

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»



УТВЕРЖДАЮ

Председатель Комиссии по
дополнительному образованию

В.Г. Минашкин

(Решение Комиссии по дополнительному
образованию

* от « 10 » 10 2022г., протокол № 9)

МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ

«КОНДИТЕР 3 РАЗРЯДА»

МОСКВА, 2022

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью изучения основной программы профессионального обучения «Кондитер» является получение слушателями квалификации «Кондитер». Цель программы повышения квалификации по профессии «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 3 квалификационному разряду по профессии «Кондитер».

1.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Квалификационные характеристики включают:

- наименование профессии: «Кондитер», в точном соответствии с ЕТКС,
 - уровень квалификации – 3 разряд,
 - должностные обязанности, которые предусмотрены по данной профессии.
- Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого.
 - Приготовление различных видов теста, кремов, начинок.
 - Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре.
 - Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста.
 - Разделка полученных полуфабрикатов.
 - Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы.
 - Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.

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 Российской Федерации порядке.
- при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

1.3. Планируемые результаты обучения

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими компетенциями обучающийся в ходе освоения основной программы профессионального обучения «Кондитер» должен иметь практический опыт приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Должен знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения

технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;

- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, условия их хранения;
- рецептуры и технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила пользования сборниками рецептов для изготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

Должен уметь:

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции; оценивать качество готовых изделий;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным, кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
- готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
- готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки;
- готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
- готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- приготовление фигурной нарезки печеных полуфабрикатов, формовка;
- приготовление детали крема по цветам, нанесение узора, монтаж рисунка на различных мелких и средних деталях;
- совмещение красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных

1.4. Категория слушателей

К освоению основной программы профессионального обучения «Кондитер» допускаются лица, с уровнем образования не ниже основного среднего в возрасте от 16 лет, имеющий квалификацию «Кондитер».

1.5. Трудоемкость обучения

72 академических часа.

1.6. Форма обучения: очная

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план основной программы профессионального обучения «Кондитер 3 разряда»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			СРС, ч., в т.ч. КСР, ч.	Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Основы техники безопасности и охраны труда	2	2	2	-	-	-	зачет
2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	4	3	-	1	-	зачет
3.	Основы калькуляции и учета	4	4	3	-	1	-	зачет
4.	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	6	4	-	2	-	зачет
5.	Физиология питания с основой товароведения продовольственных товаров	6	6	4	-	2	-	зачет
6.	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	4	4	4	-	-	-	зачет
7.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	6	6	2	4	-	-	зачет
8.	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	6	6	2	4	-	-	зачет
9.	Приготовление блинчатого и пряничного теста и изделий из него	6	6	2	4	-	-	зачет
10.	Приготовление песочного теста и изделий из него	6	6	2	4	-	-	зачет
11.	Приготовление заварного теста и изделий из него	6	6	2	4	-	-	зачет
12.	Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него	6	6	2	4	-	-	зачет
13.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6	6	2	4	-	-	зачет
Итоговая аттестация		4	4	-	4	-	-	
ВСЕГО:		72	72	34	32	6		

2.2 Рабочие учебные программы

Раздел 1. «Основы техники безопасности и охраны труда»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Основы техники безопасности и охраны труда	2	2	2	-	-	зачет
1.	Основы техники безопасности и охраны труда	2	2	2	-	-	зачет

Содержание учебного материала:

1. Охрана труда на предприятии общественного питания.
2. Требования пожарной безопасности в организациях питания.

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Основы техники безопасности и охраны труда»:

1. Цель, задачи, основные понятия и положения дисциплины «Основы безопасности труда».
2. Трудовая деятельность человека и безопасность условий рабочего процесса.
3. Система безопасности в организации.
4. Оказание первой помощи пострадавшим на производстве
5. Документирование и документация по охране и безопасности труда.
6. Управление профессиональными рисками и обеспечение безопасных условий труда.
7. Человеческий фактор безопасного труда.
8. Обучение и проверка знаний работников по требованиям охраны труда.
9. Проведение инструктажей по охране труда.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие все лабораторные, практические и самостоятельные работы.

Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Раздел 2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	4	3	-	1	зачет
1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	4	3	-	1	зачет

Содержание учебного материала:

1. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.
 2. Санитарные требования к реализации готовой продукции.
 3. Личная гигиена работников пищевых производств.
- Тема практического задания «Способы обработки оборудования, инвентаря, посуды».

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

1. Значение санитарной обработки.
2. Способы борьбы с грызунами, насекомыми.
3. Правила личной гигиены работников общественного питания.
4. Санитарные требования к обработке продуктов.
5. Санитарные требования к приготовлению блюд.
6. Санитарные требования к реализации готовой продукции.

Перечень практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Применение на практике санитарных норм, обработка блюд и продуктов	1

Раздел 3. «Основы калькуляции и учета»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Основы калькуляции и учета	4	4	3	-	1	зачет
1.	Основы калькуляции и учета	4	4	3	-	1	зачет

Содержание учебного материала:

1. План-меню. Его назначение. Расчет необходимого количества продуктов.
2. Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции и товаров предприятиями общественного питания.
3. Ознакомление с нормативной документацией, расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд.

Тема практического задания «Заполнение бланков калькуляционных карт и плана-меню».

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Основы калькуляции и учета»

1. Что учитывается при составлении плана-меню?
2. Для чего необходим калькуляционный расчет?
3. Какое количество порций учитывают при расчете калькуляции?
4. На чем основан расчет количества продуктов для приготовления блюд?
5. Почему запрещается разбирать сменный механизм при включенном электродвигателе?
6. Какие документы позволяют отслеживать количество продуктов на производстве?
7. Как осуществляется реализация продукции и товаров предприятиями общественного питания в сторонние организации?
8. Как осуществляется отпуск продукции ресторанами?
9. Назовите основной финансовый документ для ревизионных проверок?
10. Кем подписывается калькуляционная карта, счет-фактура, план-меню, балансовый отчет?

Перечень практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Применение на практике санитарных норм, обработка блюд и продуктов	1

Раздел 4. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	6	4	-	2	зачет
1.	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	6	4	-	2	зачет

Содержание учебного материала:

1. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.
 2. Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование.
 3. Холодильное оборудование. Охрана труда и техника безопасности.
- Тема практического задания «Организация рабочего места».

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в

виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

1. Как устанавливаются и крепятся сменные исполнительные механизмы к универсальному приводу?
2. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?
3. Назовите преимущества универсальных приводов перед индивидуальными.
4. О чем свидетельствует повышенный шум или стук в редукторе, и что в этом случае необходимо сделать?
5. Почему запрещается разбирать сменный механизм при включенном электродвигателе?
6. Кто имеет право работать и производить текущий ремонт универсального привода?
7. Как регулируется температура марочных электроплит?
8. Какими приборами и в каком соотношении регулируется мощность конфорок электроплит?
9. Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
10. Какую воду наливают в парогенератор и почему?
11. В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающих?
12. Каково назначение манометра, установленного на котле?
13. Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?
14. Назовите основные правила эксплуатации холодильного оборудования.
15. Как можно уменьшить расход электроэнергии и увеличить срок службы конфорок при работе с электрическими плитами?
16. Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.

Перечень практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Регулировка температуры в котле КПЭ-100, крепление сменных исполнительных механизмов	2

Раздел 5. «Физиология питания с основой товароведения продовольственных товаров»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Физиология питания с основой товароведения продовольственных товаров	6	6	4	-	2	зачет

1.	Физиология питания с основой товароведения продовольственных товаров	6	6	4	-	2	зачет
----	----------------------------------------------------------------------	---	---	---	---	---	-------

Содержание учебного материала:

1. Обмен веществ в организме и пищеварение.
2. Пищевая ценность продуктов.
3. Товароведческая характеристика сырья.

Тема практического задания «Органолептическая оценка качества продуктов».

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Физиология питания с основой товароведения продовольственных товаров»

1. Основные процессы обмена веществ в организме.
2. Суточный расход энергии.
3. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.
4. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.
5. Общие требования к качеству сырья и продуктов.
6. Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров.

Перечень практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Формирование характеристики товаров, определение качества сырья	2

Раздел 6. «Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	4	4	4	-	-	зачет
1.	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	4	4	4	-	-	зачет

Содержание учебного материала:

1. Характеристика основного сырья, требования к качеству, срокам и условиям хранения.
2. Подготовка сырья к производству, методы минимизации отходов сырья.
3. Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству»

1. Перечислите сырье и его виды, используемые для приготовления кондитерских изделий?
2. Какие требования предъявляются к качеству пшеничной муки?
3. По каким показателям определяется качество пшеничной муки?
4. С какой целью применяют патоку при приготовлении кондитерских изделий?
5. Какие химические разрыхлители используют в кондитерском производстве?
6. Какие пищевые смеси промышленного производства применяют в приготовлении кондитерских изделий?
7. В таком случае возможна замена одного вида сырья другими видами?

Раздел 7. «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	6	6	2	4	-	зачет
1.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	6	6	2	4	-	зачет

Содержание учебного материала:

1. Характеристика дрожжевого теста. Процессы, про исходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста.
2. Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления.
3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста.
4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.
5. Разделка теста, отделка готовых изделий.
6. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия.
7. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.
8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста.
9. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Темы лабораторных работ:

- Приготовление дрожжевого теста опарным способом и простых хлебобулочных изделий из него.
- Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и простых хлебобулочных изделий и хлеба из него.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»

1. Какие виды дрожжевого теста бывают?
2. Чем отличается опарное тесто от безопарного?
3. Влияет ли температура жидкости на процесс приготовления теста?
4. Чем отличается дрожжевое тесто для жареных изделий от теста для печёных изделий?
5. Перечислите изделия из дрожжевого теста имеющие начинку.
6. Как можно украсить изделия из дрожжевого теста?
7. Что придаёт красивый глянец поверхности изделий из дрожжевого теста?
8. Какова особенность выпечки изделий из дрожжевого теста разных по объёму?
9. Что может произойти, если тесто перебродило?

Раздел 8. «Приготовление пресного и сдобного пресного теста и изделий из него»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	6	6	2	4	-	зачет
1.	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	6	6	2	4	-	зачет

Содержание учебного материала:

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

Темы лабораторных работ:

- Приготовление сдобно-пресного теста и изделий из сдобного теста.
- Приготовление пресного теста и изделий из него.
- Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него»

1. Какой разрыхлитель используют при приготовлении теста сдобного пресного?
2. Что необходимо сделать с творогом при приготовлении фарша, в случае если он окажется излишне влажным?
3. Как влияет клейковина муки на качество изделий?
4. К каким первым блюдам подают ватрушки с творогом?
5. По каким признакам определяется готовность сдобного пресного теста?
6. Какие способы отделки готовых изделий из сдобного пресного теста применяют?

Раздел 9. «Приготовление блинчатого и пряничного теста и изделий из него»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Приготовление блинчатого и пряничного теста и изделий из него	6	6	2	4	-	зачет
1.	Приготовление блинчатого и пряничного теста и изделий из него	6	6	2	4	-	зачет

Содержание учебного материала:

1. Характеристика, изучение технологического процесса приготовления пряничного теста.
2. Недостатки, причины возникновения, требования к качеству пряничного теста.
3. Изучение ассортимента изделий из пряничного теста, правила формовки.
4. Технология приготовления блинчатого теста.
5. Приготовление блинчиков. Требования к качеству. Подача.
6. Недостатки, возникающие при изготовлении блинчиков.
7. Технология приготовления блинчатых пирожков. Требования к качеству.

Темы лабораторных работ:

- Приготовление изделий из пряничного теста.
- Приготовление изделий из блинчатого теста.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Приготовление блинчатого и пряничного теста и изделий из него»

1. Какой способ разрыхления применяют при приготовлении блинчатого теста ?
2. Почему блинчики хорошо пропекаются, несмотря на то, что тесто жидкое ?
3. Рассчитайте упек при выпекании блинчатого теста.
4. Почему в Сборнике рецептов блинчики называют полуфабрикатом? Что можно из них приготовить?
5. Пороки при производстве блинчиков и их причины.
6. Какая мука используется для приготовления пряничного теста, и какой вид разрыхлителя применяется при изготовлении этого теста?
7. Объясните принцип черствения мучных изделий и назовите сырьё, при котором задерживается этот процесс.
8. Назовите способы приготовления пряничного теста.

Раздел 10. «Приготовление песочного теста и изделий из него»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Приготовление песочного теста и изделий из него	6	6	2	4	-	зачет
1.	Приготовление песочного теста и изделий из него	6	6	2	4	-	зачет

Содержание учебного материала:

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

Темы лабораторных работ:

- Приготовление изделий из песочного теста.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Приготовление песочного теста и изделий из него»

1. Какие продукты придают песочному тесту рассыпчатость?
2. Какой должна быть температура продуктов и помещения при замесе песочного теста?
3. Способ разрыхления при приготовлении песочного теста.
4. С какой целью все ингредиенты для песочного теста кроме муки перед замесом предварительно взбивают?
5. Что нужно сделать, если тесто при замесе нагрелось?
6. При какой температуре выпекают изделия из песочного теста?

7. Какой дефект имеют изделия, если тесто замешивают из муки с большим содержанием клейковины?
8. Песочное тесто получилось не пластичным, выделяется жир. Назовите причину.
9. Какой дефект имеют изделия из песочного теста, если замес был длительным?
10. Изделия из песочного теста очень рассыпчатые. Назовите причину.

Раздел 11. «Приготовление заварного теста и изделий из него»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Приготовление заварного теста и изделий из него	6	6	2	4	-	зачет
1.	Приготовление заварного теста и изделий из него	6	6	2	4	-	зачет

Содержание учебного материала:

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

Темы лабораторных работ:

- Приготовление изделий из заварного теста.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Приготовление заварного теста и изделий из него»

- 1.Какая особенность у заварного полуфабрикатов?
2. Из каких операций состоит процесс приготовления заварного теста?
3. Как добавляют в тесто яйца?
4. Как избавиться от пузырей и полостей при отсадке изделий?
5. Из-за чего могут появиться разрывы на полфабрикатах из заварного теста?
6. Изделия получились с вогнутым дном - в чем может быть причина?
7. Укажите сырьевой набор, входящий в состав изделий из заварного теста.

Раздел 12. «Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8

	Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него	6	6	2	4	-	зачет
1.	Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него	6	6	2	4	-	зачет

Содержание учебного материала:

1. Особенности приготовления воздушного теста.
2. Особенности приготовления миндального теста.
3. Ассортимент изделий из воздушного и миндально теста. Технология приготовления.
4. Требования к качеству, виды, причины брака, способы устранения.

Темы лабораторных работ:

- Приготовление изделий из воздушного теста.
- Приготовление изделий из миндального теста

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него»

1. Во сколько раз до увеличения в объеме взбивают белки яиц при приготовлении воздушного теста?
2. Если при длительном взбивании белков с сахаром масса сильно осела, стала глянцевой и жидкой, что следует добавить?
3. Перечислите технологическую последовательность приготовления воздушного теста.
4. При какой температуре выпекают воздушное тесто?
5. Сколько по времени приготовленное миндальное тесто следует выдержать в холодильнике?
6. При какой температуре выпекают миндальный полуфабрикат?
7. Каким способом готовят тесто для приготовления миндального печенья?

Раздел 13. «Приготовление бисквитного теста и изделий из него»

№ п/п	Наименование учебных предметов, тем	Общая трудоемкость	Всего ауд. Час	Аудиторные/дистанционные занятия, ч.			Форма промежуточной аттестации
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6	6	2	4	-	зачет
1.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6	6	2	4	-	зачет

Содержание учебного материала:

1. Характеристика бисквитного полуфабриката. Технология приготовления.
2. Виды бисквита: основной с подогревом, холодный, масляный.
3. Температурный режим выпечки.

4. Требования к качеству, виды, причины брака, способы устранения.

Темы лабораторных работ:

- Приготовление бисквитного полуфабриката.
- Приготовление изделий из бисквитного теста.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Зачет проводится в форме теоретической работы. К зачету могут быть допущены слушатели, выполнившие самостоятельные работы. Теоретическая работа составлена в виде теста. За весь тест слушатель может получить 10 баллов, каждый правильный ответ = 1 балл.

Оценка «зачтено»: 5 – 10 баллов

Оценка «незачтено»: 0- 4 балла

Примерный перечень вопросов к зачету по разделу «Приготовление бисквитного теста и изделий из него»

1. Какие существуют способы приготовления бисквитного теста?
2. Что служит разрыхлителем при приготовлении бисквитного теста?
3. При какой температуре выпекают бисквитное тесто?
4. Чем можно заменить часть пшеничной муки при приготовлении бисквита?
5. С какой целью бисквит выдерживают 6 – 8 часов?
6. Из каких стадий состоит приготовления бисквита основного?
7. Назовите виды брака бисквита основного и причины их возникновения?

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. Анфимов Н.А. Кулинария – М.: Академия, 2014. с. 437
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 384 с. с цв. ил.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы: учебное пособие для студентов учреждений СПО / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.
4. 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. Лабораторный практикум (2-е изд.), – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
5. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студентов СПО / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 112 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Академия, 2014. с. 256
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Академия, 2014. с. 323
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: Академия, 2014 с. 257
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов- М.: ИРПО; Академия, 2015. с. 253
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: ИРПО; Академия, 2014. с. 241

11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – М.: Академия, 2015. с. 325
12. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для СПО – М.: Академкнига, 2014. с. 127
13. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-ч. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО - М.: Академия, 2014. с. 542
14. Шалагинова Е.П., Шабалина Н.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Повар. Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности (Тест) – М.: Академия, 2015. с. 253
15. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании – М.: Академия, 2014. с. 324

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Реализация программы требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, учебная доска, набор ножей, противень, электрические плиты, пароконвектомат, холодильное оборудование, рабочие столы, моечные ванны, планетарный миксер, тестомес, шкаф шоковой.

Технические средства обучения: теле-видео аппаратура для проектирования демонстрационного учебного фото- и видеоматериала.

Рекомендуемые средства обучения: электронные образовательные ресурсы (мультимедийные учебники, энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web- сайтам).

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Форма текущего контроля: не предусмотрена

Форма промежуточной аттестации: зачет

Подробное описание в разделе «Рабочая учебная программа».

Форма итоговой аттестации: итоговый квалификационный экзамен

Итоговой аттестацией обучающихся является проведение квалификационного экзамена. Целью проведения квалификационного экзамена является подтверждение у слушателей общих и профессиональных навыков по основной программе профессионального обучения «Кондитер 3 разряда».

К квалификационному экзамену могут быть допущены слушатели, успешно освоившие все элементы основной программы профессионального обучения.

Квалификационный экзамен проводится в форме практической и теоретической работы: теоретический экзамен составлен в виде теста, вопросы охватывают весь пройденный курс, а практический – в виде приготовления простейших блюд.

Работа будет оцениваться по бально-рейтинговой системе. Баллы, полученные за теоретическую и практическую часть, суммируются. Максимальное количество баллов, которое может получить слушатель за теоретическую часть – 10, за практическую – 10. Всего получается 20 баллов

Оценка «отлично» – 16 – 20 баллов

Оценка «хорошо» – 12 – 16 баллов

Оценка «удовлетворительно» – 8 – 12 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - 0- 7 баллов

Примерный перечень вопросов к теоретическому экзамену:

1. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов.
2. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
3. Классификация теста.
4. Виды сортов муки, их характеристика.
5. Подготовка муки, крахмала для производства и условия хранения.
6. Подготовка сахара и сахаросодержащих продуктов, условия их хранения.
7. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом.
8. Технологические процессы, происходящие в тесте и какова его интенсивность.
9. Дефекты дрожжевого теста и требования к качеству.
10. Температура и режим выпечки изделий из дрожжевого теста. Определение готовности хлебобулочных изделий.
11. Способы разрыхления бездрожжевого теста.
12. Технология приготовления сдобного пресного теста.
13. Почему пряничное тесто называется «Пряничным». Что такое «Сухие духи».
14. Назвать фазы приготовления пряничного теста заварным способом.
15. Особенность приготовления пряничного теста сырцовым способом.
16. Почему тесто называют «Песочным». Особенности песочного теста.
17. Роль жира и сахара в песочном тесте.
18. Виды брака песочного теста.
19. Способы разделки печенья.
20. Особенности замеса, разделки песочного теста.
21. Режим выпечки изделий из песочного теста.
22. Характеристика пресного сдобного теста.
23. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста.
24. Виды бисквита.
25. Соотношение сырья на бисквит основной.
26. Особенности замеса, разделки, выпечки бисквита основного. Способ разрыхления бисквита основного.
27. Ассортимент изделий из бисквита основного.
28. Почему полуфабрикат называется воздушным.
29. Ассортимент изделий из воздушного полуфабриката.
30. Особенности замеса, разделки, выпечки воздушного теста.
31. Виды брака воздушного полуфабриката.
32. Отличительная особенность заварного теста и заварного полуфабриката.
33. Ассортимент изделий из заварного теста.
34. Виды брака заварного теста.
35. Особенности выпечки изделий из заварного теста.
36. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.
37. Как производят слоение теста сливочным маслом.
38. Особенности разделки и выпечки изделий из пресного слоеного теста.

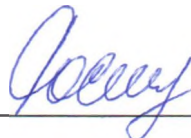
Примерный перечень заданий к практическому экзамену:

1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.
3. Приготовление блинчатого и пряничного теста и изделий из него
4. Приготовление песочного теста и изделий из него
5. Приготовление заварного теста и изделий из него
6. Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него
7. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.

СОСТАВИТЕЛЬ ПРОГРАММЫ:

Костина Юлия Александровна,
преподаватель МТКП



Директор МТКП



Махиненко Елена Николаевна