

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР



С. А. Решетка

«23» октября 2020 г.

**ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

Профессия 12901 Кондитер


Квалификация 4 разряд

2020

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии Кондитер, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. № 597н.

**СОСТАВИТЕЛЬ**


Преподаватель дисциплин  
профессионального цикла ГПОУ ЮТК

 И.Ю. Жукова

**РАССМОТРЕНО**

На заседании ЦМК отделения ТПОП  
Протокол № 1 от 04.09 2020 г.

Председатель  
ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю. Жукова

Заведующий отделением ТПОП  
22.10 2020 г.

 Д.Б. Тарасова

Заведующий заочным отделением  
22.10 2020 г.

 О. А. Усова

Заместитель директора по НМР  
22.10 2020 г.

 И. Н. Данилова

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы.....	4
1.1	Нормативные основы разработки программы.....	4
1.2	Цели и задачи программы - требования к результатам освоения...	4
1.3	Объем программы.....	7
1.4	Требования к поступающим.....	7
2	Структура и содержание программы.....	9
2.1	Тематический план.....	9
2.2	Содержание обучения.....	10
3	Организационно - педагогические условия реализации программы	27
3.1	Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.....	27
3.2	Общие требования к организации образовательного процесса.....	27
3.3	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	28
4	Формы аттестации и оценочные материалы.....	29
	Список использованных источников.....	36

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.1 Нормативные основы разработки программы

Нормативной основой разработки программы выступают:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
- Профессиональный стандарт Кондитер, утверждённый приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. № 597н.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

## 1.2 Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

**Цель программы:** повышение квалификации кадров для организаций питания по профессии кондитер; достижение уровня профессиональных компетенций кондитера 4 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Кондитера 4 разряда в

организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

### **Задачи программы:**

1. Освоение и расширение знаний технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
2. Проектирование разных видов технологий приготовления изделий;
3. Усовершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности.

### **Должен знать:**

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания
- Технологии обучения на рабочих местах
- Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены
- Современные технологии приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания
- Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины
- Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания
- Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
- Технологии маркетинговых исследований в организациях питания

### **Должен уметь:**

- Разрабатывать план работы бригады кондитеров
- Распределять работу между членами бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным
- Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий
- Контролировать текущую деятельность членов бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе
- Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады кондитеров трудовой дисциплины

- Готовить отчеты о работе бригады кондитеров
- Разрабатывать план работы бригады кондитеров
- Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным
- Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде
- Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров
- Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять причины отклонений результатов работы бригады кондитеров от плана
- Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию
- Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады кондитеров

**Выполнять трудовые действия:**

- Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров
- Определение потребности членов бригады кондитеров в обучении
- Организация обучения кондитеров на рабочих местах и с отрывом от производства Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады кондитеров
- Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности
- Координация выполнения членами бригады кондитеров производственных заданий
- Координация работы бригады кондитеров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
- Оценка результатов работы бригады кондитеров за отчетный период
- Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству мучных кондитерских и кулинарных изделий
- Представление отчета о результатах работы бригады кондитеров за отчетный период
- Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин

### **1.3 Объем программы**

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего – 160 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 96 часов ( в том числе: лабораторные работы и практические занятия – 44 часа; экзамен 4 часа).
- производственное обучение – 64 часа;

Обучение по программе может осуществляться как в составе учебной группы, так и по индивидуальному плану.

Форма обучения – очная, очно-заочная.

Практические занятия и итоговая аттестация (квалификационный экзамен) проводятся очно по месту нахождения учебного заведения.

Документ об образовании, выдаваемый по итогам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

### **1.4 Требования к поступающим**

***Требования к образованию и обучению:*** Среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих

***Требования к опыту практической работы:*** Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих).

Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование

***Особые условия допуска работы:*** Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

***Требования к физическому здоровью:*** Нет. Поступающие для обучения не должны иметь медицинских ограничений, регламентированных Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.



## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
2	3	4	5	7
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	16	16	-	-
Раздел 2 Профессиональный цикл	76	76	44	-
Производственная практика	64			64
Консультации				
Экзамен	4	4		
<b>Всего:</b>	<b>160</b>	<b>96</b>		<b>64</b>

## 2.2. Содержание обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1</b> <b>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	1 Санитарные требования к приемке и кулинарной обработке пищевых продуктов. Дезинфекция. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке пищевых продуктов. Условия и правила хранения. Личная гигиена персонала предприятий питания	2	
<b>Тема 2</b> <b>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	1 Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы Принципы диетического питания	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3</b> <b>Техническое оснащение и организация рабочего места.</b>	1 Организация работы производственных цехов. Требования, предъявляемые к производственным помещениям, организации рабочих мест. Организация рабочих мест. Инвентарь. Организация контроля качества продукции. Основные виды контроля, их характеристики. Мероприятия по повышению качества продукции.	2	3
	2 Устройство и назначение основных видов механического оборудования Устройство и назначение основных видов теплового оборудования	2	
	3 Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении мучных кондитерских изделий.	2	
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

<b>Управление структурным подразделением организации</b>	1	Составление калькуляций на мучные кондитерские изделия и кулинарные изделия Ведения учета и составления товарных отчетов о производстве мучных кондитерских изделий и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания	2
	2	Порядок отпуска продуктов со склада на производство. Документальное оформление. Порядок отпуска готовой продукции. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства мучных кондитерских изделий и кулинарных изделий Составление калькуляции на мучные кондитерские изделия и кулинарные изделия Характеристика нормативно-технической документации, применяемой в ПОП.	2
<b>Тема 5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
<b>Безопасность жизнедеятельности</b>	1	Охрана труда на предприятии общественного питания	2
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>			<b>76</b>
<b>Тема 1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
<b>Характеристика сырья и подготовка его к производству мучных кондитерских и кулинарных изделий</b>	1	Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к качеству, срокам и условиям хранения. Ароматические вещества и их влияние на вкусовые качества продукции.	2
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1	Разработка технико-технологических карт с учетом норм взаимозаменяемости сырья. Процентное соотношение при взаимозаменяемости продуктов.	4
<b>Тема 2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>

<b>Отделочные полуфабрикаты</b>	1	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов. Сиропы, жженка и помада Кремы масляные, белковые Желе, глазури, шоколад Мастика, марципан, карамель	2
	2	Современные тенденции в приготовлении отделочных полуфабрикатов.	2
	3	Оформление и подача кондитерских изделий. Требования к качеству. Режимы хранения, реализация.	2
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов и начинок: классических сливочных, белковых, заварных кремов, варианты украшения из них.	4
<b>Тема 3 Виды выпечных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>28</b>
	1	Рецептура и технология приготовления изделий из бисквитного теста	2
	2	Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста	2
	3	Рецептура и технология приготовления изделий из заварного теста	2
	4	Рецептура и технология приготовления изделий из дрожжевого теста	2
	5	Рецептура и технология приготовления изделий пониженной калорийности	2
	6	Рецептура и технология приготовления изделий из меренги. Рецептура и технология приготовления комбинированных и крошковых изделий	2
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1	Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из песочного теста.	4
2	Изготовление и оформление кондитерской продукции пониженной калорийности. Приготовление комбинированных и крошковых изделий.	4	
3	Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из бисквитного теста. Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из заварного теста.	4	
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	

<b>Сборка и отделка сложных современных мучных кондитерских изделий.</b>	1	Торты, антреме, десерты на тарелке: понятие, состав. Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для антреме, тортов, миниатюр, десертов на тарелке.	2
	2	Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит и его разновидности: джоконда, женуаз дакуаз и др.; песочное тесто: сабле, сукре, бризе.	2
	3	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Крем. Кремю. Кули. Конфи. Компоте. Желе. Муссы. Ганаш. Глазури.	2
	4	Технологии и способы приготовления десертов. Приготовление компонентов (муссов и других основ) для десертов. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.	2
	<b>Лабораторные работы</b>		
	Приготовление выпечных полуфабрикатов для антреме, миниатюр, птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка.	4	
	Приготовление отделочных полуфабрикатов для антреме, миниатюр, птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс.	4	
	Сборка антреме, миниатюр, птифур. Оформление и подача муссовых кондитерских изделий.	4	
<b>Тема 5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий и шоколада.</b>	1	Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Виды шоколадных конфет. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом. Способы темперирования шоколада (темный, молочный, белый). Инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Изучение температурного режима при работе с шоколадом, температурный режим цехов. Основы изготовления декора из шоколада. Способы окрашивания шоколада.	2
	2	Теоретические основы изготовления различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».	2



## **3 ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

#### ***Реализация программы предполагает наличие:***

- учебного кабинета: Технология кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

#### ***Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:***

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места на 2 обучающихся;
- электронные учебно-методические комплексы согласно ФГОС.

#### ***Технические средства обучения:***

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и подключением к глобальной сети Интернет;
- экран сенсорный.

#### ***Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:***

- механическое оборудование (блендер, миксер планетарный, слайсер, соковыжималка, кофемолка, куттер);
- тепловое оборудование (плита индукционная, печь конвекционная, пароконвектомат, микроволновая печь, пакоджет);
- холодильное оборудование (шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки);
- весоизмерительное оборудование (весы электронные);
- инвентарь и посуда;
- комплект учебно-методической документации.

### **3.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Изучению профессионального цикла предшествует общепрофессиональный цикл, состоящий из тем: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности.

Лабораторные занятия рекомендуется проводить в мастерских, в группах по 10 человек. Реализация программы предполагает прохождение обучающимися производственной практики. Производственная практика проводится на производственной площадке предприятий общественного питания соцпартнеров образовательной организации, в учебно-производственных мастерских – мастерская по компетенции Кондитерское дело.

В процессе обучения с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе и руководство практикой: среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.

Для преподавания дисциплин (модулей) профессионального учебного цикла программ среднего профессионального образования обязательно обучение по дополнительным профессиональным программам - программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к опыту практической работы: опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) обязателен для преподавания по профессиональному учебному циклу программ среднего профессионального образования и при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).



#### **4 ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, включающий в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Перечень вопросов для итоговой аттестации приведены в приложении А.

Оценка теоретического курса осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- Оценка письменного или устного опроса
- Оценка на практических и лабораторных занятиях
- Оценка тестирования.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ А**

### **Перечень вопросов для итоговой аттестации**

#### **Раздел 1. Характеристика сырья и подготовка его к производству мучных кондитерских и кулинарных изделий**

1. Перечислите основное сырье кондитерского производства.
2. Перечислите дополнительное сырье кондитерского производства.
3. Перечислите ароматические вещества, применяемые в кондитерском производстве.
4. Перечислите желирующие вещества, используемые в кондитерском производстве.
5. Перечислите вкусовые вещества, используемые в кондитерском производстве.
6. Перечислите современные виды сырья кондитерского производства.
7. Перечислите основные требования к качеству муки.
8. Укажите производственные участки для приготовления мучных кондитерских изделий.
9. Укажите цели просеивания муки.
10. Перечислите основные требования безопасности труда, предъявляемые к работе на механическом оборудовании.
11. Перечислите основные требования безопасности труда, предъявляемые к работе на тепловом оборудовании.
12. Перечислите оборудование и инструмент, используемые для подготовки муки к производству.
13. Назовите последовательность подготовки желатина к производству.
14. Назовите последовательность подготовки пектина к производству.
15. Назовите последовательность подготовки агароидов к производству.
16. Перечислите основные способы разрыхления теста.
17. Назовите основное требование к приготовлению картофельной запеканки.
18. Перечислите последовательность действий при обработке яиц.
19. Назовите правила личной гигиены работника кондитерского цеха.
20. Назовите основной консервант, используемый для продления сроков реализации кондитерских изделий.

#### **Раздел 2. Отделочные полуфабрикаты**

1. Укажите последовательность операций при приготовлении заварного крема.
2. Укажите последовательность операций при приготовлении сливочного крема.
3. Укажите последовательность операций при приготовлении белкового заварного крема.

4. Поясните, как проверить крепость сахарных сиропов.
5. Назовите назначение сахарного сиропа, уваренного до «тонкой» нити.
6. Назовите назначение сахарного сиропа, уваренного до «толстой» нити.
7. Поясните, с какой целью используют жженку
8. Назовите стадии крепости сахарных сиропов.
9. Поясните назначение инвертного сиропа.
10. Назовите ассортимент отделочных полуфабрикатов.
11. Поясните, чем мусс отличается от желе.
12. Поясните, чем самбук отличается от мусса.
13. Назовите состав и назначение мастики.
14. Назовите состав и назначение марципана.
15. Назовите ассортимент посыпок.
16. Поясните, из чего готовится нонпарель.
17. Назовите состав айсинга и его использование.
18. Назовите состав помадки и ее использование.
19. Назовите состав айсинга и его использование.
20. Укажите последовательность операций при приготовлении помадки.

### **Раздел 3. Виды выпечных полуфабрикатов**

1. Назовите ассортимент выпечных полуфабрикатов.
2. Укажите последовательность операций при приготовлении дрожжевого теста.
3. Укажите последовательность операций при приготовлении бисквитного теста.
4. Укажите последовательность операций при приготовлении бисквита «буше».
5. Укажите последовательность операций при приготовлении песочного теста.
6. Укажите последовательность операций при приготовлении заварного теста.
7. Поясните, за счет чего образуется полость при выпекании заварного полуфабриката.
8. Назовите основные параметры выпечки бисквитного теста для рулета.
9. Назовите основные параметры выпечки бисквитного теста для торта.
10. Назовите основные параметры выпечки песочного теста.
11. Назовите основные параметры выпечки заварного теста.
12. Укажите отличительные особенности в технологии приготовления дрожжевого теста.
13. Укажите, для каких видов теста используют муку со слабой клейковиной
14. Укажите, для каких видов теста используют муку с сильной клейковиной.
15. Укажите отличия в технологии приготовления маффинов от капкейков.
16. Перечислите состав рецептуры песочного теста.
17. Перечислите состав рецептуры основного бисквита.
18. Перечислите состав рецептуры заварного теста.

19. Перечислите состав рецептуры воздушного теста.
20. Назовите способы разрыхления дрожжевого слоеного теста.

#### **Раздел 4. Сборка и отделка сложных современных мучных кондитерских изделий.**

1. Укажите разновидности бисквитов.
2. Укажите разновидности песочных полуфабрикатов.
3. Поясните технологию приготовления и назначение кули.
4. Поясните технологию приготовления и назначение компоте.
5. Поясните технологию приготовления и назначение конфи.
6. Назовите ассортимент муссовых изделий.
7. Поясните термин «антреме».
8. Поясните термин «птифур».
9. Поясните термин «гляссаж».
10. Перечислите состав теста «сабле»
11. Перечислите состав теста «дакуаз»
12. Поясните, чем сабле отличается от основного песочного полуфабриката.
13. Поясните цель пробивания гляссажа блендером.
14. Перечислите оборудование, необходимое для приготовления бисквитов.
15. Перечислите оборудование, необходимое для приготовления муссовых изделий.
16. Поясните назначение шкафов шоковой заморозки для приготовления муссовых изделий.
17. Укажите материалы, из которых изготавливают формы для муссовых изделий
18. Укажите требования к качеству муссовых изделий.

#### **Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий и шоколада.**

1. Укажите виды шоколада, используемого для приготовления кондитерских изделий
2. Назовите ассортимент кондитерских изделий.
3. Поясните, как обозначается текучесть шоколада на упаковке и на что она влияет.
4. Поясните термин «темперирование» шоколада.
5. Укажите температурные параметры темперирования белого шоколада.
6. Укажите температурные параметры темперирования молочного шоколада.
7. Укажите температурные параметры темперирования горького шоколада.
8. Назовите состав классического ганаша.
9. Укажите, с какой целью ганаш пробивают блендером.
10. Назовите способы темперирования шоколада.

11. Укажите, каким способом можно повысить текучесть шоколадной массы.
12. Укажите признаки темперированного шоколада.
13. Дайте характеристику корпусной конфете.
14. Укажите причины «поседения» шоколада.
15. Поясните технологию приготовления массы для «велюра».

**Практическое задание:**

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить сырье и полуфабрикаты.
3. Выполнить приготовление изделия.
4. Произвести подачу и презентацию изделия.
5. Произвести уборку рабочего места.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

### **Нормативные источники:**

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введен 01.01.2016(протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва: Стандартинформ, 2014 – 15 с.

2.ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введ. 01.01.2016 (протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.)/ Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. – Москва: Стандартинформ, 2014. - 14 с.

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва: Стандартинформ, 2014 – 10 с.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.). – Москва: Стандартинформ, 2014 – 22 с.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями на 06.07.2011.) утв.Главным государственным санитарным врачом РФ от 06.11.2001 N 31 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 №3326).// Техэксперт. – Электронный фонд правовой и технической документации: [сайт]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/901806306>(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

### **Нормативно-технологическая документация:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / сост. А.В.Румянцев. – 3-е изд. прераб. и доп. - Москва: Дело и Сервис, 2002. – 1016 с.

2. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания/ И.М. Скурихин, В.А. Тутелян. – Москва: ДеЛипринт, 2007. – 236 с.

### **Основная:**

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 12 е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 320 с.

2. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова.– Москва : Колос, 2016-216 с.

3. Технологический каталог торгово-технического оборудования «Все для баров, столовых, кафе, ресторанов» / под ред. зав. кафедрой торгово-технологического оборудования РЭА им. Г.В. Плеханова, к.т.н. М.И. Ботова и технологического отдела ООО «Сухаревка». – Москва :Сухаревка, 2004.- 198 с.

### **Интернет – ресурсы:**

1. Нормы оснащённости для предприятий общественного питания :[сайт]. – URL: <http://www.bestpravo.ru>(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

2. Стандарты общественного питания: [сайт]. – URL :[http://www.pompred.ru/nd\\_op.php](http://www.pompred.ru/nd_op.php)(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

3. Электронный сборник рецептов: [сайт]. – URL:[www.knorr.ru/](http://www.knorr.ru/)(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

4. Электронный сборник рецептов: [сайт]. – URL: <https://www.povarenok.ru/>(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.

5. Электронный сборник рецептов: [сайт]. –URL: <http://www.100menu.ru/>(дата обращения: 14.09.2020), свободный. – Загл. с экрана.