аммонием

7. Бисквитное тесто кладут в формы на

а) $\frac{1}{2}$ их высоты в) $\frac{5}{4}$ их высоты

б) $\frac{3}{4}$ их высоты г) накладывают

8. Для бисквита «буше» берут яйца:

а) меланж в) свежие или диетические яйца

б) густые яйца г) утиные яйца

9. В бисквит для рулета:

а) добавляют крахмал

б) не добавляют крахмал

в) добавляют кукурузный крахмал

г) добавляют кукурузный крахмал и картофельный крахмал

10. Для приготовления полуфабриката используют:

а) меланж в) яичные желтки

б) диетические яйца г) яичные белки

11. Температура выпечки миндального полуфабриката:

а) 150 – 1600 . в) 250 – 2600

б) 210 – 2200 г) 110 – 1200

12. Воздушное тесто готовят

а) с мукой в) с крошкой

б) без муки г) с сухарями

13. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре:

а) 100 – 1100С в) 200 – 2100С

б) 50 – 600С г) 240 – 2600С

14. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением:

а) муравьиной кислоты

б) Уксусной кислоты

в) ромовой кислоты

г) лимонной кислоты

15. Сдобный полуфабрикат содержат:

а) воду, молоко, сметану

б) масло растительное

в) масло сливочное

г) сыворотку

16. Песочный полуфабрикат выпекают при температуре:

а) 100 – 1100С в) 150 – 1600С

б) 220 – 2300С г) 260 – 2700С

17. При приготовления песочного полуфабриката температура в помещении должна быть:

а) 200С в) 500С

б) 400С г) 150С

18. Мука для вафельного полуфабриката должна быть

а) с сильным содержанием клейковины

б) со средним содержанием клейковины

в) слабым содержанием клейковины

г) смесь сильной и слабой клейковины

19. В рецептуру вафельного полуфабриката входят

а) меланж в) яичные желтки

б) яичный порошок г) яичные белки

20. После выпечки вафельный лист:

а) охлаждают в) нагревают

б) выстаивают г) шлифуют

21. Вафельный лист выпекают:

- а) в печах в) электровафельнице
- б) на машинах г) в газовых плитах

22. Готовность песочного теста определяют

- а) по светло-коричневому цвету
- б) по бледному цвету
- в) по темному цвету
- г) по черному цвету

23. Песочный полуфабрикат :

- а) плотный в) жесткий
- б) рассыпчатый г) черствый

24. Чем можно заменить сахар в пряничном полуфабрикате :

- а) сахарной пудрой
- б) сахаром рафинадом
- в) медом или инвертным сиропом
- г) сахарным сиропом

25. Влажность пряничного теста приготавливают сырцовым способом:

- а) 10 – 20% в) 40 – 50%
- б) 70 – 80% г) 23 – 25%

3 вариант

Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:

1. Что является особенностью приготовления слоеного полуфабриката?

- а) тонкие слои
- б) смешивание масла с мукой
- в) выпечка
- г) все ответы верны

2. Мармелад характеризуется наличием?

- а) сахара в) патоки
- б) студнеобразователя г) добавок

3. Что придаёт хрустящие свойства вафлям?

- а) масло в) яйца
- б) сахар г) сода

4. Каким путём готовят бисквитное тесто?

- а) перемешиванием в) охлаждением
- б) взбиванием г) на опаре

5. Из какой трубочки отсаживают (Заварные пирожные)?

- а) круглой в) круглой 19 см
- б) зубчатой г) не отсаживают

6. Для разрыхления песочного теста используют

- а) механические в) биологические
- б) химические г) не используют

7. Какой консистенции должно быть заварное тесто?

- а) густым в) густой сметаны
- б) вязким г) жидким

8. Сколько % муки остаётся на подпыл при замесе слоёного теста?

- а) 6% в) 9%
- б) 70% г) 10%

9. Какую структуру имеет бисквитный полуфабрикат?

- а) пышную в) рассыпчатую
- б) однородную г) жидкую

10. Что вводят в рецептуру вафельного полуфабриката для большой пористости?

- а) разрыхлитель в) мёд
- б) сахар г) яйца

11. Если поверхность слоёного полуфабриката бледная?

- а) не качественная мука
- б) высокая температура выпечки
- в) низкая температура выпечки
- г) высокая влажность

12. Вовремя взбивания бисквитная масса охлаждается до...

- а) 300 С . в) 200 С
- б) 150 С г) 250 С

13. Что образуется при выпечке заварного полуфабриката внутри?

- а) полости в) пористость
- б) дырки г) мякиш

14. Если песочный полуфабрикат бледный?

- а) мало сахара в) низкая температура печи
- б) много соли г) температура теста выше 200С

15. При какой температуре хранят вафельное тесто?

- а) высокой в) очень низкой
- б) низкой г) средней

16. Сколько раз измельчают сырцовый марципан?

- а) 2 – 3 в) 5 – 10
- б) 1 – 2 . г) 3 – 4

17. Сколько дней можно хранить желе?

- а) 2 – 3 в) 5
- б) 3 – 4 . г) 5 – 6

18. Для чего применяют соль в заварном полуфабрикate?

- а) для укрепления клейковины
- б) для вкуса
- в) для образования паров газа
- г) для придания пышности полуфабриката

19. По какой формуле определяют количество слоёв в полуфабрикate?

- а) $S=kn$. в) $B=W\backslash G$
- б) $W=A\backslash S$ г) $A=gn$

20. Бисквит основной готовят:

- а) с охлаждением в) сухой аромат
- б) с подогревом г) с завариванием

21. Что способствует лучшему отделению вафель от формы?

- а) яичные желтки в) яичные белки
- б) жир г) сода

22. Сырцовая глазурь используется для:

- а) посыпки изделий
- б) глазирования поверхности
- в) отделки изделий
- г) начинки

23. Сколько % муки для приготовления бисквитного полуфабриката можно заменить?

- а) 25% в) 40%
- б) 30% г) 10%

24. Изделия из слоёного теста выпекают на листах:

- а) сухих в) смазанных водой
- б) смазанных маслом г) смазанных яйцом

25. Что происходит при заваривании муки, при изготовлении заварного полуфабриката?

- а) клейстеризация крахмала
- б) набухание крахмала
- в) сваривание муки
- г) набухание белков

4 вариант

Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:

1. Как определяется готовность песочного теста?

- а) по влажности в) по вкусу
- б) по кислотности г) по цвету

2. Что представляется собой нонпарель?

- а) сахарный сироп в) желе
- б) помада г) марципан

3. Какие изделия готовят из вафельного полуфабриката?

- а) торт «Сюрприз» в) трубочки с начинкой
- б) пирожное «Буше» г) пирожное «Трубочки с кремом»

4. Что происходит с песочным тестом при более высокой температуре?

- а) липнет в) крошится
- б) вязкое г) эластичное

5. Что является характерной особенностью заварного полуфабриката?

- а) температура выпечки
- б) образование внутри полостей.
- в) технология приготовления
- г) время выпечки

6. Краситель из винограда красного цвета?

- а) тартразин в) энокраситель
- б) индигокармин г) куркума

7. При какой температуре выпекают бисквит «Буше»?

- а) 220 – 2300С в) 190 – 2000С .
- б) 210 – 2400С г) 160 – 1800С

8. Агар относится к ...

- а) естественным студнеобразователям
- б) пектиносодержащему сырью
- в) модифицированному крахмалу
- г) добавкам

9. При какой температуре обжаривают орехи для торта «Арахис»?

- а) 110 – 1200С в) 130 – 1500С
- б) 115 – 1300С г) 2000С

10. Какими орехами нельзя посыпать изделия до выпечки?

- а) миндалём в) грецким
- б) фисташками г) кешью

11. Особенности приготовления слоеного полуфабриката:

- а) тонкость слоев
- б) смешивание масла с мукой
- в) выпечка
- г) все ответы верны

12. Мармелад характеризуется наличием:

- а) сахаром в) патоки
- б) студнеобразователя

в) добавок

13.Продукт, придающий хрустящие свойства вафлям:

а) масло в) яйца

б) сахар г) сода

14. Способ приготовления бисквитного теста:

а) перемешивание в) охлаждение

б) взбивание г) на опаре

15. Температура выпечки заварного полуфабриката:

а) 150 – 1700С в)190 – 2200С

б) 170 – 1900С г) 230 – 2500С

16. Слоеное тесто замешивают:

а) 1 – 2 мин в) 10 – 20мин

б) 5 – 6мин г) 15 – 25мин

17. Влажность готового сахарного сиропа

а) 10 – 12% в) 25 - 28%

б) 15 – 16% . г) 30 – 32%

18. Влажность бисквитного полуфабриката:

а) 20% в) 30%

б) 25 ±3% . г) 40%

19. Влажность заварного полуфабриката:

а) 40 – 45% . в) 52 – 53%

б) 48 – 50% г) 55 – 60%

20. Температура выпечки песочного полуфабриката:

а) 180 – 2000С в) 250 – 2550С

б) 220 – 2400С г) 260 – 2700С

21. Влажность пастильно – мармеладных изделий:

а) 10 – 15% в) 60 – 75%

б) 15 – 30% . г) 75 – 80%

22. Сахар вафельному тесту придает:

а) стекловидность в) пластичность

б) вкус г) эластичность

23. Влажность бисквита «Буше»:

а) 16±3% . в) 25±3%

б) 18% г) 30%

24. Этого мармелада не существует:

а) фруктового – ягодного в) желеино – фруктового

б) желеиноного г) крахмального .

25. Вафли лучше отделяют от форм, благодаря:

а) яичным желткам в) яичным белкам

б) жиру г) соде

Ответы

I вариант II вариант III вариант IV вариант

1 – Г 1 – Б 1 – А 1 – Г

2 – Б 2 – А 2 – Б 2 – Б

3 – А 3 – Г 3 – Б 3 – А

4 – В 4 – А 4 – Б 4 – В

5 – А 5 – Г 5 – Б 5 – Б

6 – А 6 – А 6 – Б 6 – В

7 – В 7 – Б 7 – В 7 – В

8 – Г 8 – В 8 – Б 8 – А

9 – А 9 – Б 9 – А 9 – В
10 – В 10 – Г 10 – А 10 – В
11 – А 11 – А 11 – В 11 – А
12 – В 12 – Б 12 – А 12 – Б
13 – А 13 – А 13 – А 13 – Б
14 – Б 14 – Г 14 – В 14 – Б
15 – Б 15 – А 15 – В 15 – В
16 – А 16 – Б 16 – Б 16 – Г
17 – В 17 – А 17 – Б 17 – Б
18 – Г 18 – Б 18 – Б 18 – Б
19 – В 19 – В 19 – А 19 – А
20 – А 20 – А, Б 20 – Б 20 – Г
21 – В 21 – В 21 – А 21 – А
22 – А 22 – А 22 – Б 22 – А
23 – А 23 – Б 23 – А 23 – А
24 – Г 24 – В 24 – Б 24 – Г
25 – Б 25 – Г 25 – А 25 – А

Критерии оценок тестовых заданий

За каждый правильный ответ ставится 1 балл

5 (отлично) – от 23 до 25 баллов;

4 (хорошо) – от 19 баллов до 22 баллов;

3 (удовлетворительно) - от 15 баллов до 18 баллов;

2 (неудовлетворительно) – ниже 15 баллов

Приложение Б.

Задание для итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена

Практические задания квалификационного экзамена

1. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожное «Лебеди»
2. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт бисквитно - кремовый с использованием картинки для тортов.
3. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожной бисквитное «Шу».
4. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт медовый с использованием украшений из зефирной мастики.
5. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожное песочное глазурованное помадой
6. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Детский»
7. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Кукла»
8. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Ёж»
9. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Свадебный»
10. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожное «Буше»
11. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс «Столичный»
12. Приготовить в технологической последовательности и оформить «Маффины лимонные»
13. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс с цукатами
14. Приготовить в технологической последовательности и оформить кофейное печенье с шоколадом.
15. Приготовить в технологической последовательности и оформить печенье «Ромашка»