

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Рабочая программа
по профессии 12901 «Кондитер»

Заведующий
по учебно-методической работе
И.И. Гаврилова Н. А. Ивашкина

Программа составлена на основе Закона образования РФ (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям;

приказа МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж» (ГБУ КО ПООТК)

Разработчики:

педагогические работники ГБУ КО ПООТК

Рассмотрена на заседании методической кафедры
технологии продуктов питания и торговли

О.А.

Машкова О.А.

Согласовано:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Л.И. Гаврилова

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предназначена для профессиональной подготовки, переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии «Кондитер».

Документация включает в себя: квалификационные характеристики, учебный план, тематические планы и программы для подготовки рабочих на 2-й — 3-й разряды, квалификационные характеристики (на каждый разряд), экзаменационные билеты и список учебной литературы.

Продолжительность обучения по данной профессии – 2 месяца.

Обучение осуществляется как групповым, так и индивидуальным методами.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий.

В процессе обучения особое внимание обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического и мастер (инструктор) производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программами, при изучении каждой темы, или при переходе к новому виду работ, в процессе производственного обучения значительное внимание уделяет правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся умеет самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и нормами, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Цель программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Кондитер является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к определенному квалификационному разряду по профессии «Кондитер»

ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТУПАЮЩИМ

Лица, поступающие на обучение по профессии 12901 «Кондитер», должны иметь документ о получении среднего (полного) общего или основного общего образования.

НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Нормативный срок освоения программы 320 часов при очной и очно-заочной форме подготовки.

ОПИСАНИЕ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ВХОДЯЩИХ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ (ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КАРТА ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалифи кации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий	А/02.3	

	продукции под руководством кондитера		кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		
В	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	В/01.4	4
			Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	В/02.4	
			Организация и координация процессов кондитерского цеха	D/02.6.	
			Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха	D/03.6.	

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Код	А	Уровень квалификации	3
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник кондитера Помощник шоколатье Младший кондитер Младший шоколатье
--	---

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном

	законодательством порядке*(3) При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет*(4)
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
ЕТКС	§22*(5) §23 §44*(6) §45	Повар 3-го разряда Повар 4-го разряда Кондитер 3-го разряда Кондитер 4-го разряда
ОКПДТР*(7)	12901	Кондитер

3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Код	А/01.3	Уровень(подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	------------------------	----------------------------------	-------------------

Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
Необходимые умения	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
Необходимые знания	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
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
Необходимые умения	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Безопасно использовать технологическое оборудование для

	изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками 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
	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Х	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Возможные наименования	Кондитер Шоколатье
------------------------	-----------------------

должностей, профессий	
Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
Требования к опыту практической работы	Не менее одного года на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих) Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5122	Повар
	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
ЕТКС	§24	Повар 5-го разряда
	§46	Кондитер 5-го разряда
ОКПДТР	12901	Кондитер
ОКСО*(8)	260202	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	260502	Технология продукции общественного питания

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	------------------------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции
	Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
Необходимые умения	Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции
	Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции
	Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
	Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
	Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции
	Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
Другие характеристики	-

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации и	4
--------------	--	-----	--------	-------------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	

Трудовые действия	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента
	Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции
	Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции
	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь
	Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям
Необходимые умения	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий
	Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального
	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции
	Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства
	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции

	Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Организация питания, в том числе диетического
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
	Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН по профессии «Кондитер»

№п \п	Наименование предметов	Всего часов
1.	Организация кондитерского производства	30
2.	Оборудование кондитерского производства	40
3.	Сырье и материалы кондитерского производства	36
4.	Товароведение пищевых продуктов	30
5.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	26
6.	Охрана труда	10
7.	Производственная практика	144
8.	Итоговая аттестация	6
	Итого:	320

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН Дисциплины “Организация кондитерского производства”

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1.	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления кондитерских изделий	10
2.	Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	6
3.	Принципы организации кондитерского производства	20
4.	Прогрессивные формы организации и стимулирования труда рабочих на предприятии	4
	ИТОГО:	40

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Тема 1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления кондитерских изделий

Государственный стандарт, СанПиНы, сборники унифицированных рецептов. Стандарты предприятий. Технологическая карта, принцип ее составления.

Тема 2. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания

Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Специализация предприятий индустрии питания.

Тема 3. Принципы организации кондитерского производства

Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.

Характеристика структуры производства предприятия общественного питания. Общие требования к организации рабочих мест кондитера.

Организация работы складских помещений в соответствии с типом предприятия. Задачи организации снабжения предприятий общественного питания в условиях рынка. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья.

Организация работы кондитерского цеха. Состав помещений кондитерского цеха и требования к ним. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.

Организация реализации готовой кондитерской продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кондитерской продукции.

Контроль за качеством выпускаемой продукции.

Тема 4. Прогрессивные формы организации и стимулирования труда рабочих на предприятии

Виды организации производственных смен, бригад.

Составление графиков.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Дисциплины “Оборудование кондитерского производства”

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	в т.ч. практич. занятий
1.	Механическое оборудование	20	4
2.	Тепловое оборудование	12	2
3.	Холодильное оборудование	8	2
	ИТОГО:	40	8

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Тема 1. Механическое оборудование

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.

Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для обработки овощей. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Лабораторные работы

Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.

Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы

Тема 2. Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика

безопасности. Правила безопасной эксплуатации.

Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Лабораторные работы

Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования

Тема 3. Холодильное оборудование

Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное, искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации

Лабораторные работы

Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Дисциплины “Сырье и материалы кондитерского производства”

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1.	Классификация сырья по его назначению	4
2.	Виды сырья, его характеристика и правила хранения	32
	ИТОГО:	36

Тема 1. Классификация сырья по его назначению

Основное сырье. Дополнительное сырье. Сырье для приготовления хлебобулочных изделий. Сырье для приготовления мучных и кондитерских изделий.

Тема 2. Виды сырья, его характеристика и правила хранения

Мука. Виды муки. Органолептические показатели качества муки. Хранение муки. Подготовка муки к использованию.

Крахмал и крахмалопродукты. Органолептические показатели качества крахмала. Хранение крахмала. Подготовка крахмала к использованию.

Сахар и сахаросодержащие продукты.

Пищевая поваренная соль. Органолептические показатели качества соли. Хранение соли.

Разрыхлители. Биологические разрыхлители. Химические разрыхлители.

Молоко и молочные продукты. Органолептические показатели качества молока и молочных продуктов (сливок сгущенных, сметаны, творога, йогурта).

Масла и жиры. Масло сливочное. Органолептические показатели качества сливочного масла. Растительные масла. Органолептические показатели качества подсолнечного масла.

Животные жиры. Органолептические показатели качества маргарина.

Яйца и яичные продукты. Органолептические показатели качества яиц. Хранение яиц.

Использование яиц в производстве мучных и кондитерских изделий. Подготовка яиц к использованию. Яичные продукты. Органолептические показатели качества яичных продуктов.

Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители.

Желирующие вещества. Пищевой желатин и его использование. Агар, агароид и фуцелларан. Подготовка к использованию.

Орехи и масличные семена. Подово-ягодные продукты

Пищевые смеси промышленного производства. Сухие смеси. Пастообразные и кремообразные смеси.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН **дисциплины “Товароведение пищевых продуктов”**

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	в т.ч. практич. занятий
1.	Химический состав и свойства пищевых продуктов	2	-
2.	Качество и безопасность продовольственных товаров	2	-
3.	Товароведные характеристики зерновых товаров	4	2
4.	Товароведные характеристики молочных товаров	2	-
5.	Товароведные характеристики яичных продуктов	4	2
6.	Товароведные характеристики пищевых жиров	2	-
7.	Товароведные характеристики кондитерских и вкусовых товаров	4	2
	ИТОГО:	20	6

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Тема 1. Химический состав и свойства пищевых продуктов

Предмет и задачи товароведения. Химический состав продовольственных товаров.

Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах.

Органические кислоты. Значение в питании.

Прочие вещества пищевых продуктов — дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды. Значение для организма человека, роль в формировании качества пищевых продуктов, содержание в продуктах.

Тема 2. Качество и безопасность продовольственных товаров

Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества.

Хранение пищевых продуктов — режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Тема 3. Товароведные характеристики зерновых товаров.

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.

Крупяные концентраты. Пищевая ценность, виды, требования к качеству,

использование в кулинарии.

Мука. Пищевая ценность, виды и сорта муки, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Дрожжи. Виды, требования к качеству, использование в кулинарии. Макаaronные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Хлеб и булочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Распознавание ассортимента продуктов переработки зерна. Органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 4. Товароведные характеристики молочных товаров

Молоко, сливки. Виды, особенности химического состава, пищевая ценность, лечебные и диетические свойства молока, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Мороженое. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Сыры. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Распознавание ассортимента молочных продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 5. Товароведные характеристики яичных продуктов

Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.

Пищевые жиры.

Растительные масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Животные топленые жиры. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Тема 8. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия

Крахмал и крахмалопродукты. Виды и основные свойства, требования к качеству, кулинарное использование.

Сахар. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мед. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, кулинарное использование.

Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Шоколад и какао-порошок. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Тема 6. Товароведные характеристики пищевых жиров

Состав и классификация пищевых жиров. Растительные масла. Животные и комбинированные жиры. Комбинированные жиры.

Тема 7. Товароведные характеристики кондитерских и вкусовых товаров

Сахаристые изделия. Виды сахаристых изделий.

Мучные кондитерские изделия. Виды мучных кондитерских изделий.

Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование.

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация. Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству.

Кофе и кофейные напитки. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН предмета “ Основы физиологии питания, санитарии и гигиены”

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1.	Основы физиологии питания	4
2.	Основы эпидемиологии	2
3.	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	4
4.	Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов	4
5.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	4
6.	Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий	2
7.	Санитарные требования к личной гигиене персонала	4
8.	Охрана окружающей среды	2
	ИТОГО:	26

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Тема 1. Основы физиологии питания

Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная норма, калорийность.

Углеводы, их значение, норма. Превращение углеводов в жиры при избыточном питании. Жиры, их значение. Рациональное соотношение животных и растительных жиров.

Минеральные соли — значение в питании. Соли железа, натрия, калия, фосфора, кальция, йода. Вода, значение для организма, норма потребления.

Витамины — значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины В и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

Процесс пищеварения. Понятие усвояемости пищи. Влияние на усвояемость внешнего вида, вкуса и запаха пищи, культуры обслуживания.

Тема 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микробах. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и

процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

Факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.

Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Тема 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протей в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий. Меры профилактики токсикоинфекций.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилакокка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.

Тема 4. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов

Санитарные требования к содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.

Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация).

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.

Тема 5. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Гигиенические требования к устройству предприятий. Обеспечение поточности производства и рациональной организации рабочих мест.

Тема 6. Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений.

Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога,

использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 7. Санитарные требования к личной гигиене персонала

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов.

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами — средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистозительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания. Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Борьба с пьянством, алкоголизмом, курением и наркоманией.

Тема 8. Охрана окружающей среды

Значение природы, рационального использования ее ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды

Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Дисциплина “Охрана труда”

№ п/п	Тема	Кол-во часов	
		всего	в т.ч. практич. занятий
1.	Законодательные положения по охране труда и производственной экологии	2	-
2.	Производственная санитария	2	-
3.	Техника безопасности	2	-
4.	Пожарная безопасность	4	-
	ИТОГО:	10	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Тема 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии

Основные законодательные положения и организация охраны труда. Документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время и время отдыха. Организация работы по охране труда.

Основные термины и определения в области охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Надзор и контроль по охране труда.

Организация обучения работающих безопасности труда.

Тема 2. Производственная санитария

Вредные производственные факторы и меры защиты. Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае.

Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятиями ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем.

Гигиена труда и производственная санитария.

Тема 3. Техника безопасности

Устройство предприятий и содержание территории и помещений. Организация технологических процессов и рабочих мест. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электротоком. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.

Первая помощь при поражении электрическим током. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования и сосудов, работающих под давлением. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

Тема 4. Пожарная безопасность

Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарный инструктаж. Причины пожаров. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе. Средства тушения пожаров. Пожарная сигнализация. Действия в случае пожара.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА Производственной практики

Тема 1. Введение

Значение кондитерских и булочных изделий в русской национальной кухне. Краткая характеристика изделий из теста. Требования к современному кондитеру.

Тема 2. Подготовка кондитерского сырья к производству

Виды кондитерского сырья. Требования к хранению, показатели качества, характеристика, подготовка к производству, использование.

Тема 3. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

Значение тепловой обработки, происходящие при этом процессы. Технологии приготовления фаршей и начинок, требования к их качеству. Использование фаршей и начинок, других полуфабрикатов (варенье, джемы, цукаты, сиропы и др.).

Тема 4. Замес теста и способы его разрыхления.

Классификация теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Условия для замеса теста. Расчет количества воды. Характеристика способов разрыхления. Механизм действия разрыхлителей. Процессы, происходящие при выпечке теста.

Тема 4. Дрожжевое тесто, изделия из него.

Виды дрожжевого теста – опарное, безопарное, слоено-дрожжевое. Способы замеса, брожение, методы определения готовности. Виды изделий из дрожжевого теста. Формовка, подготовка к выпечке, выпечка. Температура выпечки, требования к качеству. Технология замеса теста для блинов и оладий, правила жарки. Причины брака, способы устранения. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.

Тема 5. Бездрожжевое тесто, изделия из него.

Классификация бездрожжевого теста. Технология приготовления пресного теста для домашней лапши, вареников, пельменей. Формовка изделий. Требования к качеству теста. Требования приготовления сдобного пресного теста, изделия из него. Температура выпечки, определение готовности изделий. Виды и причины брака. Технология приготовления пряничного теста, формовка изделий, температура выпечки, определение готовности изделий. Требования к качеству изделий.

Тема 6. Песочный полуфабрикат.

Характеристика полуфабриката. Принципы замеса песочного полуфабриката, режим выпечки, требования к качеству. Виды и причины брака, способы его устранения.

Тема 7. Бисквитный полуфабрикат

Характеристика бисквитного полуфабриката. Технология приготовления. Виды бисквита: основной с подогревом, холодный, масляный. Температурный режим выпечки. Требования к качеству, виды, причины брака, способы устранения.

Тема 8. Заварной полуфабрикат

Характеристика заварного полуфабриката, технология замеса. Виды изделий из заварного полуфабриката. Требования к качеству изделий, виды и причины брака.

Тема 9. Слоеный полуфабрикат

Характеристика слоеного полуфабриката, технология замеса, особенности выпечки. Требования к качеству, виды и причины брака, изделия из слоеного полуфабриката.

Тема 10. Воздушный полуфабрикат

Характеристика полуфабриката. Технология взбивания, требования к качеству полуфабриката. Особенности выпечки, температурный режим. Требования к качеству, виды и причины брака.

Тема 10. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.

Назначение и виды отделочных полуфабрикатов, сочетание вкусовых и отделочных качеств.

Помада: виды, правила варки, определение готовности, требования к качеству, виды и причины брака.

Сиропа: виды, назначение, технология приготовления.

Инвертный сироп: правила варки, определение готовности, причины брака, способы устранения.

Жженка, сахарный тиракс: использование, правила приготовления, определение готовности, причины брака, способы устранения брака.

Глазури: правила приготовления, определение готовности, использование, причины брака, способы устранения.

Ассортимент кремов. Кремы на масляной основе – основной на сахарной пудре, на сгущенном молоке, масляный основной «Новый», масляный основной «Шаркот», масляный основной «Гляссе» – технология, причины и виды брака, способы устранения, сроки и условия хранения.

Белковые кремы – разновидности белковых кремов – крем «Зефир», сливочные, сметанные. Технология приготовления, требования к качеству, виды и причины брака, способы устранения брака. Сроки и условия хранения.

Украшения из кремов и глазури – рисунки, бордюры для тортов.

Тема 11. Приготовление и оформление пирожных и тортов.

Технологический процесс отделки и оформления пирожных и тортов. Виды отделки. Рецептура мучных кондитерских изделий. Основные процессы приготовления пирожных и тортов, их классификация, размеры, формы, масса. Условия, сроки хранения и реализации. Пирожные из песочного, бисквитного, заварного, слоеного, воздушного полуфабрикатов. Торты из бисквитного, песочного, слоеного, воздушного полуфабрикатов. Отделка кондитерских изделий. Торты фруктовые и жележные.

Практические занятия и лабораторные работы:

Практическое занятие № 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Практическое занятие № 2. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания

Практическое занятие № 3. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Практическое занятие № 4. Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Практическое занятие № 5. Расчет количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Практическое занятие № 6. Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Практическое занятие № 7. Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов (разработка проекта рецептуры, расчет пищевой ценности)

Практическое занятие № 8. Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Практическое занятие № 9. Разработка технико-технологических карт для сложных отделочных полуфабрикатов

Практическое занятие № 10. Разработка новых и фирменных сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (разработка проекта рецептуры)

Практическое занятие № 11. Расчет упека, припека и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Практическое занятие № 12. Составление технологических схем и сырьевых ведомостей для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Практическое занятие № 13. Разработка технико-технологических карт для сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Практическое занятие № 14. Расчет однофазных и многофазных рецептур на сложные мучные кондитерские изделия

Практическое занятие № 15. Составление сырьевых ведомостей для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Практическое занятие № 16. Разработка технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия и праздничные торты

Практическое занятие № 17. Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Практическое занятие № 18. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия

Лабораторная работа № 1. Подбор и методы безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря при выполнении различных технологических операций

Лабораторная работа № 2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов

Лабораторная работа № 3. Приготовление сложных украшений из отделочных полуфабрикатов

Лабораторная работа № 4. Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий

Лабораторная работа № 5. Приготовление праздничного хлеба

Лабораторная работа № 6. Приготовление сложных мучных изделий

Лабораторная работа № 7. Приготовление детских праздничных тортов сложного ассортимента

Лабораторная работа № 8. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий («Шоколадный капкейк с кремом ганаш», «Шоколадный кекс с жидкой начинкой», «Миндально-апельсиновый твиль»)

Лабораторная работа № 9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий («Маффины», «Бискотти», пирожное «Марципановый банан»)

Лабораторная работа № 10. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий («Мини-рулеттики», пирожное «Мозель шоколадное с черникой (дуэль)», «Шоколадные пирожные макарони»)

Лабораторная работа № 14. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий («Шоколадные брауни с грецкими орехами», печенье «Шоколадные завитки с бананом», «Корзиночки с лимонным кремом и ягодами»)

Перечень теоретических вопросов, тестовых и практических заданий квалификационного экзамена

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

1 вариант

1. Крем сливочный (основной) готовится с применением:

- 25

- б) морковное пюре г) маргарина
- 16.** Бисквит «Ночка» готовится с применением
- а) свекольного пюре в) красителя
- б) картофельного пюре г) маргарина
- 17.** Печенье «Золотистое» состоит из:
- а) бисквитного полуфабриката в) песочного полуфабриката б) заварного полуфабриката
- г) Крошкового полуфабриката
- 18.** Кондированные фрукты это:
- а) варенные плоды в) сушенные плоды
- б) свежие плоды г) плоды пропитанные сахаром
- 19.** В рецептуру бисквита «Свежесть» входит:
- а) гороховое пюре в) капустное пюре
- б) грушевое пюре г) яблочное пюре
- 20.** Бисквит яблочный готовится с применением:
- а) яблочного в) яблочек
- б) свежих яблок г) вареных яблок
- 21.** Бисквит для айвового рулета выпекают при температуре:
- а) 120 - 140 в) 200 - 220
- б) 230 - 250 г) 100 - 115
- 22.** Малиновый торт - мороженое это:
- а) кондитерское изделие в) хлебопекарное изделие
- б) карамельное изделие г) макаронное изделие
- 23.** В рецептуру торта с черешней входят:
- а) взбитые сливки в) масло сливочное
- б) молоко г) масло кокосовое
- 24.** Торт - мусс с ягодами готовятся:
- а) с желатином в) пентинном
- б) агаром г) кселитом
- 25.** Миндальных полуфабрикатов готовится с применением
- а) арахиса в) грецких орехов
- б) кедровых орехов г) миндальных орехов

2 вариант

Время выполнения тестовых заданий 30 минут. Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:

- 1.** Что добавляют в слоеный полуфабрикат для улучшения качества клейковины?
- а) уксусную в) эссенцию
- б) кислоту лимонную г) сахар
- 2.** Слоеное тесто нужно готовить в помещении с температурой
- а) 20° в) 40°
- б) 35° г) 15°
- 3.** Заварное тесто должно иметь влажность а) 25% в) 40%
- б) 15% г) 53% .
- 4.** Заварную массу охлаждаем до температуры
- а) 65 - 70° в) 10 - 15°
- б) 30 - 40° г) 80 - 90°
- 5.** В готовом заварном изделии образуется:
- а) трещина в) дыра
- б) вмятина г) полость
- 6.** Бисквитный полуфабрикат разрыхляется
- а) воздухом в) содой

20. Вафельный лист выпекают:

- а) в печах
б) на машинах
в) электровафельнице
г) в газовых плитах

21. Готовность песочного плата определяют

- а) по светло-коричневому цвету
б) по бледному цвету
в) по темному цвету
г) по черному цвету

22. Песочный полуфабрикат :

- а) плотный в) жесткий
б) рассыпчатый г) черствый

23. Чем можно заменить сахар в пряничном полуфабрикате :

- а) сахарной пудрой
б) сахаром рафинадом
в) медом или инвертным сиропом
г) сахарным сиропом

24. Влажность пряничного теста приготавливают сырцовым способом

- a) 10-20% в) 40-50%
- б) 70-80% г) 23-25%

3 вариант

Время выполнения тестовых заданий 30 минут Из предложенных вариантов выбрать 1
верный:

1. Что является особенностью приготовления слоеного полуфабриката?

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| а) тонкие слои | в) выпечка |
| б) смешивание масла с мукой | г) все ответы верны |

2. Мармелад характеризуется наличием?

- а) сахара в) патоки
б) студнеобразователя г) добавок

3. Что придаёт хрустящие свойства вафлям?

- а) масло в) яйца
б) сахар г) сода

4. Каким путём готовят бисквитное тесто?

- а) перемешиванием в) охлаждением
б) взбиванием г) на опаре

5. Из какой трубочки отсаживают (Заварные пирожные)?

- а) круглой
б) зубчатой

6. Для разрыхления песочного теста используют

- а) механические в) биологические
б) химические г) не используют

7. Какой консистенции должно быть заварное тесто?

- а) густым в) густой сметаны
б) вязким г) жидким

8. Сколько % муки остаётся на подпыл при замесе слоёного теста?

- [illegible]

9. Какую структуру имеет бисквитный полуфабрикат?

- а) пышную
б) однородную
в) рассыпчатую
г) жидкую

10. Что вводят в рецептуру вафельного полуфабриката для большой пористости?

- а) разрыхлитель
- в) мёд

- б) сахар г) яйца
- 11.** Если поверхность слоёного полуфабриката бледная?
- а) не качественная мука
б) высокая температура выпечки
в) низкая температура выпечки
г) высокая влажность
- 12.** Во время взбивания бисквитная масса охлаждается до...
- а) 30° С . в) 20° С
б) 15° С г) 25° С
- 13.** Что образуется при выпечке заварного полуфабриката внутри?
- а) полости в) пористость
б) дырки г) мякиш
- 14.** Если песочный полуфабрикат бледный?
- а) мало сахара в) низкая температура печи
б) много соли г) температура теста выше 20°С
- 15.** При какой температуре хранят вафельное тесто?
- а) высокой в) очень низкой
б) низкой г) средней
- 16.** Сколько раз измельчают сырцовый марципан?
- а) 2 - 3 в) 5 - 10
б) 1 - 2 . г) 3 - 4
- 17.** Сколько дней можно хранить желе?
- а) 2 - 3 в) 5
б) 3 - 4 . г) 5 - 6
- 18.** Для чего применяют соль в заварном полуфабрикате?
- а) для укрепления клейковины
б) для вкуса
в) для образования паров газа
г) для придания пышности полуфабриката
- 19.** По какой формуле определяют количество слоёв в полуфабрикате?
- а) $S=k^n$. в) $B=W \setminus G$
б) $W=A \setminus S$ г) $A=g^n$
- 20.** Бисквит основной готовят:
- а) с охлаждением в) сухой аромат
б) с подогревом г) с завариванием
- 21.** Что способствует лучшему отделению вафель от формы?
- а) яичные желтки в) яичные белки
б) жир г) сода
- 22.** Сырцовая глазурь используется для:
- а) посыпки изделий
б) глазирования поверхности
в) отделки изделий
г) начинки
- 23.** Сколько % муки для приготовления бисквитного полуфабриката можно заменить?
- а) 25% в) 40%
б) 30% г) 10%
- 24.** Изделия из слоёного теста выпекают на листах:
- а) сухих в) смазанных водой
б) смазанных маслом г) смазанных яйцом

25. Что происходит при заваривании муки, при изготовлении заварного полуфабриката?

- а) клейстеризация крахмала в) сваривание муки
б) набухание крахмала г) набухание белков

4 вариант

Время выполнения тестовых заданий 30 минут Из предложенных вариантов выбрать 1
верный:

1. Как определяется готовность песочного теста?
а) по влажности
б) по кислотности
в) по вкусу
г) по цвету
2. Что представляется собой нонпарель?
а) сахарный сироп
б) помада
в) желе
г) марципан
3. Какие изделия готовят из вафельного полуфабриката?
а) торт «Сюрприз»
б) пирожное «Буше»
в) трубочки с начинкой
г) пирожное «Трубочки с кремом»
4. Что происходит с песочным тестом при более высокой температуре?
а) липнет
б) вязкое
в) крошится
г) эластичное
5. Что является характерной особенностью заварного полуфабриката?
а) температура выпечки
б) образование внутри полостей
в) технология приготовления
г) время выпечки
6. Краситель из винограда красного цвета?
а) тартразин
б) индигокармин
в) энокраситель
г) куркума
7. При какой температуре выпекают бисквит «Буше»?
а) 220 - 230⁰С
б) 210 - 240⁰С
в) 190 - 200⁰С
г) 160 - 180⁰С
8. Агар относится к ...
а) естественным студнеобразователям
б) пектиносодержащему сырью
в) модифицированному крахмалу
г) добавкам
9. При какой температуре обжаривают орехи для торта «Арахис»?
а) 110 - 120⁰С
б) 115 - 130⁰С
в) 130 - 150⁰С
г) 200⁰С
10. Какими орехами нельзя посыпать изделия до выпечки?
а) миндалём
б) фисташками
в) грецким
г) кешью
11. Особенности приготовления слоенного полуфабриката:
а) тонкость слоев
б) смешивание масла с мукой
в) выпечка
г) все ответы верны
12. Мармелад характеризуется наличием:
а) сахаром
б) студнеобразователя
в) патоки
г) добавок
13. Продукт, придающий хрустящие свойства вафлям:
а) масло
б) сахар
в) яйца
г) сода

14. Способ приготовления бисквитного теста:

- а) перемешивание в) охлаждение
б) взбивание г) на опаре

15. Температура выпечки заварного полуфабриката:

- а) 150 - 170⁰С в) 190 - 220⁰С
б) 170 - 190⁰С г) 230 - 250⁰С

16. Слоеное тесто замешивают:

- а) 1 - 2 мин в) 10 - 20мин
б) 5 - 6мин г) 15 - 25мин

17. Влажность готового сахарного сиропа

- а) 10 - 12% в) 25 - 28%
б) 15 - 16% . г) 30 - 32%

18. Влажность бисквитного полуфабриката:

- а) 20% в) 30%
б) 25 ±3% . г) 40%

19. Влажность заварного полуфабриката:

- а) 40 - 45% . в) 52 - 53%
б) 48 - 50% г) 55 - 60%

20. Температура выпечки песочного полуфабриката:

- а) 180 - 200⁰С в) 250 - 255⁰С
б) 220 - 240⁰С г) 260 - 270⁰С

21. Влажность пастильно - мармеладных изделий:

- а) 10 - 15% в) 60 - 75%
б) 15 - 30% . г) 75 - 80%

22. Сахар вафельному тесту придает:

- а)стекловидность в) пластичность
б)вкус г)эластичность

23. Влажность бисквита «Буше»:

- а) 16±3% . в) 25±3%
б) 18% г) 30%

24. Этого мармелада не существует:

- а) фруктового - ягодного в) желеино - фруктового
б) желеиногo г) крахмального .

25. Вафли лучше отделяют от форм, благодаря:

- а) яичным желткам в) яичным белкам
б) жиру г) соде

Ответы

I вариант	II вариант	III вариант	IV вариант
1 - Г	1 - Б	1 - А	1 - Г
2 - Б	2 - А	2 - Б	2 - Б
3 - А	3 - Г	3 - Б	3 - А
4 - В	4 - А	4 - Б	4 - В
5 - А	5 - Г	5 - Б	5 - Б
6 - А	6 - А	6 - Б	6 - В
7 - В	7 - Б	7 - В	7 - В
8 - Г	8 - В	8 - Б	8 - А
9 - А	9 - Б	9 - А	9 - В

10 - В	10 - Г	10 - А	10 - В
11 - А	11 - А	11 - В	11 - А
12 - В	12 - Б	12 - А	12 - Б
13 - А	13 - А	13 - А	13 - Б
14 - Б	14 - Г	14 - В	14 - Б
15 - Б	15 - А	15 - В	15 - В
16 - А	16 - Б	16 - Б	16 - Г
17 - В	17 - А	17 - Б	17 - Б
18 - Г	18 - Б	18 - Б	18 - Б
19 - В	19 - В	19 - А	19 - А
20 - А	20 - А, Б	20 - Б	20 - Г
21 - В	21 - В	21 - А	21 - А
22 - А	22 - А	22 - Б	22 - А
23 - А	23 - Б	23 - А	23 - А
24 - Г	24 - В	24 - Б	24 - Г
25 - Б	25 - Г	25 - А	25 - А

Критерии оценок тестовых заданий За каждый правильный ответ ставится **1 балл 5 (отлично)** - от 23 до 25 баллов; **4 (хорошо)** - от 19 баллов до 22 баллов; **3 (удовлетворительно)** - от 15 баллов до 18 баллов; **2 (неудовлетворительно)** - ниже 15 баллов

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Часть 2: учебник для студентов СПО / - М.: Академия, 2017
2. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2019. — 196 с.
3. Королев А.А., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Часть 1 / Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. учебник для студентов СПО / - М.: Академия, 2017
4. Физиология питания : учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. — Москва : КноРус, 2019. — 242 с
5. Васюкова А.Т. Физиология питания : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с
6. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2019. — 196 с.
7. Королев А.А., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Часть 1 / Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. учебник для студентов СПО / - М.: Академия, 2017
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве учебник для студентов СПО / - М.: Академия, 2018
9. Основы автоматизации технологических процессов. Учебник : учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва : КноРус, 2019. — 406 с.
10. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учебник для СПО / Бурчакова И.Ю. - М.: Академия, 2017
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : практикум / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. — 328 с.
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с
13. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2018
14. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. Шестакова. — Москва : КНОРУС, 2019. — 302 с
15. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (1-е изд.) учебник