


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КУЗБАССА

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» ИМЕНИ  
ПАВЛЮЧКОВА Г.А.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

 И.Н. Рубакова

« 07 » 09 2023 г.

ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Профессия 12901 Кондитер

Квалификация 3-5 разряд

2023г.

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  
им. Павлючкова Г.А.

 И.Ю. Жукова

**РАССМОТРЕНО**

На заседании ЦМК отделения ТПОП  
Протокол № 1 от 01.09 2023 г.

Председатель  
ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю. Жукова

Заведующий отделением ТПОП  
01.09 2023 г.

 Ю.А. Туралина

Заведующий заочным отделением  
сентябрь 2023 г.

 Н.В. Балашова

Заместитель директора по УМР  
01.09 2023 г.

 И.Н. Рубакова

## 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.....	9
1.4	Требования к поступающим.....	9
2	Структура и содержание программы.....	11
2.1	Тематический план.....	11
2.2	Содержание обучения.....	12
3	Организационно - педагогические условия реализации программы	15
3.1	Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.....	15
3.2	Общие требования к организации образовательного процесса.....	15
3.3	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	16
4	Формы аттестации и оценочные материалы.....	17
	Список использованных источников.....	18
	Приложение А - Перечень вопросов для итоговой аттестации.....	20

# 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 4-5 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Кондитера 4-5 разряда в организациях

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

Обучающийся должен знать:

***выполнять трудовые действия:***

- Современные технологии в профессиональной сфере;
- Законодательство и передовую практику в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде;
  - Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции
  - Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители
  - Законодательство и лучшая практика в сфере использования профессиональных инструментов и оборудования, ухода за ними
  - Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени
  - Основные правила сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непланируемых результатов.
- Обращение с сырьем с соблюдением технологий производства
- Ингредиенты, используемые в кондитерском деле: характеристика, сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения
  - Применение вкусовых комбинаций и согласование текстур
  - Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий
  - Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами
  - Причины порчи пищевых продуктов
  - Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
  - Обширный ряд классических и современных видов тортов, антреме
  - Методы производства, хранения и презентации тортов, антреме
  - Специализированные инструменты для изготовления антреме, десерта на тарелке
  - Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, антреме, десерта на тарелке

- Широкий ассортимент современных десертов на тарелке, методы изготовления, альтернативные способы подачи, стоимость производства
- Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией
- Способы презентации и подачи десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями
- Способы применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты
- Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче десертов
- Ассортимент кондитерских изделий и шоколада
- Методы темперирования кувертюра вручную
- Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада
- Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник изготовления и методы презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров
- Виды выпеченных изделий, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров
- Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки
- Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров
- Принципы хранения и презентации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров
- Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания
- Методы и технику ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм
- Характеристику используемых материалов для формования деталей и работы с молдами
- Презентация изделий изготовленных с помощью лепных форм
- Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм
- Техники и методы лепки, литья, окрашивания готовых изделий
- Эффективность и уместность использования изделий ручной лепки

**уметь:**

- Подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков
  - Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам, экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы.
  - Заранее и точно заказывать товары и материалы для эффективной работы
    - Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий
      - Работать в рамках данной темы
      - Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям
        - Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, при необходимости, творческую концепцию
        - Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований
          - Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
          - Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление, хранение и обслуживание
            - Всегда следить за собственной чистотой и внешностью
            - Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии
            - Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами
            - Работать аккуратно и следовать правил техники безопасности
            - Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя
            - Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении сырья и готовых изделий
            - Изготавливать широкий ассортимент тортов с использованием разнообразных техник
            - Изготавливать широкий ассортимент антреме с использованием бисквита, печенья, заварных и взбитых кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.
            - Изготавливать торты, антреме, десерт на тарелке высокого качества с оптимальными сочетаниями продуктов, текстурами

- Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов
- Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвет готовых изделий
- Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи
- Изготовить десерты с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков
- Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов
- Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения
- Работать с белым, молочным и темным кувертюром
- Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик
- Глазировать конфеты в шоколаде при помощи вилочек ручным способом для достижения равномерного и тонкого покрытия
- Изготавливать и эффективно использовать ганаш
- Стильно презентовать кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи
- Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты, для их изготовления обеспечивая максимальный срок с сохранением качества
- Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.).
- Изготавливать шоколад и кондитерские изделия указанной массы и размера
- Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
- Изготовить широкий ассортимент миниатюр, порционных пирожных и птифуров
- Изготовить изделия заданной массы и размера, соблюдая стандарты качества
- Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе различных выпеченных полуфабрикатов
- Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка
- Использовать кондитерский мешок для отсаживания полуфабрикатов



- Вручную лепить изделия гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)
  - Эффективно работать инструментами для лепки: резаками, формами, прессами
  - Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную.

### **1.3 Объем программы**

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего – 96 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 92 часов;
- лабораторные занятия – 62 часа;
- экзамен – 4 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)	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	6	6	-
Раздел 2 Профессиональный цикл	86	24	62
Квалификационный экзамен	4	4	
<b>Всего:</b>	<b>96</b>	<b>34</b>	<b>62</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>		6	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
<b>Тема 1 Техническое оснащение и организация рабочего места.</b>	1 Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении мучных кондитерских изделий.	2	3
<b>Тема 2 Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	4
	1 Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения самозанятых граждан.	2	
<b>Тема 3 Безопасность жизнедеятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Охрана труда на предприятии общественного питания	2	
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>		86	
<b>Тема 1 Характеристика сырья и подготовка его к производству мучных кондитерских и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1 Современные виды сырья	2	

<b>кулинарных изделий</b>	<b>Лабораторные работы</b>		6
	1	Разработка технико-технологических карт с учетом норм взаимозаменяемости сырья. Процентное соотношение при взаимозаменяемости продуктов.	6
<b>Тема 2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
<b>Отделочные полуфабрикаты</b>	1	Современные тенденции в приготовлении отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача кондитерских изделий. Требования к качеству. Режимы хранения, реализация.	2
	<b>Лабораторные работы</b>		6
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов и начинок.	6
<b>Тема 3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>
<b>Виды выпечных полуфабрикатов</b>	1	Рецептура и технология приготовления выпечных полуфабрикатов.	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>18</b>
	1	Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из бисквитного, песочного теста.	6
	2	Изготовление и оформление кондитерской продукции из заварного теста, меренги.	6
	3	Приготовление комбинированных изделий.	6
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>
<b>Сборка и отделка сложных современных мучных кондитерских изделий.</b>	1	Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит и его разновидности: джоконда, жезуаз дакуаз и др.; песочное тесто: сабле, сукре, бризе.	2
	2	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Крем.	2
	3	Кремю. Кули. Конфи. Компоте. Желе. Муссы. Ганаш. Глазури.	2
	4	Технологии и способы приготовления десертов.	2
	5	Классификация муссов. Технология приготовления компонентов (муссов и других основ) для десертов.	2

	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Приготовление выпечных и отделочных полуфабрикатов для антреме, миниатюр, ппифур.</li> <li>2 Приготовление десертов на тарелке.</li> <li>3 Сборка антреме, миниатюр, ппифур.</li> <li>4 Оформление и подача муссовых кондитерских изделий.</li> </ol>	<p>16</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>4</p>
<p><b>Тема 5</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий и шоколада.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы.</li> <li>2 Изучение температурного режима при работе с шоколадом, температурный режим цехов.</li> <li>3 Виды шоколадных конфет. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом. Способы окрашивания шоколада.</li> <li>4 Теоретические основы изготовления различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».</li> </ol>	<p>24</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Темперирование шоколада. Приготовление начинок на основе ганаша. с различными текстурами начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).</p> <p>Окрашивание шоколада. Приготовление корпусных шоколадных конфет.</p> <p>Приготовление отсадного трюфеля.</p>	<p>16</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>4</p>
<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.</p> <p>Составление технологических карт, схем.</p> <p>Составление портфолио на мучные кондитерские изделия и кулинарные изделия.</p> <p>Презентация мучных кондитерских и кулинарных изделий в современных исполнениях.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p>		
<p><b>Квалификационный экзамен</b></p>	<p><b>Всего:</b></p>	<p>4</p> <p><b>96</b></p>

## **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: наличие высшего инженерного или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно–педагогический состав: среднее – профессиональное или высшее инженерное образование, соответствующее профилю.

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда по профессии Кондитер, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.



#### **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.

## 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 рецептур 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\\_or.php](http://www.pompred.ru/nd_or.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.

## **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.