

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
научной работе

 Л.М. Корнилова
01 сентября 2020 г.

**ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

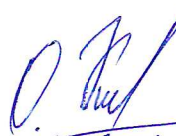
«КОНДИТЕР»

144 часа

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета биотехнологий
и агрономии

Начальник
учебно-методического управления




О.В. Каюкова

Л.В. Бакулевская

Чебоксары 2020 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Цель реализации программы.

Целью реализации повышения квалификации по программе «Кондитер» является:

- приобретение, закрепление и углубление знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области кондитерского производства;
- изучение сущности и обоснование технологических процессов производства кондитерских изделий различных видов;
- иметь представление о путях совершенствования технологических процессов.

Программа является преемственной к основной образовательной программе высшего образования направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», квалификация бакалавр, разработанный на основе профессионального стандарта «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014 г. №875н, с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. №727н.

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

а) Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе повышения квалификации «Кондитер», включает:

- совокупность операций, процессов, способов деятельности, направленных на совершенствование технологии производства кондитерских изделий.

б) Объектами профессиональной деятельности являются:

- стандарты, технологические инструкции для производства кондитерских изделий
- технологии изготовления различных видов теста;
- технологические параметры и режимы выпечки различных видов кондитерских изделий;
- технологические расчеты рецептуры;
- знание правил, сроков хранения кондитерских изделий на предприятии.

в) Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, должен решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

1) нормативно-технологическая документация:

- умение применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве кондитерской продукции;

2) производственно-технологическая деятельность:

- выбирать необходимое оборудование в зависимости от способа выпечки;
- отбирать подходящие продукты для различных видов выпечки;
- готовить различные виды теста: бездрожжевое, сдобное, слоеное, бисквитное, заварное, песочное, воздушное;
- формировать различные виды булочных, сдобных и слоеных изделий;
- оформлять отделку и декорирование готовых изделий;
- регулировать параметры и продолжительность выпечки мучных кондитерских изделий;
- устранять причины дефектов, возникшие в ходе технологического процесса.

Планируемые результаты обучения

Слушатель в результате освоения программы должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

1) в области производственно-технологической деятельности способностью:

- реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;
- использовать механических и автоматических устройств при переработке продукции растениеводства и животноводства.

2) Слушатель должен обладать знаниями и умениями в следующих областях науки, техники и технологических процессов хранения и переработки продукции растениеводства:

- основные принципы соединения ингредиентов;
- правила работы с инструментами и оборудованием, используемых в кондитерском производстве;
- правила работы с инструментами и оборудованием, используемых в кондитерском производстве;
- факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в кондитерском производстве, включая сезонность, доступность, расходы, хранения и использование;
- влияние различных видов муки и ингредиентов на готовое изделие;
- ассортимент готовых смесей и концентратов, используемых в выпечках.

- выбирать необходимое пекарское оборудование в зависимости от способа выпечки;
- отбирать подходящие продукты для различных видов выпечки;
- готовить различные виды теста: бездрожжевое, сдобное, слоеное, бисквитное, заварное, песочное, воздушное;
- формование различных видов булочных, сдобных и слоеных изделий;
- оформление отделкой и декорирование готовых изделий;
- регулирование параметров и продолжительность выпечки мучных кондитерских изделий;
- устранение причины дефектов, возникшие в ходе технологического процесса.

Задачи:

- практическое применение и умение пользоваться стандартами, технологическими инструкциями для производства кондитерских изделий;
- технологии изготовления различных видов теста;
- технологические параметры и режимы выпечки различных видов кондитерских изделий;
- уметь производить технологические расчеты рецептуры;
- знать правила, сроки хранения кондитерских изделий на предприятии.

Результатом освоения повышения квалификации по программе «Кондитер» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Категория слушателей: слушатели, имеющие / получающие среднее профессиональное или высшее образование.

Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы. Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь или получать среднее профессиональное или высшее образование.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

Трудоемкость обучения. Нормативная трудоемкость обучения по данной программе составляет 144 академических часа.

Форма обучения. Очная (без отрыва от работы).

Режим занятий. Учебная нагрузка устанавливается не более 16 часов в неделю, включая все виды аудиторной работы слушателя.

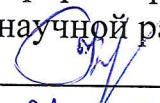
Особенности (принципы) построения программы повышения квалификации «Кондитер»:

- модульная структура программы;
- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- применение современных образовательных технологий, инновационных методов обучения (практико-ориентированная технология, инновационно-действенное обучение, методы анализа конкретных ситуаций);
- выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных дисциплин (модулей);
- возможность формирования индивидуальной траектории обучения;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;
- использование активных методов обучения (технологии групповой деятельности);
- обучение в рамках образовательной программы реализует специально обученные (прошедшие стажировку, имеющие сертификаты) преподаватели, сотрудники профильных перерабатывающих предприятий.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
научной работе

 Л.М. Корнилова

« 01 » сентября 20 20 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Кондитер»

Категория слушателей: слушатели, имеющие / получающие среднее профессиональное или высшее образование.

Срок обучения: 8 недель.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: от 2 до 6 часов в день.

№	Наименование разделов	Всего	Кол-во часов			Форма контроля
			лекции	практические занятия	индивид. (самост.) работа	
1	Введение. Характеристика кондитерского производства. Санитарные требования. Оборудование. Сырье.	20	16		4	Контрольные вопросы
2	Технология приготовления различных видов печенья.	12	4	8		Выполнение практических занятий
3	Технология приготовления пряничных изделий. Роспись пряничных изделий.	12		12		Выполнение практических занятий
4	Технология приготовления кексов.	8	2	4	2	Выполнение практических занятий.

5	Технология приготовления мелкоштучных изделий и их оформление.	32	4	24	4	Выполнение практических занятий
6	Отделочные полуфабрикаты.	12		12		Выполнение практических занятий
7	Классический торт: принципы сборки и подачи.	48	6	36	6	Выполнение практических занятий
	Итого	144	32	96	16	
	Итоговая аттестация	-				Зачет

Руководитель программы

 Е.С. Ятрушева

Декан факультета биотехнологий и агрономии

 О.В. Каюкова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и
научной работе
 Л.М. Корнилова
« 01 » сентября 2020 г.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Кондитер»**

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего Часов	в том числе			Форма контроля
			лек- ции	практические, лабораторные, семинары	индивид. (самостоят.) работа	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Введение. Характеристика кондитерского производства.	20	16		4	
1.1	Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения.	6	4		2	беседа, опрос
1.2	Организация рабочего места кондитера. Оборудование и инвентарь. Техника безопасности.	8	6		2	беседа, опрос
1.3	Свойства основных кондитерских ингредиентов: мука, масло, сахар ит.д. Теория загустителей. Принципы работы с желатином, агар-агаром, пектином. Концепция эмульсии.	6	6			беседа, опрос
2	Раздел 2. Технология приготовление различных видов печенья.	12	4	8		
2.1	Приготовление сахарного печенья.	6	2	4		Беседа, практиче ские задания
2.2	Приготовление различных видов сдобного печенья	6	2	4		Беседа, практиче ские задания
3	Раздел 3. Технология приготовления пряничных изделий	12		6		
3.1	Приготовление пряничных изделий.	6		6		практиче ские задания
3.2	Роспись пряников. Методы росписи пряничных изделий.	6		6		практиче ские

						задания
4	Раздел 4. Технология приготовления кексов	8	2	4	2	
4.1	Технология приготовления кексов	8	2	4	2	практические задания
5	Раздел 5. Технология приготовления мелкоштучных изделий и их оформление	30	2	24	4	
5.1	Приготовление капкейков и их оформление	7		6	1	практические задания
5.2	Заварное тесто: эклеры и шу. Теория заварного теста.	7		6	1	практические задания
5.3	Приготовление меренги. Безе. Меренговый рулет	10	2	6	2	Беседа, практические задания
5.4	Приготовление нарезных пирожных	6		6		практические задания
6	Раздел 6. Отделочные полуфабрикаты	12		12		
6.1	Лепка из мастики. Фигурная лепка.	6		6		практические задания
6.2	Сахарная флористика.	6		6		практические задания
7	Раздел 7. Классический торт: принципы сборки и подачи.	42	4	36	2	
7.1	Технология приготовления бисквитного торта	16	2	12	2	Беседа, практические задания
7.2	Технология приготовления бисквитного торта. Декорирование детского торта.	12		12		практические задания
7.3	Технология приготовления суфле. Торт «Птичье молоко».	8	2	6		Беседа, практические задания
7.4	Технология приготовления медового торта. Торт-цифра	6		6		практические задания
	Итого	144	32	96	26	
	Итоговая аттестация	2				зачет

Руководитель программы

 Е.С. Ятрушева

Декан факультета биотехнологий и агрономии

 О.В. Каюкова

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
программы повышения квалификации
«Кондитер»
с 15 марта по 6 июня 2021 года.
(объем программы – 144 часов)

Март 2021 г.			Апрель 2021 г.				Май 2021 г.				Июнь 2021 г.
15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31
16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1
17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2
18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3
19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4
20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5
21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
=						В	В	В			
											И
					=						
=	=	=	=	=	=						

		Итого
	Теоретическое обучение	11 4/6
Э	Зачеты и (или) экзамены	-
П	Практика и (или) стажировка	-
В	Праздничные не рабочие дни	2/6
И	Итоговая аттестация	1/6
К	Каникулы	-
Итого		11 5/6

Руководитель программы  /Ятрушева Е.С./

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, КУРСОВ, МОДУЛЕЙ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА Курса повышения квалификации «Кондитер»

Аннотация

1. Цели и задачи освоения курсов.

Цель: приобретение, закрепление и углубление знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области кондитерского производства.

Задачи:

- практическое применение и умение пользоваться стандартами, технологическими инструкциями для производства кондитерских изделий;
- технологии изготовления различных видов теста;
- технологические параметры и режимы выпечки различных видов хлебобулочных изделий;
- уметь производить технологические расчеты рецептуры;
- знать правила, сроки хранения кондитерских изделий на предприятии.

2. Структура и содержание курсов

Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления различных видов печенья, пряников, кексов, различных выпеченных полуфабрикатов. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Технология приготовления тортов. Технология оформления и декорирования кондитерских изделий.

3. Образовательные технологии

В процессе прохождения курсов повышения квалификации используются: лекционный материал, презентации, видеоматериалы, интернет-ресурсы, специальная учебная и научная литература.

4. Общая трудоемкость курсов 144 часов.

5. Формы контроля

Курсы повышения квалификации завершаются тестированием.

6. Составитель: Ятрушева Елена Сергеевна, старший преподаватель кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

Содержание

В данном разделе приводится подробное описание содержания учебных тем.

Раздел 1. Введение. Характеристика кондитерского производства. Санитарные требования. Оборудование. Сырье. (20ч.)

Тема 1.1. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения. (6 ч.)

Тема 1.2. Организация рабочего места кондитера. Оборудование и инвентарь. Техника безопасности. (8 ч.)

Тема 1.3 Свойства основных кондитерских ингредиентов: мука, масло, сахар ит.д. Теория загустителей. Принципы работы с желатином, агар-агаром, пектином. Концепция эмульсии. (6 ч.)

Раздел 2. Технология приготовления различных видов печенья. (12 ч.)

Тема 2.1 Приготовление сахарного печенья. (6 ч.)

Особенности приготовления сахарного печенья, формование и режимы выпечки.

Тема 2.2 Приготовление различных видов сдобного печенья. (6 ч.)

Технология приготовления песочного и сдобного печенья. Способы формовки, режимы выпечки.

Раздел 3. Технология приготовления пряничных изделий (12 ч.)

Тема 3.1 Приготовление пряничных изделий. (6 ч.).

Виды пряничного теста. Особенности приготовления. Формование. Режимы выпечки.

Тема 3.2 Роспись пряников. Методы росписи пряничных изделий. (6 ч.)

Контур, заливка, акварельная техника. Декорирование пряничных изделий.

Раздел 4. Технология приготовления кексов (8 ч.)

Тема 4.1 Технология приготовления кексов. (8 ч.)

Особенности технологии приготовления дрожжевых и без дрожжевых кексов. Режимы выпечки. Декорирование готовых изделий.

Раздел 5. Технология приготовления мелкоштучных изделий и их оформление (30 ч.)

Тема 5.1 Приготовление капкейков и их оформление (7 ч.).

Технология приготовления выпеченного полуфабриката. Виды начинок и кремов. Сборка и декорирование готового изделия.

Тема 5.2 Заварное тесто: эклеры и шу. Теория заварного теста. (7 ч.).

Технология и особенности приготовления заварного теста. Эклеры и шу. Отсадочка, режимы выпечки. Возможные начинки и декорирование готовых изделий.

Тема 5.3 Приготовление меренги. Безе. Меренговый рулет. (10 ч.)

Итальянская, французская, швейцарская меренги. Технология приготовления безе, отсадочка и декорирование, режимы выпечки. Технология приготовления меренгового рулета. Начинки и кремы. Декорирование готового изделия.

Тема 5.4 Приготовление нарезных пирожных. (6 ч.)

Разбор технологии приготовления нарезных пирожных. Подготовка выпеченного полуфабриката и начинки. Сборка. Порционная нарезка и декорирование.

Раздел 6. Отделочные полуфабрикаты. (12 ч.)

Тема 6.1 Лепка из мастики. Фигурная лепка. (6 ч.)

Сахарная мастика. Способы декорирования кондитерских изделий. Фигурная лепка. (6 ч.)

Тема 6.2 Сахарная флористика. (6 ч.)

Особенности сахарной флористики.

Раздел 7. Классический торт: принципы сборки и подачи. (42ч.)

Тема 7.1 Технология приготовления бисквитного торта. (16 ч.)

Приготовление бисквитного полуфабриката. Теория бисквитов. Виды начинок для тортов. Кремы. Сборка торта. Финишное покрытие и декорирование готового изделия. Тематический декор.

Тема 7.2 Технология приготовления бисквитного торта. Декорирование детского торта.

Приготовление бисквитного полуфабриката. Виды начинок: компоте, мусс. Сборка торта. Финишное покрытие и тематический декор готового изделия.

Тема 7.3 Технология приготовления суфле. Торт «Птичье молоко». (8 ч.)

Бисквитный полуфабрикат. Технология приготовления суфле. Желирующие агенты. Сборка торта «Птичье молоко». Декорирование. Варианты подачи.

Тема 7.4 Технология приготовления медового торта. Торт-цифра. (6 ч.)

Медовые коржи: особенности технологии приготовления. Виды начинок и кремов. Формование тестовых заготовок, режимы выпечки. Сборка торта. Декорирование готового изделия.

Перечень лабораторных работ

№ темы	Наименование лабораторных работ
2.1	Приготовление сахарного печенья.
2.2	Приготовление различных видов сдобного печенья
3.1	Приготовление пряничных изделий.
3.2	Роспись пряников. Методы росписи пряничных изделий.
4.1	Технология приготовления кексов
5.1	Приготовление капкейков и их оформление
5.2	Заварное тесто: эклеры и шу. Теория заварного теста.
5.3	Приготовление меренги. Безе. Меренговый рулет
5.4	Приготовление нарезных пирожных.
6.1	Лепка из мастики. Фигурная лепка
6.2	Сахарная флористика
7.1	Технология приготовления бисквитного торта
7.2	Технология приготовления бисквитного торта. Декорирование детского торта.
7.3	Технология приготовления суфле. Торт «Птичье молоко».
7.4	Технология приготовления медового торта. Торт-цифра

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ темы	Вид СРС
1.1	Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.
1.2	Оборудование и инвентарь. Техника безопасности.
4.1	Технология приготовления кексов
5.1	Приготовление капкейков и их оформление
5.2	Заварное тесто: эклеры и шу. Теория заварного теста.
5.3	Приготовление меренги. Безе. Меренговый рулет
7.1	Технология приготовления бисквитного торта

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Материально-технические условия реализации программы:

Для проведения занятий по программе повышения квалификации «Кондитер» используется лекционная аудитория Университета, оснащенная презентационным оборудованием (ноутбук, проектор, доска). Лабораторные занятия проходят в Учебной научно-производственной лаборатории хлебопечения Университета, оборудованная технологическим оборудованием, приборами, мелкой посудой, необходимыми для производства кондитерских изделий.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы:

Методические рекомендации и пособия по изучению курса

Учебный курс может быть реализован очно. Он может включать в себя занятия лекционного типа, интерактивные формы обучения, семинарские, мастер-классы, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный учебно-методический комплекс. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие современные технологии производства кондитерских изделий.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По данному курсу имеется печатное и электронное методическое пособие и электронный учебно-методический комплекс. Он предполагает использование разных типов материалов, сопровождающих учебный процесс, включая информационные, обучающие и контролирующие. Для расширения и углубления знаний по выбранной теме предлагаются списки литературы, контрольные вопросы, тестовые задания.

Учебно-методический комплекс относится к категории ресурсов открытого доступа, сформированных на основе применения мультимедийных и сетевых технологий. Он может быть использован для освоения содержания учебного модуля по программе повышения квалификации «Кондитер»

4.3 Литература

Основная литература

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. /Н.Г.Бутейкис, А.А. Жукова / М.: Академия, 2003.
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП. СПб.: Гидрометеиздат, 406 с.

3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий./ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова/ М.: Мастерство, 2002.
3. Хамельман Дж. Хлеб. Технологии рецептуры / Дж.Хамельман. – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Профессия, 2018. – 544 с.

Дополнительная литература

1. Скобельская З.Г. Технология приготовления сахарных кондитерских изделий. /З.Г.Скобельская, Горячева Г.Н. / М.: Профиздат, 2002.
2. Герасимова И.В. Сырье и материалы кондитерского производства. / И.В. Герасимова / М.: Пищевая промышленность, 1997. – 144 с.
3. Зубченко А.В. Физико-химические основы технологии кондитерских изделий. / А.В. Зубченко /Воронеж, 1997. – 412 с.
4. Драгилева А.И. Основы кондитерского производства. / А.И.Драгилева, Г.А. Маршалкин/ М.: Колос, 1999. – 448 с.
5. Дудкин М.С. Новые продукты питания. / М.С. Дудкин, А.Ф. Щелкунов / М.: Международная академическая издательская компания «Наука», 1998, 303 с.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

5.1 Контроль и оценка достижений слушателя

Перечень заданий к зачету

1. Виды сырья, применяемого для производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Способы подготовки сырья.
2. Виды муки. Свойства муки. Требования к качеству, использование в зависимости от вида и качества.
3. Яйца и яйцепродукты. Требования к качеству. Подготовка яиц.
4. Фарши и начинки. Ассортимент. Кулинарное использование.
5. Технология приготовления фарша капустного. Требования к качеству. Кулинарное использование.
6. Сиропы. Жжёнка. Плотность сиропа. Ассортимент. Использование в кондитерском производстве.
7. Технология приготовления сиропа для промочки изделий. Требования к качеству. Использование в кондитерском производстве.
8. Кремы. Виды кремов, использование в кондитерском производстве.
9. Кремы сливочные. Виды. Технология приготовления крема сливочного основного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
10. Кремы белковые. Технология приготовления крема белкового заварного и его использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
11. Кремы заварные. Технология приготовления крема заварного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
12. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
13. Способы разрыхления теста. Виды. Особенности.
14. Тесто пресное для блинчиков. Технология приготовления, изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
15. Тесто пресное для пельменей, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
16. Тесто бездрожжевое сдобное. Технология изготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
17. Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.
18. Бисквитное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
19. Заварное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.

20. Воздушное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
21. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из крема. Способы нанесения крема.
22. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов, глазури, посыпки, шоколада, карамели.
23. Виды и ассортимент пирожных. Требования к качеству пирожных. Хранение и транспортирование
24. Бисквитные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Бисквитного» со сливочным кремом (нарезного). Требования к качеству.
25. Песочные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Корзиночка» с фруктовой начинкой и белковым кремом. Требования к качеству.
26. Слоёные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Муфточка» с кремом. Требования к качеству.
27. Заварные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Трубочка» с обсыпкой. Требования к качеству.
28. Воздушные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Воздушного» с кремом (двойного). Требования к качеству.
29. Крошковые пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Картошка» обсыпная.. Требования к качеству.
30. Приготовление тортов. Виды, ассортимент. Требования к качеству. Хранение и транспортирование тортов.
31. Бисквитные торты. Ассортимент. Технология изготовления торта «Подарочный». Требования к качеству.
32. Слоёные торты. Ассортимент. Технология приготовления торта «Наполеон». Требования к качеству.
33. Воздушные и воздушно–ореховые торты. Ассортимент. Технология приготовления торта «Графские развалины». Требования к качеству.
34. Фирменные торты. Ассортимент. Технология изготовления торта «Каприз». Требования к качеству.

5.2 Критерии оценки

Оценка	Критерии
Зачет	Слушатель показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса. Знает нормативно-законодательную и практическую базу. Показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление о междисциплинарных связях, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации.

	Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, привлекается информативный материал. Вопросы, задаваемые членами экзаменационной комиссии, не вызывают существенных затруднений.
Незачет	Слушатель показывает слабые знания лекционного материала, учебной литературы, законодательства и практики его применения, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Студент показывает слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций. Не может привести примеры из практики. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные членами комиссии вопросы или затрудняется с ответом.

6. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ

Руководитель программы:

Ятрушева Елена Сергеевна, старший преподаватель кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

Составитель программы:

Ятрушева Елена Сергеевна, старший преподаватель кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции.

Программу составил:

Старший преподаватель

 / Ятрушева Е.С. /
подпись

01 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой
биотехнологий и переработки
сельскохозяйственной продукции

 / Мардарьева Н.В. /
подпись

01 сентября 2020 г.