

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТОБОЛЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

И.П.Смородинова Л.Ф.



Л.Ф.Смородинова

2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного
автономного

профессионального
образовательного

учреждения Тюменской области
«Тобольский многопрофильный
техникум»

С.А.Поляков

подпись

2023 г.



**Основная программа профессионального обучения
по профессии 12901 «Кондитер»
профессиональная подготовка**

г. Тобольск, 2023 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Цели реализации программы
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения
 - 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации
 - 2.2. Требования к результатам освоения программы
3. Структура и содержание программы
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Учебно-тематический план
 - 3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, дисциплин)
4. Материально-технические условия реализации программы
5. Учебно-методическое обеспечение программы
 - 5.1. Основная литература
 - 5.2. Дополнительная литература
 - 5.3. Электронные ресурсы
6. Оценка качества освоения программы
 - 6.1. Промежуточная аттестация
 - 6.2. Итоговая аттестация
7. Приложение (технологические карты ЛПЗ/ПО)

Основная программа профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер» профессиональная подготовка

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.08.2018) «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изменениями и дополнениями) с изменениями и дополнениями от 21 августа 2013 г., 20 января, 26 мая, 27 октября 2015 г.;

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих «Кондитер» утвержденным Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

2.2.1. Знать:

3-1 Современные технологии в профессиональной сфере;

3-2 Законодательство и передовую практику в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде;

3-3 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;

3-4 Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители;

3-5 Законодательство и лучшая практика в сфере использования профессиональных инструментов и оборудования, ухода за ними;

3-6 Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени;

3-7 Основные правила сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непланируемых результатов;

3-8 Обращение с сырьем с соблюдением технологий производства;

3-9 Ингредиенты, используемые в кондитерском деле: характеристика, сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;

- 3-10 Применение вкусовых комбинаций и согласование текстур;
- 3-11 Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий;
- 3-12 Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами;
- 3-13 Причины порчи пищевых продуктов;
- 3-14 Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов;
- 3-15 Обширный ряд классических и современных видов тортов, антреме;
- 3-16 Методы производства, хранения и презентации тортов, антреме;
- 3-17 Специализированные инструменты для изготовления антреме, десерта на тарелке;
- 3-18 Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, антреме, десерта на тарелке;
- 3-19 Широкий ассортимент современных десертов на тарелке, методы изготовления, альтернативные способы подачи, стоимость производства;
- 3-20 Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией;
- 3-21 Способы презентации и подачи десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями;
- 3-22 Способы применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты;
- 3-23 Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче десертов;
- 3-24 Ассортимент кондитерских изделий и шоколада;
- 3-25 Методы темперирования кувертюра вручную;
- 3-26 Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада;
- 3-27 Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник изготовления и методы презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров;
- 3-28 Виды выпеченных изделий, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров;
- 3-29 Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки;
- 3-30 Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров;
- 3-31 Принципы хранения и презентации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров;
- 3-32 Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания;
- 3-33 Методы и технику ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм;
- 3-34 Характеристику используемых материалов для формования деталей и работы с молдами;
- 3-35 Презентация изделий изготовленных с помощью лепных форм;
- 3-36 Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм;
- 3-37 Техники и методы лепки, литья, окрашивания готовых изделий;
- 3-38 Эффективность и уместность использования изделий ручной лепки.

2.2.2. Уметь:

- У-1 Подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков;
- У-2 Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам, экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;
- У-3 Заранее и точно заказывать товары и материалы для эффективной работы;

- У-4** Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий;
- У-5** Работать в рамках данной темы;
- У-6** Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям;
- У-7** Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, при необходимости, творческую концепцию;
- У-8** Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;
- У-9** Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;
- У-10** Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление, хранение и обслуживание;
- У-11** Всегда следить за собственной чистотой и внешностью;
- У-12** Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии;
- У-13** Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами;
- У-14** Работать аккуратно и следовать правил техники безопасности;
- У-15** Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;
- У-16** Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении сырья и готовых изделий;
- У-17** Изготавливать широкий ассортимент тортов с использованием разнообразных техник;
- У-18** Изготавливать широкий ассортимент антреме с использованием бисквита, печенья, заварных и взбитых кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.;
- У-19** Изготавливать торты, антреме, десерт на тарелке высокого качества с оптимальными сочетаниями продуктов, текстурами;
- У-20** Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;
- У-21** Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвет готовых изделий;
- У-22** Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;
- У-23** Изготовить десерты с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков;
- У-24** Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов;
- У-25** Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения;
- У-26** Работать с белым, молочным и темным кувертюром;
- У-27** Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик;
- У-28** Глазировать конфеты в шоколаде при помощи вилочек ручным способом для достижения равномерного и тонкого покрытия;
- У-29** Изготавливать и эффективно использовать ганаш;
- У-30** Стильно презентовать кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи;
- У-31** Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты, для их изготовления обеспечивая максимальный срок с сохранением качества;
- У-32** Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формирования и т.д.);

- У-33 Изготавливать шоколад и кондитерские изделия указанной массы и размера;
- У-34 Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности;
- У-35 Изготовить широкий ассортимент миниатюр, порционных пирожных и птифуров;
- У-36 Изготовить изделия заданной массы и размера, соблюдая стандарты качества;
- У-37 Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе различных выпеченных полуфабрикатов;
- У-38 Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка;
- У-39 Использовать кондитерский мешок для отсаживания полуфабрикатов;
- У-40 Вручную лепить изделия гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.);
- У-41 Эффективно работать инструментами для лепки: резаками, формами, прессами;
- У-42 Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную.

2.2.3. Владеть профессиональными компетенциями

- ПК-1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
- ПК-2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
- ПК-3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки;
- ПК-4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
- ПК-5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
- ПК-6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

2.2.4. Выполнять трудовые действия:

- ТД-1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- ТД-2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- ТД-3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- ТД-4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
- ТД-5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.

Категория слушателей - лица, не имеющие профессии рабочего/должности служащего.

Трудоемкость обучения: 144 ак. часа.

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий.

3. Структура и содержание программы
3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего ак. часов из них:	В том числе				Промежуточный и итоговый контроль	Консультации	Форма контроля
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:				
			Ауд.	С/р	Ауд.	С/р			
1	2	3	4	5	6	7			
1	Раздел 1. Теоретическое обучение	40	22	6	2	2	8	9	10
1.1.	Модуль 1. Организация и управление работой	10	4		2	2	2		зачет
1.2.	Модуль 2. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	10	6	2			2		зачет
1.3.	Модуль 3. Современные технологии в профессиональной сфере	12	8	2			2		зачет
1.4.	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	8	4	2			2		зачет
2	Раздел 2. Профессиональный курс	98	36	30	12	12	8		
2.1.	Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке	28	10	10	3	3	2		зачет
2.2.	Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	32	14	8	4	4	2		зачет
2.3.	Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад	22	8	8	2	2	2		зачет
2.4.	Модуль 4. Лепка из различных материалов	16	4	4	3	3	2		зачет

3	Итоговая аттестация	6																	
3.1.	Консультация	2																	2
3.2.	Квалификационный экзамен	4																	2
	ИТОГО:	144	58	36	14	14	14	14	20	2									2
																			тест
																			Д/Э

3.2. Учебно-тематический план

Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (самостоятельная работа)	Формируемые умения/знания/ПК
1. Раздел 1. Теоретическое обучение				
1.1. Модуль 1.				
Тема 1 Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание Подготовка к работе кондитерского цеха и рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Оборудование кондитерского цеха. Классификация, виды, назначение, правила эксплуатации оборудования. Производственная посуда, инвентарь, инструменты. Специализированные инструменты для изготовления кондитерских изделий. Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы.	1,5	0,5	З 1-38 У 1-42
Тема 2 Организация рабочего места кондитера в зависимости от рода выполняемых работ	Содержание Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени. Этапы рабочего процесса: постановка задания (подбор рецептуры и дизайна изделия, расчёт необходимого количества продуктов); планирование работы (выстраивание последовательности действий с указанием времени (тайминг); подготовка рабочего места (подбор необходимого инвентаря и оборудования с учетом вида работ); подготовка ингредиентов для приготовления выбранного изделия (базовая обработка продуктов, развес ингредиентов); приготовление и презентация изделий; уборка рабочего места.	1,5	0,5	З 1-38 У 1-42
Тема 3 Методы минимизации количества отходов сырья. Правила взаимозаменяемости сырья	Содержание Методы минимизации отходов сырья. Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами. Изучение рецептов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.	1,5	0,5	З 1-38 У 1-42

<p>Тема 4 Разработка технологических карт на кондитерские изделия. Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости. Практическое занятие</p> <p>Промежуточный контроль.</p>	<p>Содержание Приобретение навыков расчета необходимого количества сырья, расчета с учетом взаимозаменяемости сырья и умение его использовать в правильном соотношении.</p>	1,5	0,5	3 1-38 У 1-42
<p>1.2. Модуль 2.</p>				
<p>Тема 1 Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды</p>	<p>Содержание Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации). Данные об аллергиях. 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. Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов. Причины порчи кондитерского сырья. Нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.</p>	2	0,5	3 1-38 У 1-42
<p>Тема 2 Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала</p>	<p>Содержание Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации кондитерских изделий. Приобретение знаний санитарных норм в кондитерском производстве, ознакомление с нормативными актами в работе кондитера. Температурные и санитарные нормы при хранении кондитерского сырья и готовой кондитерской продукции. Санитарные требования к личной гигиене персонала.</p>	2	0,5	3 1-38 У 1-42
<p>Тема 3 Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>Промежуточный контроль.</p>	<p>Содержание Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Органолептическая оценка качества продукции.</p>	2	1	3 1-38 У 1-42
<p>1.3. Модуль 3.</p>				
<p>Тема 1 Классификация сырья, виды, характеристика, подготовка и</p>	<p>Содержание Классификация, ассортимент, характеристика кондитерского</p>	2	0,5	3 1-38 У 1-42

хранение для приготовления кондитерских изделий	сырья и продуктов (мука, крахмал, сахар и сахаросодержащие продукты, молоко и молочные продукты и др.), используемых при изготовлении кондитерских изделий. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию (базовая обработка). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности.		
Тема 2 Классификация выпеченных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления	<p>Содержание</p> <p>Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов. Классификация видов теста, способы его разрыхления. Бисквитный полуфабрикат, характеристика, разновидности: бисквит основной, бисквит «Буше», бисквит для рулета, бисквит шоколадный, бисквит апельсиновый и др. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству. Песочный полуфабрикат, характеристика, разновидности: песочный основной, песочный с какао - порошком, песочный с орехами, бризе, бретон и др. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству. Воздушный полуфабрикат, характеристика, разновидности: воздушно-ореховый, и др., меренга итальянская, французская, швейцарская. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству. Заварной полуфабрикат, характеристика. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.</p>	2	3 1-38 У 1-42
Тема 3 Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления	<p>Содержание</p> <p>Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления. Виды. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, рецептуры, использование: Сиропы; Помада; Желе; Глазури; Шоколад; Кремы; Муссы; Сахарные мастики; Пралине; Посыпки. Оценка качества и хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	2	3 1-38 У 1-42
Тема 4 Принципы, комбинирования выпеченных и отделочных полуфабрикатов в зависимости от	<p>Содержание</p> <p>Правила выбора и варианты сочетания, выпеченных и отделочных полуфабрикатов при изготовлении кондитерских</p>	2	3 1-38 У 1-42

поставленной задачи	изделий. Принципы безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, рационального использования сырья, соблюдения рецептур.				
Промежуточный контроль.		2			
1.4. Модуль 4.					
Тема 1 Требования охраны труда и техники безопасности	Содержание Понятие «Культура безопасного труда». Нормативно-правовая база. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. 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.	2	1	3 1-38 У 1-42	
Тема 2 Специфические требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции	Содержание Вредные факторы, влияющие на состояние здоровья.	2	1	3 1-38 У 1-42	
Промежуточный контроль.		2			
2. Раздел 2. Профессиональный курс					
2.1. Модуль 1.					
Тема 1 Методы изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры классических тортов	Содержание Классификация по сложности изготовления, по размерам, по виду\видам выпеченного полуфабриката. Методы изготовления тортов, способы сборки, отделки, требования к качеству. Ассортимент (бисквитные, песочные, воздушные и др.) Рецептуры классических тортов (Захар, Черный лес, Эстерхази и др.), технология изготовления, отделка, декорирование.	2,5	2,5	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6	
Тема 2 Современные технологии в профессиональной сфере	Содержание Современные направления развития кондитерского производства: изготовления выпечных полуфабрикатов (способы замеса, формирования, выпечки); изготовление отделочных полуфабрикатов (широкое распространение муссовых тортов, покрытых глянсажем, веллором); новые техники изготовления,	2,5	2,5	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6	

	<p>способы сборки, выравнивания тортов. Ассортимент современных выпеченных полуфабрикатов: Современные бисквиты: дакуаз, женеуз, джоконда, пан де же, брауни и др.; Песочное тесто: бризе, сюкре, сабле, штрейзель. Техники работы с песочным тестом, способы размещения теста в формах. Заварное тесто, техника его приготовления, зависимость температуры выпечки и наличия пара от назначения теста; Воздушное тесто. Техники приготовления меренги: французская, итальянская, швейцарская. Способы применения разрыхлителей, включая пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов: Желирующие агенты: желатин, пектин, агар-агар, крахмал, камеди. Желе и мармелад. Кули. Конфи. Компоте. Соусы для десертов. Кремы: ганаш, шантильи, патиссьер, англес, курд, дипломат, муслин, шибуст, намелака и др.; Муссы: шоколадные, фруктовые, сырные. Основные техники работы с муссами. Глазури (гляссаж): на основе шоколада, на основе сгущенного молока, на основе какао – порошка, на основе фруктово-ягодного пюре, нейтральная глазурь, помадка, веллор.</p>			
<p>Тема 3 Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и оформление.</p>	<p>Содержание Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Классификация и ассортимент в зависимости от используемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Использование специализированных инструментов и современного инвентаря для сборки изделий. Правила и варианты сборки. Ассортимент муссовых тортов и антреме. Рецептуры. Способы и приемы отделки и декорирования. Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур. Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий. Проектирование. Разработка технологических карт тортов, антреме в соответствии с поставленной задачей.</p>	2,5	2,5	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6

<p>Тема 4 Изготовление классических тортов. Практическое занятие</p>	<p>Содержание Подготовка рецептур, расчет сводной ведомости. 1. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. 2. Демонстрация технологий приготовления классических тортов (Захер, Черный лес и др.) 3. Изготовление тортов (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). 4. Отделка и декорирование. 5. Презентация готовых изделий.</p>	<p>2,5</p>	<p>2,5</p>	<p>3 1-38 У 1-42 ПК 1-6</p>
<p>Тема 5 Изготовление современных тортов, антреме, тартов, десертов на тарелке. Практическое занятие</p>	<p>Содержание 1. Подготовка рецептур, расчет сводной ведомости. 2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. 3. Демонстрация технологий приготовления современных тортов, антреме, десертов на тарелке 4. Изготовление современных тортов, антреме, десертов на тарелке (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). 5. Варианты сборки 6. Отделка и декорирование. 7. Презентация готовых изделий.</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>3 1-38 У 1-42 ПК 1-6</p>
<p>Промежуточный контроль.</p>		<p>2</p>		
<p>2.2. Модуль 2.</p>				
<p>Тема 1 Классификация, виды, методы изготовления пирожных разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание 1. Классификация по весу, по виду выпеченного полуфабриката, требования к качеству. 2. Методы изготовления пирожных (нарезные, штучные) способы сборки, отделки. 3. Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм. 4. Ассортимент пирожных (бисквитные, песочные, заварные, воздушные и др.) 5. Рецептуры пирожных, технология изготовления, сборка, отделка, декорирование.</p>	<p>2,5</p>	<p>1,5</p>	<p>3 1-38 У 1-42 ПК 1-6</p>

<p>Тема 2 Новые техники изготовления пирожных с применением современных профессиональных инструментов и инвентаря</p>	<p>6. Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания 7. Сроки хранения полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур.</p> <p>Содержание 1. Современное пирожное – тенденции и инновации. 2. Современные выпеченные и отделочные полуфабрикаты для пирожных 3. Современные профессиональные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров 4. Ассортимент продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров 5. Варианты сборки изделий в силиконе.</p>	2,5	1,5	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6
<p>Тема 3 Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Способы нарезания на порции. Варианты оформления и декорирования.</p>	<p>Содержание Правила изготовления нарезных пирожных: правильно подобранная плотность каждого слоя; идеально ровные слои; хорошее охлаждение (заморозка) перед нарезкой. Многослойность: СЛОЙ 1 – бисквит, но не простой и скучный, а плотный, чтобы выдержал нарезку и все слои сверху. Можно брать брауни, блонди, финансье, дакуаз. СЛОЙ 2 – ягодная начинка или карамель. СЛОЙ 3 – мусс, суфле или плотный крем (типа “ганаш”). ГЛАЗУРЬ – часто именно глазурь играет роль привлекающего ингредиента. Отлично подойдет глазурь гурмэ или простая шоколадная глазурь.</p>	2,5	1,5	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6
<p>Тема 4 Эклеры - ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования</p>	<p>Содержание Характеристика, особенности изготовления эклеров. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Способы отделки и декорирования готовых изделий. Особенности изготовления Шу с кракелином, технология изготовления.</p>	2,5	1,5	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6

Тема 5 Макарон – ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования.	Содержание Характеристика, особенности изготовления макарон. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Способы отделки и декорирования готовых изделий	2,5	1,5	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6
Тема 6 Тарты – ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования	Содержание Характеристика, особенности изготовления тартов. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Способы отделки и декорирования готовых изделий	2,5	1,5	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6
Тема 7 Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Практическое занятие	Содержание Подготовка и расчет рецептур. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. Демонстрация технологий и способов приготовления миниатюр, порционных пирожных и птифур. Изготовление миниатюр, порционных пирожных и птифур (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). Варианты сборки изделий Отделка и декорирование. Презентация готовых изделий.	3	3	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6
Промежуточный контроль.				
2.3. Модуль 3.				
Тема 1 Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом	Содержание 1. Шоколад: понятие, виды. 2. Темперирование шоколада: сущность, способы. 3. Окрашивание какао – масла. 4. Декор из шоколада. 5. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом.	2,5	2,5	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6
Тема 2 Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.	Содержание 1. Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. 2. Разработка рецептур для начинок (ганаш, пралине и т.д.). 3. Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш». 4. Текстуры начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.). 5. Варианты комбинирования и сочетания начинок.	2,5	2,5	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6

<p>Тема 3 Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки.</p>	<p>Содержание Корпусные конфеты, правила сборки. Нарезные конфеты, правила сборки. Трюфели, правила сборки.</p>	<p>2,5</p>	<p>2,5</p>	<p>3 1-38 У 1-42 ПК 1-6</p>
<p>Тема 4 Изготовление конфет. Практическое занятие</p>	<p>Содержание 1. Подготовка и расчет рецептур. 2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. 3. Демонстрация технологий и способов приготовления начинок для конфет с различными текстурами (жидкие, густые, хрустящие и т.д.). 4. Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). 5. Формование масс, стабилизация начинок. 6. Работа с сырьем для декорирования шоколада (какао-масло, пищевые красители). 7. Демонстрация способов temperирования шоколада 8. Демонстрация изготовления корпусных, нарезных конфет, трюфелей. 9. Изготовление корпусных конфет: подготовка форм, заливка корпуса, заполнение начинкой\начинками, формирование доньшка конфет (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). 10. Изготовление нарезных конфет: разливка слоев начинки в рамке, стабилизация начинки, формирование дна, нарезание конфет, глазирование шоколадом (окутать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). 11. Изготовление трюфелей: формирование доньшка, отсадка начинки из кондитерского мешка, стабилизация массы, глазирование шоколадом (окутать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного</p>	<p>2,5</p>	<p>2,5</p>	<p>3 1-38 У 1-42 ПК 1-6</p>

	выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).				
	12. Окрашивание и декорирование различных видов конфет инновационными способами.				
Промежуточный контроль.		2			
2.4. Модуль 4.					
Тема 1 Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм.	Содержание Инструменты и материалы для лепки. Сахарная мастика (моделпасты), марципан, шоколадные массы и др. свойства и особенности. Подготовка материалов к работе, способы окрашивания. Понимание работы с заданными параметрами изделий (масса, объём, пропорции).	3,5	3,5	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6	
Тема 2 Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий. Практическое занятие	Содержание 1. Подготовка (мастики, марципана, моделпасты) 2. Приготовление шоколадной массы для лепки. 3. Лепка предметов и фигурок из сахарной пасты (мастики): распределение массы, окрашивание элементов, лепка элементов, сборка деталей.	3,5	3,5	3 1-38 У 1-42 ПК 1-6	
Промежуточный контроль.		2			
3	Итоговая аттестация	6			
3.1.	Консультация	2			
3.2.	Квалификационный экзамен:	4			
	Всего	94	50		

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение. Модуль 1. Организация и управление работой Модуль 2. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды
2 неделя	Модуль 3. Современные технологии в профессиональной сфере
3 неделя	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности
4 неделя	Раздел 2. Профессиональный курс Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке
5 неделя	Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры
6 неделя	Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад
7 неделя	Модуль 4. Лепка из различных материалов
8 неделя	Итоговая аттестация

*Точный порядок реализации разделов, модулей обучения определяется в расписании занятий.

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименования помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет	Теоретические занятия, консультации, промежуточная аттестация	Рабочее место преподавателя; рабочие места обучающихся; компьютер, МФУ; проектор, экран; маркерная доска.
Лаборатория	Практические занятия, квалификационный (демонстрационный) экзамен	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина;

		<p>Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инструменты:</u> Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера</p>
--	--	---

		сито, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». машина для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; <u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.
--	--	--

5. Учебно-методическое обеспечение программы

5.1. Основная литература

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 320 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 240 с.
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. -2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 192 с.
4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М. : Издательский центр «Академия», 2014 – 116 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. Учреждений сред.проф.образования/ И.Ю. Бурчакова.-М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 320 с.

5.2. Дополнительная литература

1. Новикова Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова. — Москва: КНОРУС, 2019 — 580 с.
2. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015 - 315 с.
3. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Апет Т.К., Пашук З. Н. – СПб.: ГИОРД, 2004 – 560 с.
4. Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: Делли принт, 2003 – 430 с.

5. Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002 – 416 с.
6. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Минифай Б.У. Пер. с англ. под общ. науч. ред. Т.В. Савенковой. – СПб.: Профессия; 2005 – 808 с.
7. Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010 – 669 с.
8. Дюшен Л. Джонс Б. Новое о десерте кулинарные шедевры от Le Gordon Bleu/Пер. с англ.- М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001 – 224 с.
9. Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства. М.: Ресторанные ведомости, 2005 – 257 с.

5.3. Электронные ресурсы

1. Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер" <http://povar.ru/books>
2. Банк рецептов: www.bankreceptov.ru/spice/
3. Кулинарная энциклопедия. Рецепты. <http://www.gotovim.ru/dictionary/>
4. Кухня народов мира <http://www.kuharka.ru>
5. Готовим дома. Кулинарные рецепты <http://gotovim-doma.ru/>

6. Оценка качества освоения программы

6.1. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем *модулей/дисциплин* программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний выставляются отметки по *двухбалльной* («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или *четырёхбалльной системе* («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Типовое задание для проведения промежуточной аттестации

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
 - а) 12,5%
 - б) 16,5%
 - в) 15%
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
 - а) 20 г
 - б) 9 г
 - в) 40 г
 - г) 50 г
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
 - а) пенообразователя
 - б) загустителя
 - в) увлажнителя
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
 - а) разрыхления
 - б) снижения упругих свойств теста
 - в) пенообразования
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
 - а) яблочного пюре с сахаром
 - б) ароматных протертых фруктов и ягод
 - в) натуральных ароматических веществ

6. Работодатель в законодательном порядке обязан отстранить рабочего от работы, если он:
- а) находится в состоянии алкогольного опьянения
 - б) грубо нарушил требования охраны труда
 - в) не применяет полагающиеся ему средства индивидуальной защиты
 - г) отказался принимать выданное ему молоко, в то время как условия труда на участке предусматривают это
7. Работодатель в законодательном порядке обязан:
- а) организовать бесплатную выдачу фирменной одежды с эмблемой предприятия всем работникам, занятым производственной деятельностью
 - б) организовать разработку инструкций по охране труда для работников своего предприятия
 - в) ежедневно всем работникам, занятым обслуживанием опасного технологического оборудования, по установленным нормам выдавать молоко
 - г) для всех работников проводить первичный на рабочем месте и повторные инструктажи по охране труда
8. При приеме работника на постоянную работу на предприятие:
- а) с ним вначале проводят вводный инструктаж по охране труда, а затем подписывают приказ о приеме
 - б) вначале подписывают приказ о приеме, а затем проводят вводный инструктаж по охране труда
 - в) с ним заключают коллективный договор
 - г) он подписывает обязательство, что всю ответственность за соблюдение норм охраны труда берет на себя
9. Работодатель обязан:
- а) не реже 1 раза в 3 года проводить учебу по охране труда руководителей подразделений с регистрацией учебы в специальном журнале
 - б) не допускать к работе лиц, которые не приобрели полагающуюся по типовым нормам спецодежду
 - в) не допускать к работе лиц, имеющих медицинские противопоказания к данной работе
 - г) о каждом легком несчастном случае сообщать в Государственную инспекцию труда
10. Работник имеет право на:
- а) ежегодный оплачиваемый отпуск не менее одного месяца
 - б) отказ выполнять работу, угрожающую его жизни или здоровью
 - в) дополнительный отпуск при выработке более 120 часов сверхурочной работы
 - г) нет верного ответа
11. Какой раздел микробиологии изучает систематику, форму и строение микроорганизмов?
- а) Физиология
 - б) Морфология
 - в) Экология
 - г) Использование микроорганизмов
12. Какие микроорганизмы используются при выработке кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров?
- а) Дрожжи
 - б) Грибы
 - в) Молочнокислые бактерии
 - г) Вирусы
13. Мутации, возникающие без участия экспериментатора
- а) Спонтанные
 - б) Индуцированные
 - в) Прямые

г) Обратные

14. Процесс разложения белковых веществ под действием ферментов гнилостных микроорганизмов

а) Нитрификация

б) Гниение

в) Денитрификация

г) Разложение мочевины

15. При гниении происходит полное окисление продуктов распада белков (до углекислого газа и воды) ...

а) В присутствии аммиака

б) Как при доступе кислорода, так и без доступа кислорода

в) При доступе кислорода (в аэробных условиях)

г) Без доступа кислорода (в анаэробных условиях)

6.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена¹ состоящего из:

1) тестирования,

2) демонстрационного экзамена по профессии 12901 «Кондитер».

1. Работодатель в законодательном порядке обязан отстранить рабочего от работы, если он:

а) находится в состоянии алкогольного опьянения

б) грубо нарушил требования охраны труда

в) не применяет полагающиеся ему средства индивидуальной защиты

г) отказался принимать выданное ему молоко, в то время как условия труда на участке предусматривают это

2. Работодатель в законодательном порядке обязан:

а) организовать бесплатную выдачу фирменной одежды с эмблемой предприятия всем работникам, занятым производственной деятельностью

б) организовать разработку инструкций по охране труда для работников своего предприятия

в) ежедневно всем работникам, занятым обслуживанием опасного технологического оборудования, по установленным нормам выдавать молоко

г) для всех работников проводить первичный на рабочем месте и повторные инструктажи по охране труда

3. При приеме работника на постоянную работу на предприятие:

а) с ним вначале проводят вводный инструктаж по охране труда, а затем подписывают приказ о приеме

б) вначале подписывают приказ о приеме, а затем проводят вводный инструктаж по охране труда

в) с ним заключают коллективный договор

г) он подписывает обязательство, что всю ответственность за соблюдение норм охраны труда берет на себя

4. Работодатель обязан:

а) не реже 1 раза в 3 года проводить учебу по охране труда руководителей подразделений с регистрацией учебы в специальном журнале

б) не допускать к работе лиц, которые не приобрели полагающуюся по типовым нормам спецодежду

в) не допускать к работе лиц, имеющих медицинские противопоказания к данной работе

¹ К работе в экзаменационной комиссии должны быть привлечены представители работодателей и их объединений.

- г) о каждом легком несчастном случае сообщать в Государственную инспекцию труда
5. Сульфитирование картофеля - это:
- а) обработка кислотой;
 - б) обработка щёлочью;
 - в) обработка паром;
 - г) обработка бисульфитом натрия.
6. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжиски, сыроежки, опята, грузди?
- а) пластинчатые;
 - б) губчатые;
 - в) сумчатые;
 - г) трубчатые.
7. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?
- а) свежие;
 - б) маринованные;
 - в) солёные;
 - г) сушеные.
8. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:
- а) калибровка;
 - б) карбование ;
 - в) сортировка;
 - г) обтачивание овощей.
9. Какой раздел микробиологии изучает систематику, форму и строение микроорганизмов?
- а) Физиология
 - б) Морфология
 - в) Экология
 - г) Использование микроорганизмов
10. Какие микроорганизмы используются при выработке кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров?
- а) Дрожжи
 - б) Грибы
 - в) Молочнокислые бактерии
 - г) Вирусы
11. Мутации, возникающие без участия экспериментатора
- а) Спонтанные
 - б) Индуцированные
 - в) Прямые
 - г) Обратные
12. Процесс разложения белковых веществ под действием ферментов гнилостных микроорганизмов
- а) Нитрификация
 - б) Гниение
 - в) Денитрификация
 - г) Разложение мочевины
13. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
- а) 12,5%
 - б) 16,5%
 - в) 15%
14. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
- а) 20 г

- б) 9 г
- в) 40 г
- г) 50 г

15. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- а) пенообразователя
- б) загустителя
- в) увлажнителя

16. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- а) разрыхления
- б) снижения упругих свойств теста
- в) пенообразования

17. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- а) яйцопродукты и мука
- б) сахар и мука
- в) крахмал и мука

18. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- а) 55 °С
- б) 200 °С
- в) 120 °С

19. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом

- а) животного
- б) молочного
- в) молочного

20. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...

- а) дисперсность
- б) зольность
- в) кислотность

Типовые задания для проведения демонстрационного экзамена

Задание 1. Миниатюры

- Участник готовит 14 штук изделий одного вида: «Миниатюры»
- Вид выпеченного полуфабриката: заварной.
- Один из компонентов в составе изделия должен быть приготовлен с использованием фруктового пюре.
- Изделия должны весить 30-45 г каждое, включая украшения.
- Все изделия должны весить строго одинаково.
- Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему.
- Изделия подаются на постаментах, предоставленных организаторами экзаменов, в следующем количестве: четыре шт. (4) изделий для оценки, десять шт. (10) изделий для презентационного стола.

Задание 2. Торты, гато, антреме (и презентационный постамент)

- Участник должен приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы и содержания.
- Вес антреме для оценивания должен быть минимум 800 г, максимум – 1000 г, без украшений.
- Фруктово/ягодный вкус должен быть заметным в изделии.

- Оба антрэме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

Задание 3. Моделирование

- Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить две (2) фигурки одного типа. Требуемый предмет – транспорт Фигурка должна весить минимум 60 г и максимум 80 г.
- Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету.
- Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).
- Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.
- Покрытие шоколадом и масло - какао не разрешается.
- Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.
- Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы.
- Только марципан и сахарная паста могут быть использованы, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые может быть использованы для простых, (таких как глаза).
- Покрытие лаками не допускается.
- Подача: фигурки должны быть поставлены на подставку 20x20 см.

Задание 4. Кондитерские изделия и шоколад

- Изготовить 1 вид конфет 15 штук: трюфели – отсадные, с последующим погружением в шоколад
- При изготовлении конфет должен быть использован на выбор белый, горький шоколад, продемонстрирована техника темперирования шоколада.
- Нельзя использовать готовые переводные листы
- Для украшения нельзя использовать элементы украшения из сахарной пасты, марципана или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов или цукатов, орехов, конфет подаются на постаменте, полученном согласно инфраструктурного списка
- 5 конфет подаются на постаменте для дегустации
- Каждая готовая конфета должна весить максимум 15 г.

Задание 5. Презентационная скульптура: шоколадная композиция

- Участники должны разработать и изготовить презентационную скульптуру по собственному выбору используя только шоколад (кувертпор), используя техники, которые могут включать литье, лепку, окрашивание, полирование, скульптурирование, использование форм, отсаживание из мешка, нарезание и другие современные техники.
- Все три типа шоколада (темный, молочный и белый) должны быть использованы в работе, показывая технику темперирования этих видов.
- Использование распыления красок допускается, но должен быть виден темперированный шоколад, также рекомендуется минимально покрывать скульптуру по поверхности.
- Минимум 3 техники должно быть использовано.
- Скульптура должна отражать тему.
- Использование молдов и форм допускается.

- Скульптура должна быть максимум 50см x 50см x 75см, минимум 50 см высотой.
- Не допускается использование никаких внешних или внутренних поддерживающих конструкций.
- Презентация: на постаменте (50x50см).

Задание 6. Десерт на тарелке

- Приготовить 4(четыре) порции десерта на тарелке по единой для всех заданной рецептуре.
- Рецепт выдается каждому участнику.
- Декор для десерта не входит в заданную рецептуру, участнику необходимо заранее продумать вариант оформления десерта в соответствии темой и включить необходимое сырьё в общую заявку. Декор должен отражать тему.
- Десерт при подаче не должен содержать никаких замороженных компонентов.
- Десерт подается на тарелках, предоставленных организаторами, согласно, инфраструктурного листа.

Составитель(и) программы: Маслова Ксения Анатольевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Эксперт программы: Мурзаева Зарина Азатовна, методист ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

ПРИЛОЖЕНИЕ

**к основной программе профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям
служащих по профессии
12901 Кондитер,**

**наименование программы
«Кондитер»**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Модуль 1. Организация и управление работой Тема 4. Разработка технологических карт на кондитерские изделия. Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости

Цель: Выработать практические умения и навыки: по подготовке различных видов сырья к производству; безопасному использованию оборудования, инструментов, инвентаря; органолептической оценке качества сырья; соблюдению санитарно-гигиенических норм, условий и сроков хранения сырья.

Задачи практического занятия:

- Научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы на занятии
- Развить профессиональные и творческие способности обучающихся
- Формировать умение работать в коллективе.

Наименование работ: Подготовка кондитерского сырья к производству.

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Мука в/с	0,1	0,5	кг
2	Сахар	0,1	0,5	кг
3	Яйцо	2	10	шт
4	Масло сливочное	0,05	0,25	кг
5	Разрыхлитель	0,01	0,05	кг
6	Желатин листовой	0,05	0,025	кг
7	Яблоки свежие	0,2	1,0	кг

Задание: Выполнить приёмку, органолептическую оценку качества и подготовку сырья к производству кондитерских изделий.

Технология(и) выполнения: Взвешивание, просеивание сыпучих продуктов, растворение, активация разрыхлителей и желирующих веществ, санитарная обработка яиц и яичных продуктов, зачистка жиров, первичная обработка овощей и фруктов.

Требования к качеству: обучающиеся владеют техникой органолептической оценки и приёмки сырья по качеству и количеству, имеют первичные навыки по подготовки сырья к производству.

Преподаватель



(подпись)

Маслова К.А.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Модуль 2. Торты, антреме, десерт на тарелке

Тема 4. Изготовление классических тортов

Цель: Выработать практические умения и навыки: по приготовлению отделочных полуфабрикатов; экономному расходованию сырья; соблюдению норм закладки и выхода изделий; предупреждению и устранению брака.

Задачи практического занятия:

- научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы;
- продолжить развитие художественного вкуса, точности выполнения операций, аккуратности в работе;
- формировать умение работать в коллективе.

Наименование работ: Выполнение элементов приготовления простых отделочных полуфабрикатов и применение их в кондитерском производстве.

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Сахар	0,138	0,69	кг
2	Эссенция	0,002	0,010	кг
3	Молоко 3,2%	0,16	0,8	кг
4	Глюкозный сироп	0,05	0,25	кг
5	Пудра ванильная	0,005	0,025	кг
6	Мука	0,15	0,750	кг
7	Масло сливочное	0,1	0,5	кг
8	Яйца	5	25	шт

Задание: Подготовить рабочее место, подготовить к работе и проверить технологическое оборудование и инвентарь, выполнить подготовку сырья для приготовления сахарного сиропа различной крепости, сиропа для глазирования (тираж), инвертного сиропа, помады молочной, помады ароматизированной и окрашенной. Осуществить уборку рабочего места кондитера.

Технология выполнения: Выполнение элементов приготовления сиропа, охлаждение, оформление сиропа, оценка качества готовой продукции.

Требования к качеству: Сиропы прозрачные, сладкие, однородной консистенции, помада однородная, белая, консистенция густая, влажность 25%.

Преподаватель


(подпись)

Маслова К.А.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Модуль 2. Торты, антреме, десерт на тарелке

Тема 5. Изготовление современных тортов, антреме, тартов, десертов на тарелке

Цель: Выработать практические умения и навыки: по приготовлению отделочных полуфабрикатов; экономному расходованию сырья; соблюдению норм закладки и выхода изделий; предупреждению и устранению брака.

Задачи практического занятия:

- научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы;
- продолжить развитие художественного вкуса, точности выполнения операций, аккуратности в работе;
- формировать умение работать в коллективе.

Наименование работ: Выполнение элементов приготовления основных отделочных полуфабрикатов

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Масло сливочное	0,263	1,312	кг
2	Сахарная пудра	0,140	0,698	кг
3	Молоко сгущенное	0,140	0,698	кг
4	Ванильная пудра	0,005	0,025	кг
5	Коньяк/вино	0,008	0,040	кг

Задание: Подготовить рабочее место, подготовить к работе и проверить технологическое оборудование и инвентарь, выполнить подготовку сырья для приготовления крема сливочного основного и его производных. Осуществить уборку рабочих мест кондитера

Технология выполнения: Организация рабочего места, подготовка сливочного масла, соединение продуктов и взбивание крема.

Требования к качеству: Масса пышная, однородная, маслянистая масса слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму

Преподаватель


(подпись)

Маслова К.А.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры Тема 7. Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров.

Цель: Выработать практические умения и навыки: по приготовлению бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него; безопасному использованию оборудования, инструментов, инвентаря; органолептической оценке качества сырья; соблюдению санитарно-гигиенических норм, условий и сроков хранения сырья.

Задачи практического занятия:

- научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы;
- продолжить развитие художественного вкуса, точности выполнения операций, аккуратности в работе;
- формировать умение работать в коллективе.


Наименование работ: Выполнение элементов приготовления бисквитного полуфабриката.

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Мука в/с	0,130	0,65	кг
2	Сахар	0,130	0,65	кг
3	Яйца	4	20	шт
4	Пудра рафинадная	0,150	0,75	кг
5	Джем (повидло)	0,150	0,75	кг
6	Масло сливочное	0,263	1,312	кг
7	Сахарная пудра	0,140	0,698	кг
8	Молоко сгущенное	0,140	0,698	кг
9	Ванильная пудра	0,005	0,025	кг
10	Коньяк/вино	0,008	0,040	кг

Задание: Подготовить рабочее место, подготовить к работе и проверить технологическое оборудование и инвентарь, выполнить подготовку сырья для замеса бисквитного теста, выпекания. Осуществить освобождение из форм, зачистку, пропитку, выполнить элементы дизайна изделия. Провести уборку рабочего места кондитера.

Технология выполнения: Организация рабочего места, прием и подготовка сырья, приготовление бисквитного теста, формование, выпекание, охлаждение и выстаивание, подготовка полуфабриката к отделке, отделка и приготовление изделий.

Преподаватель


(подпись)

Маслова К.А.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад Тема 4. Изготовление конфет

Цель: Выработать практические умения и навыки: по приготовлению бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него; безопасному использованию оборудования, инструментов, инвентаря; органолептической оценке качества сырья; соблюдению санитарно-гигиенических норм, условий и сроков хранения сырья.

Задачи практического занятия:

- научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы;
- продолжить развитие художественного вкуса, точности выполнения операций, аккуратности в работе;
- формировать умение работать в коллективе.


Наименование работ: Выполнение элементов приготовления песочного полуфабриката машинным и ручным способом для изделий из песочного теста, глазирование заварной белковой глазурью.

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Мука в/с	0,13	0,65	кг
2	Сахар	0,176	0,88	кг
3	Масло сливочное	0,09	0,54	кг
4	Яйца	4	20	шт
5	Изюм	0,07	0,35	кг
6	Пудра рафинадная	0,13	0,650	кг
7	Лимонная кислота	0,001	0,0025	кг
8	Эссенция	0,001	0,0025	кг
9	Разрыхлитель	0,001	0,0025	кг
10	Краситель пищевой гелевый	0,001	0,00025	

Задание: Подготовить рабочее место, подготовить к работе и проверить технологическое оборудование и инвентарь, выполнить подготовку сырья для замеса песочного теста, выпекания, освобождения из форм, зачистки. Выполнить элементы творческого оформления заварной глазури под руководством кондитера. Осуществить упаковку готового изделия. Провести уборку рабочего места.

Технология(и) выполнения: Организация рабочего места, прием и подготовка сырья, приготовление песочного теста машинным, формование, выпекание, охлаждение и выстаивание, подготовка полуфабриката к отделке, отделка и приготовление изделий.

Преподаватель


(подпись)

Маслова К.А.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

Модуль 4. Лепка из различных материалов

Тема 2. Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий

Цель: Выработать практические умения и навыки: по приготовлению бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него; безопасному использованию оборудования, инструментов, инвентаря; органолептической оценке качества сырья; соблюдению санитарно-гигиенических норм, условий и сроков хранения сырья.

Задачи практического занятия:

- научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы;
- продолжить развитие художественного вкуса, точности выполнения операций, аккуратности в работе;
- формировать умение работать в коллективе.

Наименование работ: выполнение элементов приготовления полуфабрикатов из заварного теста, глазирование шоколадной глазурью.

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Мука	0,23	1,15	кг
2	Масло сливочное	0,115	0,575	кг
3	Яйцо	8	40	шт
4	Шоколад молочный	0,2	1,0	кг
5	Сливки 35%	0,2	1,0	кг
6	Мастика сахарная	0,25	1,25	кг
7	Какао-масло	0,010	0,050	кг

Задание: Подготовить рабочее место, подготовить к работе и проверить технологическое оборудование и инвентарь, выполнить подготовку сырья для замеса заварного теста, отсаживания, выпекания, глазирования шоколадной глазурью, творческого оформления элементами из мастики. Выполнить упаковку готового изделия. Провести уборку рабочего места

Технология выполнения: Организация рабочего места, прием и подготовка сырья, приготовление заварного теста ручным способом, формование, выпекание, охлаждение и выстаивание, подготовка полуфабриката к отделке, отделка и приготовление изделий.

Преподаватель


(подпись)

Маслова К.А.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.