

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГБПОУ АТСП

О.Н. Бабушкин

« 1 » \_\_\_\_\_ 20 20 г.

Основная программа профессионального обучения

Программа повышения квалификации по профессии  
**КОНДИТЕР**

Квалификация: **3 разряд**

Код профессии: **12901**

Категория работников: **рабочий**

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ .....	4
УЧЕБНЫЙ ПЛАН .....	6
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	9
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ .....	13
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ .....	14
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	18

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации в области изготовления кондитерских изделий.

Настоящая программа составлена в соответствии с:

- Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Профессиональным стандартом «Кондитер», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), регистрационный номер № 549
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями на 25 апреля 2019 года).

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, в том числе мастерскую «Кондитерское дело», оборудованную в соответствии с требованиями актуального инфраструктурного листа WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело», имеющих классы, оборудованные необходимым компьютерным, презентационным и мультимедийным оборудованием.

В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

Продолжительность обучения рассчитана на 80 часов.

К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные учебным планом настоящей программы.

Программу разработали:

Преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - Полянина Юлия Аркадьевна

Преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» - Теплова Клара Константиновна

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

### 1.1. Цель реализации программы:

Программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности по профессии «Кондитер» - 3 разряда.

### 1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

№ п/п	Содержание совершенствуемой или вновь формируемой компетенции
1	Организация и управление работой
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды
3	Торты, гато, антреме
4	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке
5	Миниатюры, порционные пирожные, птифуры
6	Кондитерские изделия и шоколад
7	Моделирование (скульптурирование) из различных материалов

### 1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен знать:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
- Пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен уметь:

- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
- Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
- Изготавливать простые массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские и хлебобулочные изделия
- Декорирование изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.

#### **1.4. Трудоемкость освоения программы**

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 80 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

#### **1.5. Форма обучения**

Форма обучения – очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

#### **1.6. Требования к слушателям**

Наличие свидетельства о профессии рабочего, должности служащего, подтверждающего квалификацию «Кондитер 2 разряда»

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН повышения квалификации по профессии «Кондитер»

Код	12901
Форма обучения	очная, или очная с использованием ДОТ
Минимальный уровень образования, принимаемых на обучение	Кондитер 2 разряд
Срок обучения	80 часов/ 2 недели
Вид выдаваемого документа	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

№п/п	Курсы, предметы	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)	
			Из них		Из них			Нед. пн:	
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1	2
1.	Требования охраны труда и техники безопасности.	2	2		2			2	
2.	Организация и управление работой.	2	2		2			2	
3.	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	2	2		2			2	
4.	Технология приготовления и декорирования хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	10	8		8		2	10	
5.	<b>Практическое обучение</b>	<b>56</b>							
5.1.	Учебная практика	56		56				24	32
6.	<b>Консультация</b>	<b>4</b>							4
7.	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>4</b>							4
	<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>						<b>40</b>	<b>40</b>

\*при очной форме обучения

\*\*при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

## Программа теоретического обучения

### 1. Требования охраны труда и техники безопасности

#### 1.1. *Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места.*

Понятие «Культура безопасного труда». Нормативно-правовая база. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.

Требования охраны труда перед началом работы

Требования охраны труда во время работы

Требования охраны труда в аварийных ситуациях

Требования охраны труда по окончании работ

#### 1.2. *Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции.*

Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места по компетенции «Кондитерское дело». Подготовка к работе кондитерского цеха и рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы. Вредные факторы, влияющие на состояние здоровья. Требования охраны труда при работе с электрооборудованием: индукционная плита, планетарный миксер, куттер, блендер, шкаф шоковой заморозки, конвекционная печь. Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы

### 2. Организация и управление работой

#### 2.1. *Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами.*

Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени. Этапы рабочего процесса: подбор рецептуры и дизайна изделия; подбор необходимого инвентаря и оборудования; расчёт необходимого количества продуктов; выстраивание последовательности действий с указанием времени (тайминг). Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов. Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.

### 3. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

#### 3.1. *Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации), данные об аллергиях, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.*

Приобретение знаний санитарных норм в кондитерском производстве, ознакомление с нормативными актами в работе кондитера. Изучение температурных и санитарных норм при хранении кондитерского сырья.

Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов. Причины порчи кондитерского сырья. Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации). Данные об аллергенах. Нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.

Международные практики и принципы диетического питания.

Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией. Диетологическая и аллергологическая характеристика ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.

#### **4. Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Тема	Количество часов (10)
Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	4
Пищевая ценность тортов и пирожных	2
Приготовление тортов и пирожных	4

##### *4.1. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.*

Организация работы кондитера в процессе выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных.

##### *4.2. Пищевая ценность тортов и пирожных*

Пищевая ценность тортов. Пищевая ценность пирожных. Требования к качеству.

##### *4.3. Приготовление тортов и пирожных*

Технологический процесс приготовления тортов. Технологический процесс приготовления простых пирожных.

### **Практическое обучение**

#### **Программа учебной практики**

Вид работы	Количество часов (56)
Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием в мастерской	4
Отработка навыков приготовления песочного теста и изделий из него	10
Отработка навыков приготовления бисквитного теста и изделий из него	8
Отработка навыков приготовления заварного теста и изделий из него	8
Отработка навыков приготовления и декорирования простых массовых тортов	10
Отработка навыков приготовления и декорирования фруктовых тортов	8
Отработка навыков приготовления и декорирования пирожных	8



## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

### Материально – технические требования

Обучение проводится в мастерской «Кондитерское дело», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело»

Наименование компонентов	Количество, шт.
<b>Технические средства обучения:</b>	
Акустическая система	1
ЖК панель с мобильной стойкой и кабелем для подключения	1
МФУ, цветное	1
Мышка	1
Ноутбук	1
Система электронного обучения Moodle	1
Микрофонная радиосистема с головным микрофоном и карманным передатчиком, готовым кабелем для подключения к микшеру	1
Пилот, 5 розеток 5 м.	1
<b>Оборудование и материалы обучения:</b>	
Акриловые цилиндры под подставки, диаметр 5 см, высота 5 см	20
Блендер	5
Ванна для растапливания шоколада	5
Вентилятор	5
Венчик большой	5
Венчик малый	5
Весы настольные электронные	10
Вешалка	4
Вытяжка над печью	5
Газовый баллончик для горелки	5
Гладильная доска	2
Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	5
Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	10
Доска мраморная 50x100	5
Жгут силиконовый	5
Канализация для мытья жирной посуды	5
Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	8
Квадратная акриловая подставка (фигурки, конфеты) 20x20x1,5	5
Кисть кондитерская	5
Кисть кондитерская силиконовая	5
Коврик силиконовый	15
Кольца для выпечки и сборки	5
Компрессор	1
Корзина для мусора 25 л	8
Корзина для мусора (60 л)	8

Корзина для мусора 40 л	2
Краскопульт пневматический	1
Кружка пластиковая 2,5 л	5
Лопатка деревянная	5
Лопатка силиконовая	15
Маленькая горелка	5
Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	5
Миска из нержавеющей стали 0,5 л	15
Миска из нержавеющей стали 1 л	25
Миска из нержавеющей стали 3 л	5
Миска пластиковая 1 л	25
Миска пластиковая 2 л	15
Миска пластиковая 2,5 л	5
Миска пластиковая 3 л	15
Молды силиконовые для шоколада, карамели	2
Набор вилок для работы с шоколадом	5
Набор инструментов для моделирования	5
Набор кондитерских насадок	5
Набор ножей 3 шт	5
Набор первой медицинской помощи	2
Набор пинцетов	5
Набор художественных кистей	5
Ножи поварские	5
Ножницы	5
Ножницы	5
Ножницы	5
Палетта кондитерская прямая	5
Палетта кондитерская угловая	5
Перчатки латексные - коробка (100 штук в коробке)	5
Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт	5
Пиrometer	1
Пиrometer лазерный	5
Планетарный настольный миксер, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	5
Плита индукционная напряжение 220В, мощность 3,5 кВт	5
Поднос пластик	30
Подставка металлическая под разделочные доски	5
Прихватки (рукавицы) для шкафа шоковой заморозки	5
Противень для конвекционной печи алюминиевый	10
Противень для тележки шпильки	60
Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	5
Рулон одноразовых кондитерских мешков (100 шт.в рулоне)	5
Ручной блендер 650Вт	5
Сито большое	5
Сито малое	5
Сито среднее	5
Скалка деревянная	5
Скалка деревянная (бук)	
Скалка кондитерская для моделирования	5
Сковорода для индукционной плиты	5

Смеситель холодной и горячей воды	5
Совок для сыпучих продуктов	6
Сотейник 1 л для индукционной плиты	5
Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	10
Сотейник 2 л для индукционной плиты	10
Стакан мерный 1 л пластиковый	10
Стакан мерный 2 л пластиковый	5
Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800	15
Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800	15
Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	6
Стол производственный 1800х600х850	8
Стол - тип 3	25
Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая)	6
Столы для краскопульта 880*880*760	1
Столы для презентации 1800*600*850	6
Стул – тип 1	2
Таймер с обратным отсчётом времени	3
Тарелка для подачи десерта (белая) 20х30	30
Тележка-шпилька	5
Термометр инфракрасный	20
Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка)	10
Утюг	1
Утюжок для мастики	3
Флешка	2
Форма для конфет поликарбонатная	5
Форма силиконовая для антреме	1
Формы металлические в ассортименте	5
Формы силиконовые для десертов	5
Холодильный шкаф	20
Чайник электрический	5
Часы настенные	8
Холодильный Шкаф низкотемпературный	1
Шкаф среднетемпературный	5
Шкаф шоковой заморозки 780х800х1545, 400В, мощность 3,345 кВт	1
Шпатель 18*10	3
Шпатель 22*10	3
<b>Информационные материалы:</b>	
Учебно – методические пособия, содержание материалы для обучения по разделам, указанным в программе. Могут быть представлены в виде печатных изданий, плакатов, электронных учебных материалов, тематических фильмов, презентаций	300 доступов
Компьютерная программа для автоматизации работы сотрудников на предприятия общественного питания	12
Электронная библиотека по направлению «Пищевое производство и общественное питание»	5
<b>Информационный стенд:</b>	
Копия лицензии с соответствующим приложением	1
Программа обучения	1
Учебно – тематический план	1
Календарный учебный график (на каждую учебную группу)	1

Расписание занятий	1
Адрес официального сайта в информационно-телекоммуникационной сети «интернет»	1
Общее оборудование:	
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	3
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2
Кондиционер	1

## СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета.

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения и промежуточных аттестаций. Итоговая аттестация проходит в виде квалификационного экзамена, включает в себя ответы на теоретические вопросы, составленные в соответствии с настоящей программой, выполнение практического задания.

Итоговая и промежуточные аттестации проводятся с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» – если обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами юридической практики, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» – если обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» – если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» – если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Кондитер 3 разряда».

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### Задания практической части квалификационного экзамена

- 1. Выполнение технологического процесса изготовления рулета бисквитного сливочно-молочного**
  - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
  - изготовление отделочных полуфабрикатов;
  - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 2. Выполнение технологического процесса изготовления рулета фруктового**
  - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
  - изготовление отделочных полуфабрикатов;
  - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 3. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Медовый»**
  - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
  - изготовление отделочных полуфабрикатов;
  - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 4. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Рыжик»**
  - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
  - изготовление отделочных полуфабрикатов;
  - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 5. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Киевский»**
  - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
  - изготовление отделочных полуфабрикатов;
  - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 6. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Сказка»**
  - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
  - изготовление отделочных полуфабрикатов;
  - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 7. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Подарочный»**
  - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
  - изготовление отделочных полуфабрикатов;
  - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 8. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Любимый»**
  - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
  - изготовление отделочных полуфабрикатов;
  - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 9. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Крем-брюле»**
  - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
  - изготовление отделочных полуфабрикатов;
  - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 10. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Картошка» обсыпная**
  - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
  - изготовление отделочных полуфабрикатов;
  - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 11. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Трубочка» с кремом**
  - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
  - изготовление отделочных полуфабрикатов;
  - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 12. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Трубочка» с обсыпкой**

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

**13. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное)**

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

**14. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой**

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

**15. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Воздушное» с кремом (двойного)**

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

**Вопросы теоретической части квалификационного экзамена**

**Тема: Подготовка кондитерского сырья к производству**

1. Виды сырья, применяемого для производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Способы подготовки сырья.
2. Виды муки. Свойства муки. Требования к качеству, использование в зависимости от вида и качества.
3. Яйца и яичепродукты. Требования к качеству. Подготовка яиц.

**Тема: Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий**

1. Фарши и начинки. Ассортимент. Кулинарное использование.
2. Технология приготовления фарша капустного. Требования к качеству. Кулинарное использование.
3. Сиропы. Жжёнка. Плотность сиропа. Ассортимент. Использование в кондитерском производстве.
4. Технология приготовления сиропа для промочки изделий. Требования к качеству. Использование в кондитерском производстве.
5. Кремы. Виды кремов, использование в кондитерском производстве.
6. Кремы сливочные. Виды. Технология приготовления крема сливочного основного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
7. Кремы белковые. Технология приготовления крема белкового заварного и его использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
8. Кремы заварные. Технология приготовления крема заварного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.

**Тема: Замес теста и способы его разрыхления**

1. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
2. Способы разрыхления теста. Виды. Особенности.

**Тема: Дрожжевое тесто и изделия из него**

1. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого безопасного теста.
2. Технология приготовления дрожжевого теста опасным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого опасного теста.
3. Разделка и выпечка дрожжевого теста. Виды и ассортимент изделий из дрожжевого теста.

4. Технология приготовления теста для оладий, блинов. Изделия. Требования к качеству.

**Тема: Бездрожжевое тесто и изделия из него**

1. Тесто пресное для блинчиков. Технология приготовления, изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.

2. Тесто пресное для пельменей, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.

3. Тесто бездрожжевое сдобное. Технология изготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.

4. Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.

5. Бисквитное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

6. Заварное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.

7. Воздушное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.

**Тема: Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки**

1. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из крема. Способы нанесения крема.

2. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов, глазури, посыпки, шоколада, карамели.

**Тема: Стандартизация и контроль качества кондитерской продукции**

1. Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

**Тема: Оборудование предприятий общественного питания**

1. Механическое оборудование. Виды. Правила эксплуатации механического оборудования.

2. Тестомесильная машина. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.

3. Взбивательная машина. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.

4. Тепловое оборудование. Виды. Правила эксплуатации теплового оборудования.

5. Кондитерская электрическая печь. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.

6. Холодильное оборудование. Виды. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

7. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования кондитерского цеха.

8. Противопожарная техника безопасности кондитерского цеха.

9. Меры борьбы с травматизмом на предприятиях общественного питания. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.

**Тема: Физиология питания, санитария и гигиена**

1. Меры предупреждения пищевых инфекций, отравлений и глистных заболеваний.

2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания

3. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.

4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

5. Санитарные правила изготовления, хранения, реализации кремовых кондитерских изделий

6. Санитарные правила мытья инструментов и инвентаря кондитерского производства.

7. Санитарные правила обработки яиц.

**Тема: Организация производства предприятий общественного питания**

1. Охрана труда в кондитерском цехе.



2. Определите требования к организации рабочих мест по изготовлению отделочных полуфабрикатов и рабочих мест по отделке кондитерских изделий.
3. Назовите помещения, места и отделения, необходимые для ведения технологического процесса кондитерского цеха, и дайте их характеристику.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### Основные источники

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Учебное пособие: Р.П. Кенгис «Домашнее приготовление тортов»
4. Л.П. Ляховская «Секреты домашнего кондитера»
5. Учебник: В. Барановский «Кондитер» учебное пособие, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий о/п Бутейкис,
6. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
7. Учебное пособие: А.Н. Андреев «Домашний хлеб и сдоба» 1993 г.
8. Н.Г. Прохорова А.М. Новикова «Бакалейные кондитерские, гастрономические. Молочные торты и хлебобулочные изделия»
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утвержден и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
12. Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
13. В.М. Калинина «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности»
14. И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.»
15. Производственное обучение профессии "Кондитер". В 2 частях. Часть 1; Академия - Москва, 2011. - 208 с.
16. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 480 с.
17. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 576 с.
18. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 336 с. 19.
20. ГОСТ 24557 «Изделия хлебобулочные сдобные»
21. ГОСТ 14621-78 «Рулеты бисквитные»
22. ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные»
23. Стандарт отрасли «Торты и пирожные» ОСТ 10-060-95

### Дополнительные источники

1. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятий питания.
2. Похлебкин. Занимательная кулинария. 1998г.
3. Романов, А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. – Томск: Сибирское унив. издво, 2007 г. -278 с.- ISBN 978-5 379-00186-5;
4. Пирог. Выпечка домашнего приготовления. Резанова В. Ростов на Дону, ЗАО Книга 2000г.
5. Как украсить блюда. Рудольф Биллер АСТ пресс М., 2004г.

6. Фантазии булочек. Степанова И.В. ООО Эконом 2006г.
7. Золотые рецепты: блины, блинчики, оладьи. Поскребышева ОлмаПресс, 2001г.
8. Украшение из овощей и фруктов Мари Эльза Лобо «АРТ Родник 2006г»
9. Рисование и лепка кондитерских изделий. Коева В.А. Феникс 2001г.
10. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Цуркова К.А. Москва 1973г.
11. Сборник рецептов мучных, булочных для предприятий о/п.
12. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. 2000г Издательство «Хлебпродинформ»
13. Выпечка Г.И.Поскребышева, М., 2001г.
14. Торты домашнего приготовления. Лагутина Л.А. Ростов на Дону, 2000г.
15. Увлекательное моделирование Кискальт Изольда. Профиздат 2006г.
16. 130 изысканных рецептов домашней выпечки. О. Потапова Крон-Пресс М., 1999г.
17. Шумилкина М. Н. Кондитер; Феникс - Москва, 2011. - 320 с.

#### **Интернет-ресурсы**

1. Электронного – библиотечная система - <https://www.book.ru/>
2. Электронная библиотечная система (ЭБС) «Университетская библиотека ONLINE» - [https://biblioclub.ru/index.php?page=main\\_ub\\_red](https://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red)