Государственное автономное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»

Подписан: Алукриева Алена Сергеевна
DN: C=RU, O=ГАУ КО ПОО КСТ, CN=Алукриева Алена Сергеевна, E=gauspo_kst@mail.ru
Местоположение: г. Калининград
Дата: 2024-09-02 15:25:27

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____А.С. Алукриева
«___»_____2024 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
программа профессиональной подготовки по по профессии 12901 «Кондитер»

Объем программы:454 часа
Срок обучения- 1,5 года
Форма обучения -очная
Уровень квалификации: 3 разряд

Разработчики:
Павлова А.Н., заместитель директора
ГАУ КО ПОО КСТ

г. Калининград
2024 год

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Пояснительная записка. Актуальность программы.

Основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер (далее – Программа) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 года №1569, профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Минтруда России от 07 сентября 2015 г №597н).

Программа предназначена для профессионального обучения учащихся общеобразовательных учреждений в Колледж-классах, организованных на базе ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма». Программа может быть использована при обучении учащихся в профильных классах и профессионального обучения граждан.

Актуальность Программы обусловлена тем, что знания и навыки, полученные в процессе обучения, востребованы в Калининградской области. Интенсивное развитие туризма в последние годы вызвало появление в регионе большого количества гостиниц, кафе и ресторанов, предприятий общественного питания. Очевидно, что индустрия гостеприимства, сфера общественного питания нуждается в большом количестве профессиональных кадрах в сфере общественного питания, обладающие новыми компетенциями.

Практическая значимость Программы для старшеклассников обусловлена важностью формирования экономических знаний в сфере услуг, умениями применять полученные знания для решения типичных познавательных и практических экономических задач; освоением способами познавательной, социальной роли потребителя, работника, собственника, необходимыми для участия в экономической жизни общества и государства.

Нормативно-правовой основой для разработки Программы являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» от 07 сентября 2015 г №597н;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 №534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минобрнауки России от 26.08.2020 № 438 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

1.2. Цель программы: приобретение профессиональных компетенций, знаний и навыков, необходимых для выполнения должностных обязанностей по профессии 12901 «Кондитер»

1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации.

1.3.1. Область профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

1.3.2. Объекты профессиональной деятельности:

- потребности потребителей организаций общественного питания;
- технологический процесс общественного питания;

- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учетно-отчетная документация;
- технологии приготовления широкого ассортимента кондитерской и шоколадной продукции и с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.3.3. Виды профессиональной деятельности:
- изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

1.4. Планируемые результаты обучения.

Слушатели за время обучения по Программе приобретают профессиональные компетенции, знания и навыки, необходимые для выполнения обязанностей по профессии «Кондитер».

В результате освоения Программы слушатели должны обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший Программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 01. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 02. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 03. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 04. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 05. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ПК 06. Осуществлять порционирование (комплектация), раздача кулинарных изделий по заданию повара.

ПК 07. Осуществлять прием и оформление платежей за кулинарные изделия по заданию повара.

В результате освоения Программы слушатель должен

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- стандарты Ворлдскиллс и спецификацию стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;
- 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 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление кондитерской и шоколадной продукции;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
- основы калькуляции и учета;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

уметь:

- изготавливать торты, антреме, десерт с оптимальными сочетаниями продуктов, текстурами;
- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства; организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении кулинарных изделий;
- отпускать готовые кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые кулинарные изделия на вынос.

1.5. Категория слушателей

Учащиеся 10-11 классов общеобразовательных учреждений.

1.6. Трудоёмкость обучения

Объем программы - 454 часа. Срок освоения программы – 16 месяцев.

Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 45 минут. Недельная нагрузка: 8 часов. Занятия проводятся 1 раз в неделю.

1.7. Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
		Всего часов	В том числе		
			Теоретические(аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**62**	**52**	**10**	
ОП.01	Введение в профессию	6	6	-	
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	18	18	-	дз
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8	-	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	8	-	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16	6	10	дз
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	6	6	-	
П.00	**Профессиональный цикл**				
ПМ.00	**Профессиональные модули* (*Технология приготовления мучных и кондитерских изделий)***	**204**	**24**	**180**	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	86	8	78	дз
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции	118	16	102	дз
УП	**Учебная практика**				
УП.01	Учебная практика	**36**		**36**	дз
ПП	**Производственная практика**				
ПП.02	Производственная практика	**144** (4 нед.)		**144**	дз
ИА	**Квалификационный экзамен**	**8**			Э(кв)
	Всего	**454**	**76**	**370**	**8**

2.2. Календарный учебный график

1 полугодие 10 класс (88 час. аудиторных занятий)

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
	-	-	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	Т	-	-	К	К	
Часы	-	-	8	8	8	8	8	8	8	К	-	8	8	8	8					88
ПМ*			***4***	***4***	***4***	***4***	***8***	***8***	***8***	***К***	***-***	***4***	***4***	***8***	***8***	***-***	***-***	***К***	***К***	***64***

2 полугодие 10 класс (112 час.аудиторных занятий, 108 час.уч. и пр. практика)

Уч. нед.	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	
	-	Т	Т	Т	Т	Т	-	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	-	-	Т	Т	Т	У	П	П	
Час	-	8	8	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	8	-	-	8	8	8	36	36	36	220
ПМ*	***-***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***-***	***4***	***4***	***4***	***К***	***-***	***4***	***8***	***8***	***-***	***-***	***8***	***8***	***8***	***-***	***-***	***-***	***76***

1 полугодие 11 класс (66 час. аудиторных занятий, 72 час. пр. практика, 8 час.к.экзамен)

Учебные недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Всего
	-	-	Т	Т	Т	-	Т	Т	Т	К	-	Т	Т	Т	П	П	Э	К	К	
Часы	-	-	8	8	8	-	8	8	8	К	-	8	8	2	36	36	8	К	К	146
ПМ*	***-***	***-***	***8***	***8***	***8***	***-***	***8***	***8***	***8***	***К***	***-***	***8***	***8***	***-***	***-***	***-***	***-***	***К***	***К***	***64***

2.3. Содержание программы.

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

1. Введение в профессию.

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Введение в профессию	6	6	-
	Итого	6		-

Понятие о профессии. Компетенция «Кондитерское дело» (техническое описание, схема и оборудование рабочих мест, кодекс этики, основные термины). Понятие и социальное значение профессии. Роль профессии и требования к профессии в современной России и современном мире. Плюсы и минусы профессии. Основные требования к профессии. Перспективы профессионального роста.

2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Микробиология в пищевом производстве	6	6	-
2.	Основы физиологии питания	4	4	-
3.	Санитария и гигиена в пищевом производстве	6	6	-
	Зачет	2	2	-
	Итого	18		-

Тема 1. Микробиология в пищевом производстве.

Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Распространение микробов в природе.

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Пищевые инфекционные заболевания, их характеристика. Меры профилактики и предупреждения. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Глистные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.

Тема 2. Основы физиологии питания.

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищеварение и усвояемость пищи Обмен веществ и энергии, основные процессы обмена веществ в организме человека.

Суточный расход энергии человека. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.

Тема 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве.

Правила личной гигиены работников пищевых производств. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинского обследования.

Санитарно- гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.

Моющие и дезинфицирующие средства, их классификация, условия и сроки хранения.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов продуктов.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.

3. Техническое оснащение и организация рабочего места

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Механическое оборудование.	2	2	-
2.	Тепловое и холодильное оборудование.	4	4	-
3.	Организация рабочего места повара.	2	2	-
	Итого	8		-

Тема1. Механическое оборудование.

Общие сведения о механическом оборудовании. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.

Тема 2. Тепловое и холодильное оборудование.

Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование.

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.

Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования.

Тема 3. Организация рабочего места повара.

Основные характеристики рабочего места повара. Основные требования к организации рабочего места повара. Микроклиматические условия в помещении. Освещение рабочего места.

4. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Экономические основы производственной деятельности.	4	4	-
2.	Правовые основы производственной деятельности.	4	4	-
	Итого	8		-

Тема 1. Экономические основы производственной деятельности.

Экономические системы и рыночные структуры. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания.

Методы минимизации количества отходов сырья. Правила взаимозаменяемости сырья.

Тема 1. Правовые основы производственной деятельности.

Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Правовое регулирование договорных отношений.

Трудовые правоотношения. Административные правонарушения и административная ответственность.

5. Основы калькуляции и учета.
Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Сборник рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий	6	2	4
2.	Ценообразование и калькуляция в общественном питании	4	2	2
3.	Учет сырья и готовой продукции	4	2	2
4.	Зачет	2		2
	Итого	16	6	10

Тема 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.

Практическое занятие № 1. Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

Тема 2. Ценообразование и калькуляция в общественном питании.

Понятие о цене и ценообразовании на предприятиях общественного питания.

Практическое занятие № 2.Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха.

Практическое занятие № 3. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам.

Тема 3. Учет сырья и готовой продукции.

Прием товаров на складе поставщика. Учет поступления сырья на производстве Товарные потери, порядок их оформления списания и учета.

Практическое занятие № 4. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары.

6. Безопасность жизнедеятельности
Тематический план и содержание дисциплины.

№ темы	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1.	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности	2	2	-
2.	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	2	2	-
3.	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	2	2	-
	Итого:	6	6	-

Тема 1. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности.

Травматизм. Предупреждение травматизма. Безопасность труда на производстве. Основные требования по обеспечению безопасности при эксплуатации техники и оборудования.

Производственный климат, его факторы: температура воздуха, повышенное атмосферное давление, электромагнитное и инфракрасное излучения, влажность воздуха, тепловой обмен организма. Вредные вещества в рабочей зоне и их основные источники.

Тема 2. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

Огнетушители и их виды. Правила пользования огнетушителями. Правила эвакуации. Правила поведения при возгорании и пожаре. Безопасность на производстве: оповещение и эвакуация. Профилактика пожаров на производстве. Техника безопасности при работе с электрооборудованием.

Тема 3. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Общие правила оказания первой помощи.

Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при электротравмах, наружных кровотечениях, термических ожогах. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отсутствии сознания.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ.

7. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тематический план и содержание профессионального модуля.

№ темы	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1.	Организация и техническое оснащение работ по изготовлению кондитерских изделий	6	1	5
2.	Ассортимент современных выпечных полуфабрикатов	42	2	40
3.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов	18	2	16
4.	Принципы художественного оформления и презентация готовых изделий	16	2	14
	Зачет	4	1	3
	Итого:	86	8	78

Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по изготовлению кондитерских изделий.

Организация работ в кондитерском цехе. Организация процесса механической обработки. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.

Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов.

Тема 2. Ассортимент современных выпечных полуфабрикатов.

Современные направления развития кондитерского производства:

- изготовления выпечных полуфабрикатов (способы замеса, формования, выпечки);

- изготовление отделочных полуфабрикатов (широкое распространение муссовых тортов, покрытых гляссажем, велюром).

Органолептическая оценка качества. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.

Практическое занятие № 1. Современные бисквиты: дакуаз, женуаз, брауни и др.

Практическое занятие № 2. Песочное тесто: бризе, сюкре, сабле, штрейзель. Техники работы с песочным тестом, способы размещения теста в формах.

Практическое занятие № 3. Заварное тесто, техника его приготовления, зависимость температуры выпечки и наличия пара от назначения теста.

Практическое занятие № 4. Воздушное тесто. Техники приготовления меренги: французская, итальянская, швейцарская.

Тема 3. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов.

Технологии приготовления отделочных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.

Практическое занятие № 1Желирующие агенты: желатин, пектин, агар-агар, крахмал, камеди. Желе и мармелады. Кули. Конфи. Компоте. Соусы для десертов.

Практическое занятие № 2. Кремы: ганаш, шантильи, патиссьер, англез, курд, дипломат, муслин, шибуст, намелака и др.

Практическое занятие № 3. Муссы: шоколадные, фруктовые, сырные. Основные техники работы с муссами.

Практическое занятие № 4. Глазури (гляссаж): на основе шоколада, на основе сгущенного молока, на основе какао – порошка, на основе фруктово - ягодного пюре, нейтральная глазурь, помадка, велюр.

Тема 4. Принципы художественного оформления готовых изделий.

Принципы художественного оформления готовых изделий. Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур. Правила презентации кондитерских изделий

Практическое занятие № 1. Изготовление отделочных полуфабрикатов и их художественное оформление, презентация.

8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции.

Тематический план и содержание профессионального модуля.

№ темы	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1.	Методы изготовления классических и современных тортов, антреме. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки.	52	5	47
2.	Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов	16	4	12
3.	Эклеры, макарон, тарты - ассортимент, рецептуры, технология изготовления	32	4	28
4.	Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом.Изготовление конфет.	12	2	10
	Зачет	6	1	5
	Итого:	**118**	**16**	**102**

Тема 1. Методы изготовления классических и современных тортов, антреме, десертов на тарелке. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки.

Классификация по сложности изготовления, по размерам, по виду\видам выпеченного полуфабриката. Методы изготовления тортов, способы сборки, отделки, требования к качеству. Ассортимент (бисквитные, песочные, воздушные и др.). Рецептуры классических тортов (Сказка, Прага, Песочно-кремовый и др.), технология изготовления, отделка, декорирование.

Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Классификация и ассортимент в зависимости от используемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Использование специализированных инструментов и современного инвентаря для сборки изделий. Правила и варианты сборки. Ассортимент муссовых тортов и антреме. Рецептуры. Способы и приемы отделки и декорирования.

Практическое занятие № 1. Изготовление классических тортов.

1.Подготовка рецептур, расчет сводной ведомости.

2.Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.

3.Демонстрация технологий приготовления классических тортов (Сказка, Прага, Песочно-кремовый и др.).

4.Изготовление тортов (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

5.Отделка и декорирование.

6.Презентация готовых изделий.

Практическое занятие № 2. Изготовление современных тортов, антреме.

Практическое занятие

1. Подготовка рецептур, расчет сводной ведомости.

2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.

3. Демонстрация технологий приготовления современных тортов, антреме.

4. Изготовление современных тортов, антреме (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

5. Варианты сборки

6. Отделка и декорирование.

7. Презентация готовых изделий.

Тема 2. Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов.

Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Правила изготовления нарезных пирожных: правильно подобранная плотность каждого слоя; идеально ровные слои; хорошее охлаждение (заморозка) перед нарезкой. Многослойность.

Практическое занятие № 1. Изготовление нарезных пирожных.

1. Подготовка рецептур, расчет сводной ведомости.

2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.

3. Демонстрация технологий приготовления нарезных пирожных.

4. Изготовление нарезных пирожных (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

5. Варианты сборки

6. Отделка и декорирование.

7. Презентация готовых изделий.

Практическое занятие № 2. Изготовление рулетов.

1. Подготовка рецептур, расчет сводной ведомости.

2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.

3. Демонстрация технологий приготовления рулетов.

4. Изготовление рулетов (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

5. Отделка и декорирование.

6. Презентация готовых изделий.

Тема 3. Эклеры, макарон, тарты - ассортимент, рецептуры, технология изготовления.

Эклеры - ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования. Характеристика, особенности изготовления эклеров. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Особенности изготовления Шу с кракелином, технология изготовления.

Макарон – ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования. Характеристика, особенности изготовления макарон. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления.

Тарты – ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования. Характеристика, особенности изготовления тартов. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления.

Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.

Практическое занятие № 1. Изготовление эклеров.

1. Подготовка и расчет рецептур.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий и способов приготовления эклеров.
4. Изготовление эклеров (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Варианты сборки изделий
6. Отделка и декорирование.
7. Презентация готовых изделий.

Практическое занятие № 2. Изготовление макарон.

1. Подготовка и расчет рецептур.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий и способов приготовления макарон.
4. Изготовление макарон (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Варианты сборки изделий
6. Отделка и декорирование.
7. Презентация готовых изделий.

Практическое занятие № 3. Изготовление тартов.

1. Подготовка и расчет рецептур.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий и способов приготовления макарон.
4. Изготовление макарон (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Варианты сборки изделий
6. Отделка и декорирование.
7. Презентация готовых изделий.

Тема 4. Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом.

Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Окрашивание какао – масла.Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом.Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада. Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Разработка рецептур для начинок (ганаши, пралине и т.д.). Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».Текстуры начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).

Практическое занятие № 1.Изготовление конфет.

1. Подготовка и расчет рецептур.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий и способов приготовления начинок для конфет с различными текстурами (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).
4. Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Формование масс, стабилизация начинок.
6. Работа с сырьем для декорирования шоколада (какао-масло, пищевые красители).
7. Демонстрация способов темперирования шоколада
8. Демонстрация изготовление корпусных, нарезных конфет, трюфелей.
9. Изготовление корпусных конфет: подготовка форм, заливка корпуса, заполнение начинкой\начинками, формирование донышка конфет (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
10. Изготовление нарезных конфет: разливка слоев начинки в рамке, стабилизация начинки, формирование дна, нарезание конфет, глазирование шоколадом (окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
11. Изготовление трюфелей: формирование донышка, отсадка начинки из кондитерского мешка, стабилизация массы, глазирование шоколадом (окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
12. Окрашивание и декорирование различных видов конфет.

3. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ.

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы профессионального обучения по профессии «Кондитер» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная, которые проводятся на базе ГАУ КО ПОО КСТ и организаций общественного питания.

3.1. Учебная практика.

Учебная практика предусмотрена учебным планом: во втором полугодии 1-го года обучения слушателей в течение 1 недели (36 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задачах по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые слушателями в результате освоения теоретических курсов;

- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций слушателей.

В ходе освоения программы учебной практики обучающейся должен:

иметь практический опыт:
- подготовки по заданию кондитера зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, сахара и других продуктов для приготовления кондитерских изделий;
- подготовки полуфабрикатов по заданию кондитера;
- приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста по заданию кондитера;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов по заданию кондитера;
- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию кондитера;
- порционирования (комплектации) раздачи изделий по заданию кондитера;
- упаковки готовых кондитерских изделий на вынос по заданию кондитера.

уметь:
- готовить кондитерские изделия по технологическим картам под руководством кондитера;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении изделий;
- отпускать кондитерские изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении кондитерских изделий;
- соблюдать санитарно - гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления кондитерских изделий и экономно расходовать его.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов.

Программа учебной практики:

Наименование видов работ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
Инструктаж по технике безопасности	Заполнение журнала по технике безопасности.	2
Подготовка по заданию кондитера зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, сахара и других продуктов для приготовления кондитерских изделий	Проверка и отбор качества сырья. Организация технологического процесса.	2
Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование продукции.	Отработка технологического процесса.	2
Подготовка полуфабрикатов по заданию кондитера	Проверка и отбор качества сырья. Организация технологического процесса.	6
Приготовление кондитерских изделий (классические и современные торты)	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж.	8
Приготовление кондитерских изделий (пирожные и десерты)	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж.	8
Приготовление конфет и шоколадных изделий.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и	6

	декорирование. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж.	
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.	Организация процесса. Контроль качества и безопасность изделия.	2
Итого:		**36**

3.2. Производственная практика.

Производственная практика предусмотрена учебным планом:

-во втором полугодии 1-го года обучения слушателей Колледж-класса в течение 2 недель (72 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

- в первом полугодии 2-го года обучения слушателей Колледж-класса в течение 2 недель (72 час.) в рамках профессиональных модулей ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции.

Цели производственной практики:

- непосредственное участие слушателей в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение слушателей к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

В результате прохождения производственной практики слушатель должен демонстрировать следующие результаты образования:

иметь практический опыт:

-подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
-презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
- упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;

уметь:

- 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;

знать:

-нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Программа производственной практики:

Наименование видов работ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Кол-во часов
Инструктаж по технике безопасности	Заполнение журнала по технике безопасности. Знакомство с предприятием.	2
Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	Организация рабочего места. Проверка органолептическим способом годности продуктов. Сортировка, мойка, чистка, нарезка продуктов. Уборка рабочего места.	4
Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов: - желе, муссов - сиропов, глазурей - кремов на основе сливочного масла - кремов белковых и заварных - крема из сливок и на основе сыров - мастики и отделочных полуфабрикатов - посыпок	Организация рабочего места. Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов. Контроль качества и безопасность полуфабрикатов. Бракераж. Хранение изделий.	16
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных полуфабрикатов и кондитерских изделий разнообразного ассортимента из:- блинчатого и вафельного теста - сдобно пресного теста - пряничного теста - воздушного теста - песочного теста - бисквитного теста - заварного теста - пресного слоеного теста.	Организация рабочего места. Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование изделия. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж. Хранение изделий.	28
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	Организация рабочего места. Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование изделия.	34

	Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж. Хранение изделий.	
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и печенья разнообразного ассортимента	Организация рабочего места. Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование изделия. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж. Хранение изделий.	36
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	Организация рабочего места. Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование изделия. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж. Хранение изделий.	12
Приготовление шоколадной продукции, конфет.	Организация рабочего места. Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование изделия. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж. Хранение изделий.	8
Порционирования (комплектация) раздача кондитерских и мучных изделий.	Организация процесса. Контроль качества и безопасность блюда.	2
Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	Организация рабочего места. Нарезка и формовка изделий. Организация процесса. Охлаждение и замораживание продукции. Контроль качества и безопасность продукции.	2
Итого:		144

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ реализации основной профессиональной образовательной программы

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

1. Учебный кабинет для теоретических занятий.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
-комплект методических и нормативных документов.

Технические средства обучения:

- компьютер;
-мультимедийный проектор;

- экран.
- безопасности жизнедеятельности;
- организации обслуживания в общественном питании.

2. Лаборатория кондитерского дела.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весоизмерительное оборудование:
Весы настольные электронные,
Холодильное оборудование:
Шкаф холодильный,
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
Овоскоп,
Механическое оборудование:
Тестомес, Миксер, Мясорубка
Тепловое оборудование:
Жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,
Фритюрница
Микроволновая печь;
Вспомогательное оборудование:
Стеллаж
Производственный стол,
Моечная ванна двух или трехсекционная
Производственный стол
Полка или шкаф для специй, эссенций, красителей
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
Кастрюли, Функциональные емкости из нержавеющей стали,
Венчик,Лопатка,Сито,
Скребок пластиковый, скребок металлический, Мерный инвентарь,
Набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
Набор мерных ложек,Совки для сыпучих продуктов,
Скалки деревянные,Скалки рифлѐные,
Резцы (фигурные) для теста и марципана,
Вырубки (выемки) для печенья, пряников
Кондитерские листы,
Формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
Нож, Нож пилка
Кондитерские мешки,Насадки для кондитерских мешков,
Ножницы,Терки,
Кисти силиконовые, Силиконовые коврики для выпекания,
Прихватки,Перчатки термостойкие,
Дуршлаг, Подносы,
Расходные материалы:
Бумага пергаментная
Кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
Пособия:
Пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, карты, дидактические материалы и т.д.),
муляжи (сыра, колбас, конченых изделий, овощей, фруктов),
образцы (круп, специй, сахара, макаронных изделий).

2.Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1.ГОСТ Р Общественное питание. Термины и определения.
2.ГОСТ 24557 «Изделия хлебобулочные сдобные»
3.ГОСТ 14621-78 «Рулеты бисквитные»
4.ГОСТ27844-88 «Изделия булочные»
5.Стандарт отрасли «Торты и пирожные» ОСТ 10-060-95
6. СанПиН 42-123-4117-2015. Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
7. Блинова Т.В., Журавлёв В.Н. Бухгалтерский учёт: Учебное пособие.- М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017.
8.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Профи КС, 2018. - 776 с.
9. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.
11.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. -2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.
12. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М. : Издательский центр «Академия», 2014.
13. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. Учреждений сред.проф.образования/ И.Ю. Бурчакова.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-320с. цв. вкл.
14. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М. Издательский центр «Академия», 2017.-384с., {16}с. цв. ил.
15. Новикова Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова. — Москва: КНОРУС, 2019. — 580 с.
16. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.
17. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Апет Т.К., Пашук З. Н. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.: ил.;
18. Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;

Дополнительная литература:

1. Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. 416 с.;
2. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Минифай Б.У. Пер. с англ. под общ. науч. ред. Т.В. Савенковой. – СПб.: Профессия; 2005. – 808 с., ил. – (Серия: научные основы и технологии).
3. Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669 с.
4. Дюшен Л. Джонс Б. Новое о десерте кулинарные шедевры от Le Gordon Bleu/Пер. с англ.- М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224с,:ил.

5. Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства. М. : Ресторанные ведомости, 2005.

6. Шрамко Е. Современный кондитер. Торты, пирожные, выпечка. М. : Ресторанные ведомости, 2012.

7. Дюшен Л., Джонс Б. Новое о десерте: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu/ пер. с англ. – М.; Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224 с.

8. Большая книга кондитера: Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры Автор: Дюпюи Мелани, Варуцикос Яннис Язык: Русский Издательство: М.: КоЛибри Жанр: Кулинария Год выхода: 2019 Страниц: 281

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал “Весь общепит России» http://www.pitportal.ru/ -
2. Кондитерское дело — Национальная сборная Worldskills Россия
3. SuperBaker
4. Andy Chef (Энди Шеф)
5. Шоколатье.ру (chocolatier.ru)
6. Информационно-справочные материалы «Русская еда» http://www.russianfood.com.
7. Справочно - правовая система Гарант www.garant.ru.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ СЛУШАТЕЛЕЙ.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию слушателей.

Текущий контроль.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных заданий: о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности; о правильности выполнения требуемых действий; о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала (в форме контрольных работ, контрольных тестов, индивидуальных заданий и др.).

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин в форме зачета на последнем занятии учебной дисциплины. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся перед началом учебного процесса.

Порядок организации и проведения итоговой аттестации регламентируются нормативными локальными актами ГАУ КО ПОО КСТ.

Итоговая аттестация проводится после завершения промежуточной аттестации по программе и защиты учебной и производственной практик.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, включающего в себя теоретическую и практическую часть. Теоретическая часть квалификационного экзамена содержит теоретические междисциплинарные вопросы по всей учебной. Вторая часть квалификационного экзамена включает решение практических задач и выполнение практических заданий.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер».

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Приложение

КОМПЛЕКТ контрольно-оценочных средств
по профессиональному обучению профессии 12901 «Кондитер».
Квалификационный разряд 3.

1. Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

I. Тестовая часть.

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
а) Микробиология
б) Физиология
в) Микроорганизмы.
2. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.
а) Вирусы
б) Микробы
в) Бактерии
3. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы
а) Да
б) Нет.
4. Кто является первооткрывателем микробов.
а) И.И. Мечников
б) Я.Я. Никитинский
в) А. Левенгук
5. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.
а) Бактерии
б) Вирусы
в) Дрожжи
6. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.
а) Дрожжи
б) Плесневелые грибы
в) Бактерии
7. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.
а) Вирусы
б) Микробы
в) Дрожжи
г) Бактерии
8. Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.
а) Вирусы
б) Бактерии
в) Дрожжи
9. Состав микробов
а) Мышечная, костная, соединительная ткань.
б) Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты.
10. Питание микробов.
а) Микробы питаются белками, жирами, углеводами, минеральными веществами.
б) Питательной средой.
11. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:
а) бактерии
б) вирусы
в) дрожжи
г) плесневые грибы
д) все ответы верны
12.Способы размножения микроскопических грибов:
а) почкованием
б) клетккованием

в) спорообразованием
г) плесневением;
13.Плесневые грибы поражают:
а) кондитерские изделия;
б) жиры;
в) молоко;
г) мясо;
14. Частичная недостаточность в организме какого-либо витамина является причиной
а) авитаминоза
б) гиповитаминоза
в) гипервитаминоза
15. Основной обмен не зависит от
а) пола
б) профессии
в) массы тела
16. Белки не бывают
а) заменимые
б) незаменимые
в) ненасыщенные
17. Фермент амилаза расщепляет
а) Жиры
б) белки
в) Углеводы
18. Энергетическая ценность углеводов в суточной энергетической потребности должна составлять
а) 12%
б) 30%
в) 58%
19. Молочный сахар это
а) сахароза
б) лактоза
в) мальтоза
20. 90% усвояемости пищи
а) животного происхождения
б) растительного происхождения
в) смешанная
21. Описание какого заболевания указано ?
«Заболевание, возникающее при попадания микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда и кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от немытых рук и овощей»
а) дизентерия б) сальмоноллез в) гепатит г) туберкулез
22. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?
а) стафилоккоковые
б) ботулизм
в) афлотоксикоз
г) отравление цинком, мышьяком
д) отравление проросшим картофелем
23. При какой температуре замедляется развитие микроорганизмов
а) охлаждение t до +6 С и замораживании до -20С
б) охлаждение до t +10
в) охлаждение до +0 и замораживании до - 22
24. Назвать нижний предел влажности окружающей среды для развития бактерий и плесневелых грибов
а)80-20%
б)60-45%
в) 20-15%
25. Что губительно влияет на микробы
а) свет и химические вещества
б) воздух и радиоэлектрические вещества
в) мороз

г) мороз и биологические вещества
Условия выполнения задания
1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 20 мин.
Шкала оценки образовательных достижений**:**
Критерии оценки:
«5» - 100 – 85% правильных ответов
«4» - 72 - 84% правильных ответов
«3» - 51 – 71% правильных ответов
«2» - 50% и менее правильных ответов

II. Теоретические вопросы для дифференцированного зачета:
1.Что такое микробиология ?
2.Что называют микроорганизмами ?
3.Что относят к микроорганизмам?
4.Что такое зоонозы и перечислите пищевые продукты и причины (заболевания), вызывающие зоонозы?
5.Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
6.Как предупредить стафилококковое отравление?
7.Каковы причины и источники заражения человека глистами?
8.Что такое личная гигиена? Какое значение ЛГ имеет в работе?
9.Для каких целей проводят медицинское обследование работников ПОП?
10.Что такое дератизация и дезинсекция?
11.Санитарно – эпидемиологические требования к термической обработке кулинарной продукции.
12.Санитарно – эпидемиологические требования к помещениям предприятий общественного питания.
13.Санитарно – эпидемиологические требования к инвентарю, посуде и таре.
14.Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
15.Микроорганизмы, виды, влияние на сохранность пищевых продуктов.
16.Пищевые отравления: ботулизм, стафилококковый токсикоз. Причины, меры профилактики.
17.Личная гигиена персонала предприятий общественного питания.
18.Кишечные инфекции, источники, механизм передачи, профилактика
19.Блюда и изделия повышенного эпидемиологического внимания.
20. Пищевые отравления микробного происхождения.

2. Дисциплина «Основы калькуляции и учета».

I.Тестовое задание.
Продолжительность теста – 35 минут.
Критерии оценивания:
«5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой на 90-100% (27-30 баллов);
«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80% (24-26 баллов);
«3» - соответствует работа, содержащая 50-70% правильных ответов (15-23 баллов).
Задания с 1 по 15 - правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. Из чего складывается цена в общественном питании?
а. стоимость сырья и торговая надбавка;
б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
в. стоимость сырья и налоги.
2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?
а. покупные;
б. продажные;
в. покупные и продажные.
3. Сверка фактического наличия имущества и обязательств организации с данными бухгалтерского учета – это:
а. калькуляция;
б. документация;
в. инвентаризация.
4. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
а. по продажным;

б. покупным;
в. продажным и покупным.
5. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?
а. от формы оплаты;
б. места расположения раздачи;
в. графика работы.
6. Перечень расположенных в одном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, способа приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов – это:
а. калькуляционная карточка;
б. сборник рецептур;
в. план – меню.
7. В каком документе указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий:
а.калькуляционная карточка;
б. сборник рецептур;
в. план – меню.
8. Какой способ хранения товаров применяется на предприятиях общественного питания?
а. хозяйственный;
б. сортовой;
в. секционный.
9. К видам учета на ПОП не относится:
а. транспортный;
б. статистический;
в. бухгалтерский.
10. Для текущего руководства и деятельности ПОП используется учет
а. бухгалтерский;
б. оперативный;
в. статистический.
11. В натуральных измерителях учитывают
а. рабочее время;
б. материальные ценности;
в. заработную плату.
12. На основании какого документа проводится инвентаризации товаров на ПОП:
а. Протокола ;
б. Приказа руководителя;
в. ФЗ № 402 «О бухгалтерском учете».
13. Какой документ оформляется при закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения?
а. дневной заборный лист;
б. закупочный акт;
в. накладная .
14. На основании какого документа осуществляется отпуск продуктов в производство?
а. дневной заборный лист;
б. требования;
в. приказа.
15. Материально-ответственные лица на основании приходных и расходных документов составляют:
а. товарные накладные;
б.товарные отчеты;
в. накладные на перемещение товаров.
Задания с 16 по 20 - правильный ответ оценивается в 3 балла.
Дополните определение, вписав вместо черты пропущенное слово или слова
16. Договор о полной материальной ответственности заключают с работниками достигшими _____ лет.
17. Цена – _____ выражение стоимости товара (услуги).
Установите соответствие
18. Установите соответствие между термином и определением.
1. оптовая цена

2. розничная цена
3. рыночная цена
А. цена, по которой товары реализуются непосредственно населению.
Б. цена, устанавливаемая продавцом с учётом конъюнктуры рынка.
В. цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям.
19. Установите соответствие уровней нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ.
Законодательный
Нормативный
Методический
Организационный
А. План счетов и инструкция по его применению
Б. Гражданский Кодекс РФ
В. График документооборота
Г. ПБУ 1/2008 «Учетная политика организации»
20. Установите соответствие между видами документов и моментом его составления.
Дневной заборный лист
Наряд-заказ
Закупочный акт
А. при отпуске сырья из кладовой и готовых кондитерских изделий
Б. при закупке товарно-материальных ценностей на рынке или у населения
В. Сдача готовых изделий в кладовую.
II. Теоретические вопросы для дифференцированного зачета:
1. Понятие о хозяйственном учёте, его виды.
2. Измерители, предъявляемые к учёту.
3. Требования, предъявляемые к оформлению документа, способы исправления ошибок.
4. Понятие цены, виды цен.
5. План - меню, сборник рецептур блюд, сборник кулинарных блюд или изделий, калькуляционная карточка.
6. Порядок расчета калькуляции стоимости блюд на предприятии общественного питания.
7. Задачи и организация учёта сырья, товаров и тары в кладовых предприятий общественного питания.
8. Документальное оформление и учёт поступления продовольственных товаров и тары в кладовых предприятий общественного питания.
9. Документальное оформление и учёт отпуска продукции и товаров кладовых предприятий общественного питания.
10. Учёт продукции в местах хранения.
11.Товарные потери, порядок их оформления и списания.
12. Учёт поступления сырья на производство.
13. Учёт реализации и отпуска готовой продукции.
14. Отчётность материально - ответственного лица на производстве.
15. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве.

3. Профессиональный модуль «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Теоретическая часть (1 час).

Тест.

1. Какой продукт предохраняет изделия от черствения, сиропы от засахаривания?
А. помада.В. карамельная патока. С. инвертный сироп.D. сироп для глазирования.Е. желатин
2. При помощи корнетика наносят?
А. Конусы.В. Надписи. С. Изящные рисунки.D. Цветы.Е. Все ответы верны
3. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
А. с большим количеством сдобы.В. с малым количеством сдобы.
С. с кремом, глазированные.D. с фаршамиЕ. с начинками
4. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:
А. сахарная пудра, яичные белки, вода.В. сахарная пудра, патока, вода.
С. сахарная пудра, желатин, водаD. сахарная пудра, патока, желатин, эссенция, вода.
Е. инвертный сироп, сахар, агар
5. К биологическим разрыхлителям относятся:

A. прессованные и сухие дрожжиB. Крахмал кукурузный. C. взбивание.D. углекислый аммонийE. сода пищевая
6. Пирожные с различными кремами и фруктовой начинкой хранят при температуре?
A. 0-10 C.B. 4-6 C. C. 25-30 C.D. -2-0 C.E. 15 C
7. Назовите стандартную влажность муки:
A. 40%;. B. 28%; C. 14,5%.D. 13,5%E. 20%
8. Для чего добавляют лимонную кислоту в слоеное пресное тесто?
A. для придания вкуса.B. для слоеобразования.
C. для блеска готовых изделий.D. для улучшения качества клейковины муки E. для образования румяной корочки
9. Основными видами сырья, в кондитерском производстве, являются:
A. молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, вино, разрыхлители;
B. мука, сахар, сливочное масло (маргарин), яйца;
C. мука, яйца, сахар, сливочное масло, разрыхлители, эссенции.
D. мука, крахмал, яйца, масло растительное E. мука, сахар, молоко, пряности
10. Время брожения опары:
A. 20-40 минут.B. 1-1,5 часа. C. 5-6 часов.D. 2-3 часаE. 56-60 минут
11. Для приготовления бисквита буше используют?
A. Свежие диетические яйца.B. Утиные яйца.
C. Меланж.D. Яичный порошок.E. Яичный белок
12. Воздушные пирожные?
A. Формуют.B. Нарезают.C. Штампуют. D. Заваривают.E. Отсживают
13. Для чего используют марципан?
A. Улучшения вкуса изделий.B. Изменения цвета изделий .
C. Украшения изделий.D. Склеивания пластов E. Выпекания изделий
14. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
A. в 2 раза.B. в 4-5 раз. C. в 7 раз.D. в 5-6 раз.E. 2-3 раза
15. Темперирование шоколада, процесс?
A. Нагрева на открытом огне.B. Нагревания на открытом огне.
C. Нагревания/охлажденияD. Натирания и разогревания. E. Измельчения и медленного нагревания на водяной бане
16. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
A. сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное.
B. сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное.
C. масло сливочное, молоко сгущенное, вода.
D. масло сливочное, сахар, какао-порошок, вода
E.сахар, яичный белок, ванильная пудра
17. Чтобы восстановить темп брожения в дрожжевом тесте его..
A. накрывают.B. ставят в прохладное место.
C. обминают.D. ставят в теплое место.E. смазывают жиром
18. Меланж это:
A. яичный порошок;B. замороженная смесь желтков и белков;
C. диетические яйца.D. сухой яичный порошок (альбумин)E. желток яйца
19. К мучным восточным изделиям относятся такие изделия как:
A. пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
B. пралине, кандир, марципан;
C. сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная.
D. курник, кулебяка, печенье «меренги» E. коврижка медовая, чебуреки, пирожное «киш-пешт»
20. В бисквитном тесте разрыхлителем служит?
A. нет верного ответа.B. аммоний.C. сода.
D. Воздух.E. дрожжи
21. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ….. или инвертным сиропом и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.
A. меланжем;B. жженкой;
C. патокой ;D. карамелью. E. Мукой
22. Какое тесто используют для приготовления блинчиков?
A. дрожжевое.B. заварное.

C. бездрожжевое.D. опарное.E. безопарное
23. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
A. масса изделий.B. количество сдобы.
C. наличие или отсутствие фарша.D. температура в помещении.E. количество изделий
24. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту…
A. мажущуюся консистенцию;.B. слоистость;.
C. пористость.D. плотный мякиш.E. мягкость
25. При приготовлении пряничного теста муку пшеничную заменяют ржаной?
A. 10%.B. 50%. C. 20%.D. 30 %.E. 40%
26. Шоколадная глазурь - это?
A. кандир.B. пралине.
C. марципан.D. Кувертюр.E. грильяж
27. Сколько хранятся торты с масляным кремом?
A. 12 ч.B. 36 ч.
C. 18 ч.D. 72 ч.E. 24 ч
28. Пирожные "Буше" относится?
A. к воздушным.B. к слоеным.
C. к бисквитным.D. к песочным.E. к заварным
29. В печенье "Золотистое" добавляют?
A. яблоки. B. морковь.
C. капусту.D. Крахмал.E. свеклу
30. Клейстеризация крахмала это:
A. нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
B. разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
C. когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.
D. распад сахаров на простые сахара: глюкозу и фруктозу.
E. набухание белков
31. Меланж это:
A. яичный порошок;. B. замороженная смесь желтков и белков;
C. диетические яйца. D. (альбумин) сушеный белок. E. яичный желток
32. Пряничное тесто готовят?
A. сырцовым и заварным способом. B. только сырцовым способом.
C. только заварным способом. D. мягким и пышным E. плотным и вязким
33. Песочное пирожное "Кольцо" с орехом?
A. формованное. B. комибированное.
C. нарезное. D. Отсадное. E. многослойное
34. При помощи кондитерской гребенки на поверхность изделий наносят?
A. Ветки и почки. B. Веревочки.
C. Пирамидки. D. Прямые и волнистые линии. E. Звездочки
35. Сиропом для глазирования?
A. Используют для приготовления украшений. B. Пропитывают изделие.
C. Покрывают поверхность изделий. D. Используют для приготовления крема. E. Используют как антикристаллизатор
36. Процесс черствения пряничных изделий задерживает?
A. Пряности. B. Яйца.
C. Сахар. D. Жир. E. Патока
37. Выбродившее тесто?
A. Не имеет непромеса. B. Однородной консистенции.
C. Имеет приятный спиртный запах D. Очень эластичное. E. При надавливании пальцем быстро выравнивается
38. Как определить готовность опары?
A. по внешним признакам (опара немного опадает). B. по вкусу.
C. по появлению кисломолочного запаха. D. становится густой. E. опара темнеет
39. При какой температуре отпекают бисквитное тесто?
A. 120-160 ^{0}C. B. 190-210 ^{0}C. C. 200-210 ^{0}C. D. 230-250 ^{0}C. E. 100-150 ^{0}C

40. В кондитерском производстве используют муку?
A. Крупчатку. B. 1-го; 2-го сорта.
C. Высшего, 2-го сорта D. Высшего, 1-го. E. Высшего, 1-го; 2-го сортов
41. Какие орехи используют в марципан?
A. миндальные орехи. B. грецкие орехи.
C. арахис. D. Кешью. E. фундук
42. Сколько слоев имеет изделие из пресного слоеного теста?
A. 210. B. 140. C. 260. D. 320. E. 256
43. Сколько часов созревает бисквит?
A. 2 ч. B. 4 ч.
C. 6-8 ч. D. 8-10 ч. E. 10-12 ч.
44. Что добавляют в крем белковый для укрепления структуры белка?
A. ванилин. B. эссенцию.
C. лимонную кислоту. D. Коньяк. E. ванильный сахар
45. Для отделки изделий помаду разогревают на водяной бане до температуры?
A.35-60^{0}C. B. 50-55^{0}C. C. 20-35^{0}C. D. 80-95^{0}C. E. 30-40^{0}C
46. Избыток сахара в тесте делает его?
A. мягким. B. разплывчатым и липким.
C. твердым. D. изделия долго выпекаются. E. темным
47. При погрузке и выгрузке, пирожные должны быть предохранены от?
A. Деформации. B. Встряхиваний.
C. Все ответы верны. D. Ударов. E. Воздействия атмосферных осадков
48. Воздушное тесто выпекают при температуре?
A. 190-220. B. 200-220. C. 100-110. D. 150-160. E. 240-250
49. Слоеное тесто готовят в помещении с температурой воздуха не выше..
A. 20^{0}C. B. 25^{0}C. C. 15^{0}C. D. 10^{0}C. E. 5^{0}C
50. Срок хранения пирожных с кремом из сливок?
A. 4 час.B. 24 час. C. 72 часD. 36 час.E. 6 час
Оценка:
«5»- 100%-90% правильных ответов
«4» - 89% -70% правильных ответов
«3» - 69% -50% правильных ответов
«2» - 49% и ниже правильных ответов

П. Практическая часть задания к зачету по профессиональному модулю (время выполнения -3 час.).

1. Приготовить отделочные полуфабрикаты на выбор (1 час):
- крем сливочный кофейный;
- крем заварной;
- глазурь;
- мастика;
- помада основная;
- карамель.

2. Приготовление пирожных с применением ранее изготовленных отделочных полуфабрикатов (2 часа).

4. Профессиональный модуль «Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции».

I.Перечень теоретических вопросов (теоретическая часть -1 час).
1. Характеристика способов разрыхления теста.
2. Подготовка кондитерского сырья.
3. Характеристика процесса приготовления сдобного-пресного теста.
4. Характеристика процесса приготовления вафельного теста.
5. Характеристика процесса приготовления пряничного теста
6. Характеристика процесса приготовления бисквитного теста
7. Характеристика процесса приготовления заварного теста.
8. Характеристика процесса приготовления слоеного теста
9. Характеристика процесса приготовления воздушного теста
10. Характеристика процесса приготовления воздушно-орехового теста

11. Характеристика процесса приготовления миндального теста.
12. Характеристика процесса приготовления медового теста.
13. Характеристика процесса приготовления песочного теста.
14. Характеристика процесса приготовления кремов (масленых, белковых, заварных)
15. Характеристика процесса приготовления мастики, зефирной массы, шоколадной стружки
16. Характеристика процесса приготовления суфле и сахарного сиропа.
17. Характеристика процесса приготовления бисквитно - кремовых тортов
18. Характеристика процесса приготовления песочных тортов.
19. Характеристика процесса приготовления комбинированных тортов
20. Характеристика процесса приготовления крошковых пирожных.
21. Характеристика процесса приготовления бисквитных пирожных.
22. Характеристика процесса приготовления заварных пирожных.
23. Характеристика процесса приготовления песочных пирожных
24. Характеристика процесса приготовления кекса столичного.
25. Характеристика процесса приготовления воздушных пирожных
26. Замораживание теста для кексов.
27. Упаковка и маркировка тортов и пирожных.
28. Правила хранения кондитерских изделий.
29. Оформление тортов переводными картинками.
30. Характеристика основных полуфабрикатов: тертого какао, какао масла, сахарной пудры.
31. Замораживание теста для кексов.
32. Упаковка и маркировка тортов и пирожных.
33. Правила хранения кондитерских изделий.
34. Оформление тортов переводными картинками.
35. Характеристика основных полуфабрикатов: тертого какао, какао масла, сахарной пудры.
36. Требования к знаниям, умениям и навыкам по профессии «кондитер»
37. Товароведческая характеристика сырья
38. Оформление нормативной документации
39. Санитарно-гигиенические правила.
40. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на производственном оборудовании

Оценка:
«5»- 100%-90% правильных ответов
«4» - 89% -70% правильных ответов
«3» - 69% -50% правильных ответов
«2» - 49% и ниже правильных ответов

П. Практическая часть (время выполнения - 5 час.)

Задание: Приготовление, оформление и презентация кондитерской продукции (торт или набор из шести пирожных в ассортименте).

Рассчитать сырье и оформить технологическую карту. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены. Приготовить и оформить к подаче кондитерское изделие. Оценить качество приготовленного изделия по органолептическим показателям. Презентация кондитерского изделия.

Практическая работа оценивается по 5-ти бальной шкале.

Критерии оценивания:

- оценка "5" (отлично) – слушатель уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "4" (хорошо) – слушатель владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении слушателем приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) – слушатель не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

5. Итоговая аттестация. Квалификационный экзамен (с частичным применением стандартов WorldSkills).

Теоретическая часть в форме теста

Выполните задания с выбором ответа

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения задания: 120 мин.

Задания с выбором ответа

Оценка

«5» - 80% - 100% правильно отвеченных вопросов

«4» - 70% - 80% правильно отвеченных вопросов

«3» - 50% - 70% правильно отвеченных вопросов

Менее 50% правильно отвеченных вопросов отрицательная оценка.

Вопросы:

1. Крем сливочный (основной) готовится с применением:
а) маргарина в) сметаны б) жира г) сливочного масла .
2. В рецептуру крема сливочного (основного) входит
а) молоко цельное б) молоко сгущенное с сахаром
в) сухое молоко г) сухие сливки
3. Сахарная сырцовая мастика, готовится с применением
а) желатина в) б) агара г) 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 бинэкса:
а) 240 - 260 в) 100 – 110 б) 150 - 180 г) 200 - 210 .
9. Поверхность бисквитного полуфабриката промачивают:
а) примочкой в) водойб) 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) яблок б) свежих яблок г) вареных яблок
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) пентином б) агаром г) кселитом
25. Миндальных полуфабрикатов готовится с применением
а) арахиса в) грецких орехов
б) кедровых орехов г) миндальных орехов
26. Что добавляют в слоеный полуфабрикат для улучшения качества клейковины?
а) уксусную в) эссенцию
б) кислоту лимонную г) сахар
27. Слоеное тесто нужно готовить в помещение с температурой
а) 200 в) 400 б) 350 г) 150
28. Заварное тесто должно иметь влажность а) 25% в) 40%
б) 15% г) 53% .
29. Заварную массу охлаждаем до температуры
а) 65 – 700 в) 10 - 150
б) 30 – 400 г) 80 - 900
30. В готовом заварном изделии образуется:
а) трещина в) дыра б) вмятина г) полость
6. Бисквитный полуфабрикат разрыхляется
а) воздухом в) содой б) дрожжами г) аминием
31. Для бисквита «буше» берут яйца:
а) меланж в) свежие или диетические яйца
б) густые яйца г) утиные яйца
32. В бисквит для рулета:
а) добавляют крахмалб) не добавляют крахмал
в) добавляют кукурузный крахмалг) добавляют кукурузный крахмал и картофельный крахмал
33. Для приготовления полуфабриката используют:
а) меланж в) яичные желтки
б) диетические яйца г) яичные белки
34. Температура выпечки миндального полуфабриката:
а) 150 - 1600в) 250 - 2600
б) 210 - 2200г) 110 - 1200
35. Воздушное тесто готовят
а) с мукой в) с крошкой
б) без муки г) с сухарями
36. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре:
а) 100 - 1100С в) 200 - 2100С
б) 50 - 600С г) 240 - 2600С
37. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением:
а) муравьиной кислоты б) уксусной кислоты
в) ромовой кислоты г) лимонной кислоты
38. Сдобный полуфабрикат содержат:
а) воду, молоко, сметану б) масло растительное
в) масло сливочное г) сыворотку
39. Песочный полуфабрикат выпекают при температуре:
а) 100 - 1100С в)150 - 1600С
б) 220 - 2300С г) 260 - 2700С

40. При приготовления песочного полуфабриката температура в помещение должна быть:
а) 200С б) 400С в) 500С г) 150С
41.Мука для вафельного полфабриката должна быть
а) с сильным содержанием клейковиныб) со среднем содержанием клейковины
в) слабым содержанием клейковиныг) смесь сильной и слабой клейковины
42. В рецептуру вафельного полуфабриката входят
а) меланж в) яичные желтки б) яичный порошок г) яичные белки
43. После выпечки вафельный лист:
а) охлаждают в) нагревают б) выстаивают г) шлифуют
44. Вафельный лист выпекают:
а) в печах в) электровафельнице б) на машинах г) в газовых плитах
45. Готовность песочного плата определяют
а) по светло-коричневому цвету б) по бледному цвету
в) по темному цвету г) по черному цвету
46. Песочный полуфабрикат :
а) плотный в) жесткий б) рассыпчатый г) черствый
47. Чем можно заменить сахар в пряничном полуфабрикате :
а) сахарной пудрой б) сахаром рафинадом
в) медом или инвертным сиропом г) сахарным сиропом
48. Влажность пряничного теста приготавливают сырцовым способом;
а) 10-20% б) 70-80%
в) 40-50% г) 23-25%
49. Способ приготовления бисквитного теста:
а) перемешивание б) взбивание
в) охлаждение г) на опаре
50. 12. Вовремя взбивания бисквитная масса охлаждается до...
а) 30° С . в) 200 С
б) 150 С г) 250 С

Практическое задание

Экзамен (с элементами демонстрационного) состоит из двух этапов.
На первом этапе слушатель производит практическую деятельность по созданию готового продукта.
На втором этапе слушатель производит презентацию своего продукта для аттестационной комиссии.

С учетом требований WSR по компетенциям Кондитерское дело:

Организация работы:

- выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее
- завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП);
- правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету).
- раздельное использование контейнеров для мусора;
- соблюдение санитарно- гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте);
- адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.

Приготовление:

- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию;
- рациональный расход продуктов в соответствии с нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака);
- правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии;
-правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.

Презентация (визуальная оценка и дегустация):

- соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием;
- соблюдение массы блюда, изделия;
- аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки);

- гармоничность креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):
- цвет/сочетание/баланс/композиция);
- гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента;
- соответствие (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.

Примерные задания к практической части квалификационного экзамена.

1. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожное с заварным кремом.
2. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт бисквитно - кремовый.
3. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожной бисквитное.
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 из слоенного теста.
7. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт классический.
8. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт с творожным кремом.
9. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт с фруктами.
10. Приготовить в технологической последовательности и оформить бисквитное пирожное.
11. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс с орехами.
12. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс с изюмом и цедрой.
13. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс с цукатами
14. Приготовить в технологической последовательности и оформить кофейное печение с шоколадом.
15. Приготовить в технологической последовательности и оформить печенье с суфле.

Критерии оценивания:

- оценка "5" (отлично) – слушатель уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка "4" (хорошо) – слушатель владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении слушателем приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка "2" (неудовлетворительно) – слушатель не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.