

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


01 сентября Л.М. Корнилова
2022 г.

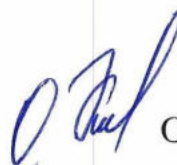
**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ)**

«КОНДИТЕР»

144 часа

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета биотехнологий
и агрономии



О.В. Каюкова

Заведующий
центром обеспечения
качества образования



О.В. Федорова

Чебоксары 2022 г.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Цель реализации программы

Цель программы профессиональной подготовки 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 определенному квалификационному разряду по профессии «Кондитер».

Нормативные правовые и методические документы для разработки программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Минтруда России от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 26.08.2020г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Устав университета;
- локальные нормативные акты университета.

Вид и объекты профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности выпускника:

- Производство кондитерской продукции в организациях питания

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- Основное и дополнительное сырье для приготовления кондитерских и мучных изделий;
- Технологическое оборудование пищевого производства;
- Посуда и инвентарь;
- Процессы и операции приготовления продукции питания.

Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Кондитер 3-го разряда

Характеристика работ. 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. Передача на закаливание изделий из мороженого.

Должен знать: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других

штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

Требования к слушателям

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Трудоемкость обучения:

Трудоемкость обучения по программе – 144 часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося. Общий срок обучения – 9 недель.

Возможно обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения.

Форма обучения: очная (без отрыва от работы).

Режим занятий. Учебная нагрузка устанавливается не более 24 часов в неделю, включая все виды аудиторной работы слушателя.

Квалификация, присваиваемая выпускникам

По окончании периода обучения обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, присваивается квалификационный разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Особенности (принципы) построения программы профессиональной подготовки «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 реализуют 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 2022 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ)
«КОНДИТЕР»**

Категория слушателей: лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Срок обучения: 9 недель.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: от 4 до 6 часов в сутки.

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей)	Всего	Количество часов			Форма контроля
			лекции	лабораторные занятия	индивидуальная (самост.) работа	
1	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	2	2	4	зачет
2	Основы калькуляции и учёта	14	2	6	6	зачет
3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	6	4		2	зачет
4	Охрана труда	4	2		2	зачет
5	Технология приготовление мучных кондитерских изделий	104	6	78	20	зачет
	Квалификационный экзамен	8		8		экзамен
Итого		144	16	94	34	

Руководитель программы

Декан факультета
биотехнологий и агрономии

 Е.С. Ятрушева
 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 2022 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ)
«КОНДИТЕР»

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей), разделов, тем	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекции	лабораторные и практические занятия	самостоя- тельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
1	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	2	2	4	зачет
1.1	Основное оборудование кондитерского производства	4	2		2	опрос
1.2	Организация рабочего места кондитера	4		2	2	тестировани е
2	Основы калькуляции и учёта	14	2	6	6	зачет
2.1	Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве	4	2		2	тестировани е
2.2	Калькуляция и учет сырья и готовой продукции	10		6	4	практически е задания

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей), разделов, тем	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекции	лабораторные и практические занятия	самостоя- тельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	6	4		2	зачет
3.1	Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	4	2		2	тестировани е
3.2	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	2	2			опрос
4	Охрана труда	4	2		2	Зачет
4.1	Основные понятия условий труда. Основные и вредные производственные факторы.	2	1		1	опрос
4.2	Требования безопасности к производственному оборудованию	2	1		1	опрос
5	Технология приготовление мучных кондитерских изделий					Зачет
5.1	Введение	1	1			опрос
5.2	Подготовка кондитерского сырья к производству	4	2		2	опрос
5.3	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	5	3		2	опрос
5.4	Бездрожжевое тесто, изделия из него.	8		6	2	практически е задания
5.5	Песочный полуфабрикат	7		6	1	практически е задания
5.6	Бисквитный полуфабрикат	9		8	1	практически е задания
5.7	Заварной полуфабрикат	9		8	1	практически е задания
5.8	Слоеный полуфабрикат	9		8	1	практически е задания
5.9	Воздушный	9		8	1	практически

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей), разделов, тем	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекции	лабораторные и практические занятия	самостоя- тельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
	полуфабрикат					е задания
5.10	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	9		8	1	практически е задания
5.11	Приготовление и оформление пирожных и тортов.	24		18	6	практически е задания
5.12	Пасхальный стол	10		8	2	практически е задания
	Квалификационный экзамен	6		6		Экзамен
	Итого	144	16	94	34	

Руководитель программы



Е.С. Ятрушева

Декан факультета
биотехнологий и агрономии



О.В. Каюкова

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Учебные недели								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т, КЭ

Условные обозначения

Т – теоретическое обучение

КЭ – квалификационный экзамен

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, КУРСОВ, МОДУЛЕЙ

Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места

Тема 1.1 Основное оборудование кондитерского производства

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. 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. 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное, искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации

Тема 1.2 Организация рабочего места кондитера

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 повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом предприятия. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья Организация работы заготовочных цехов. Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Организация работы горячего цеха. Характеристика организации рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции в суповом и соусном отделениях. Характеристика основных и комбинированных способов тепловой обработки. 6. Организация работы холодного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции

Модуль 2 Основы калькуляции и учёта

Тема 2.1 Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве

Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания Введение. Общая характеристика хозяйственного учета. Виды учета – оперативный, статический, бухгалтерский. Организация учета на предприятиях питания. Ценообразование на предприятиях общественного питания Понятие о ценах. Виды цен. Основные правила ценообразования на предприятиях общественного питания. План – меню и принципы его составления.

Тема 2.2 Калькуляция и учет сырья и готовой продукции

Учет расходов на производство и калькулирование себестоимости продукции Производство и его основные стадии. Расходы: понятие, виды и их состав. Себестоимость продукции: понятие, виды, методика расчета

Модуль 3 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевой промышленности

Тема 3.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. 2. Роль бактерий, плесневых грибов в пищевом производстве.

Тема 3.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.

Пищевые инфекции и пищевые отравления. Острые кишечные инфекции. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.

Модуль 4 Охрана труда

Тема 4.1 Основные понятия условий труда. Основные и вредные производственные факторы.

Основные понятия в области охраны труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Инструктажи по охране труда, характеристика, оформление документации. Вредные производственные факторы: понятия, классификация. Краткая характеристика вредных производственных факторов.

Тема 4.2 Требования безопасности к производственному оборудованию

Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного и других. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Первая помощь при травмах.

Модуль 5 Технология приготовления мучных кондитерских изделий

Тема 5.1 Введение

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

Тема 5.2 Подготовка кондитерского сырья к производству

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

Тема 5.3 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

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 5.4 Бездрожжевое 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 5.5 Песочный полуфабрикат

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

Тема 5.6 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 5.7 Заварной полуфабрикат

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

Тема 5.8 Слоеный полуфабрикат

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

Тема 5.9 Воздушный полуфабрикат

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

Тема 5.10 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. Сиропы: 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 5.11 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 железные

Тема 5.12 Пасхальный стол

Происхождение праздника «Пасха», обряд праздника. Ассортимент изделий на пасхальном столе. Особенности приготовления и отделки куличей, «пасхи». Требования к качеству пасхальных изделий, условия и сроки хранения.

Перечень лекционных занятий

№ темы	Наименование лекционных занятий
1	Основное оборудование кондитерского производства
2	Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве
3	Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве
4	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.
5	Основные понятия условий труда. Основные и вредные производственные факторы.
6	Требования безопасности к производственному оборудованию
7	Введение
8	Подготовка кондитерского сырья к производству
9	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

Перечень лабораторных (семинарских) занятий

№ темы	Наименование практических (семинарских занятий)
1	Организация рабочего места кондитера
2	Калькуляция и учёт сырья и готовой продукции
3	Бездрожжевое тесто, изделия из него.
4	Песочный полуфабрикат
5	Бисквитный полуфабрикат
6	Заварной полуфабрикат

7	Слоеный полуфабрикат	
8	Воздушный полуфабрикат	
9	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	
10	Приготовление и оформление пирожных и тортов.	
11	Пасхальный стол	

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Трудоемкость, ч
1	Основное оборудование кондитерского производства	2
2	Организация рабочего места кондитера	2
3	Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве	2
4	Калькуляция и учет сырья и готовой продукции	4
5	Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	2
6	Основные понятия условий труда. Основные и вредные производственные факторы.	1
7	Требования безопасности к производственному оборудованию	1
8	Подготовка кондитерского сырья к производству	2
9	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	2
10	Бездрожжевое тесто, изделия из него.	2
11	Песочный полуфабрикат	1
12	Бисквитный полуфабрикат	1
13	Заварной полуфабрикат	1
14	Слоеный полуфабрикат	1
15	Воздушный полуфабрикат	1
16	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	1
17	Приготовление и оформление пирожных и тортов.	6
18	Пасхальный стол	2

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация ОППО обеспечивает:

- выполнение слушателями теоретических задания и лабораторных работ;
- освоение слушателями требований квалификационной характеристики в условиях, соответствующей специфике осваиваемой профессиональной деятельности.

Реализация программы предполагает наличие лаборатории. Оборудование лаборатории: производственный стол, учебные столы и стулья, технологическое оборудование, мелкий кондитерский инвентарь, столовая посуда, приборы и белье, форменная санитарная одежда.

Технические средства обучения: компьютер, проектор и Интернет.

5.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. Пособия для сред. Проф. образования. - М.: Проф ОбрИздат, 2012. - 304 с

2. Т.Б. Цыганова Технология хлебопекарного производства: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. Пособия для сред. Проф. образования. - М.: Проф ОбрИздат, 2013.- 432 с.

Дополнительная литература:

1. Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сидонава, Технология приготовления мучных кондитерских изделий:- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-480 с.

2. И.С. Лурье, А.И. Шаров Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве.- М.: Колос, 2011. - 352 с.: ил.5. А.В Павлов. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, СПб.: ПРОФИУС, 2009.-296 с.

3. И.М. Ройтер Справочник по хлебопекарному производству. М.: «пищевая промышленность» 2009 г.в.в.

4. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Министерство хлебопродуктов СССР НПО «ХЛЕБПРООМ»

Учебники и учебные пособия:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студентов учреждений нпо и спо /Г.Г.Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2009. - 272 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование)

2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для ссузов / Г.Г.Дубцов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. - 336 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование)

3. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. - М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. - 96 с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для студентов учреждений спо / Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 2-е. изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2009. - 480с. - (Среднее профессиональное образование)

Интернет-источники:

[http:// supercook.ru/](http://supercook.ru/)

<http://www.gastronom.ru/>

<http://www.restoran.ru/>

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений слушателей

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности, промежуточную и итоговую аттестацию с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с квалификационными требованиями.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения лабораторных занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет или дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине.

При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено». При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Итоговая аттестация результатов подготовки выпускников осуществляется в форме квалификационного экзамена с участием представителя работодателя.

6.2. Организация итоговой аттестации выпускников

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, уровня квалификации по профессии рабочих. Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен оформляется протоколом с выставлением итоговых оценок: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно»

В случае успешного прохождения слушателем квалификационных испытаний ему по решению аттестационной (квалификационной) комиссии присваивается соответствующая квалификация и принимается решение о выдаче ему свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программой.

Примерный перечень теоретических вопросов, тестовых и практических заданий квалификационного экзамена

Перечень теоретических вопросов

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.

Примерный перечень тестовых заданий

1 вариант

Время выполнения тестовых заданий 30 минут

Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:

1. Кремсливочный (основной) готовится с применением:
а) маргарина в) сметаны б) жира г) сливочного масла .
2. В рецептуру крема сливочного (основного)
а) молоко цельное б) молоко сгущенное с сахаром в) сухое молоко г) сухие сливки
3. Сахарная сырцовая мастика, готовится с применением
а) желатина б) агара г) молока
4. Для улучшения вкуса в сахарную сырцовую мастику добавляют:
а) ванилин в) лимонную кислоту б) красители г) уксусную эссенцию
5. В готовую зефирную массу, для приготовления зефирной мастики добавляют:
а) сахарную пудру в) сахар рафинад б) сахар песок г) сахарный сироп
6. Готовая зефирная мастика напоминает:
а) тесто в) пластилин б) карамель г) крем
7. Для получения шоколадной стружки, шоколад нарезают:
а) на терке в) тонким ножом б) через мясорубку г) вилкой
8. Температура выпекания из бинэкса:
а) 240 - 260 в) 100 - 110 б) 150 - 180 г) 200 - 210 .
9. Поверхность бисквитного полуфабриката промачивают:
а) примочкой в) водой б) соком г) молоком
10. Комбинированные торты состоят:
а) из заварного полуфабриката в) из слоев различных полуфабрикатов
б) из песочного полуфабриката г) из бисквитного полуфабриката
11. Крошковые пирожные вырабатываются:
а) из бисквитной крошки . в) шоколадной крошке б) из сухарей г) сахара - песка
12. Художественная отделка изделий это:
а) лепка в) декорирование б) промазка г) рисование
13. К новым видам сырья относится:
а) взбитые сливки «Завиток» в) маргарин б) масло сливочное г) сметана
14. Смесь для белого бисквита готовится:
а) из яиц и сахара в) из сухого молока и воды б) из смеси яиц и вода г) из яиц и
мака
15. В рецептуру бисквита «Солнечного» входит:
а) Красители в) б) морковное пюре г) маргарина
16. Бисквит «Ночка» готовится с применением
а) свекольного пюре в) красителя 21 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) сушеные 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) яблок 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 готовится:

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) 200 в) 400 б) 350 г) 150

3. Заварное тесто должно иметь влажность

а) 25% в) 40% б) 15% г) 53% .

4. Заварную массу охлаждаем до температуры

а) 65 - 700 в) 10 - 150 б) 30 - 400 г) 80 - 900

5. В готовом заварном изделии образуется:

а) трещина в) дыра б) вмятина г) полость

6. Бисквитный полуфабрикат разрыхляется

а) воздухом в) содой б) дрожжами г) аминием

7. Бисквитное тесто кладут в формы на

а) У их высоты в) $5/4$ их высоты б) % их высоты г) накладывают

8. Для бисквита «буше» берут яйца:

а) меланж в) свежие или диетические яйца б) густые яйца г) утиные яйца

9. В бисквит для рулета:

а) добавляют крахмал б) не добавляют крахмал в) добавляют кукурузный крахмал

г) добавляют кукурузный крахмал и картофельный крахмал

10. Для приготовления полуфабриката используют:

а) меланж в) яичные желтки б) диетические яйца г) яичные белки

11. Температура выпечки миндального полуфабриката:

а) 150 - 1600 . в) 250 - 2600 б) 210 - 2200 г) 110 - 1200

12. Воздушное тесто готовят

а) с мукой в) с крошкой б) без муки г) с сухарями

13. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре:

а) 100 - 1100С в) 200 - 2100С б) 50 - 600С г) 240 - 2600С

14. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением:

а) муравьиной кислоты б) Уксусной кислоты в) ромовой кислоты г) лимонной

кислоты

15. Сдобный полуфабрикат содержат:

а) воду, молоко, сметану б) масло растительное в) масло сливочное г) сыворотку

16. Песочный полуфабрикат выпекают при температуре:

а) 100 - 1100С в) 150 - 1600С б) 220 - 2300С г) 260 - 2700С

17. При приготовления песочного полуфабриката температура в помещении должна быть:

а) 200С б) 400С в) 500С г) 150С

18. Мука для вафельного полфабриката должна быть

а) с сильным содержанием клейковины б) со средним содержанием клейковины в) слабым содержанием клейковины г) смесь сильной и слабой клейковины

18. В рецептуру вафельного полуфабриката входят
а) меланж в) яичные желтки б) яичный порошок г) яичные белки
19. После выпечки вафельный лист:
а) охлаждают в) нагревают б) выстаивают г) шлифуют
20. Вафельный лист выпекают:
а) в печах в) электровафельнице б) на машинах г) в газовых плитах
21. Готовность песочного пласта 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 полуфабрикate :
а) сахарной пудрой б) сахаром рафинадом в) медом или инвертным сиропом г) сахарным сиропом
24. Влажность пряничного теста приготавливают сырцовым способом;
а) 10-20% б) 70-80% в) 40-50% г) 23-25%
25. Способ приготовления бисквитного теста:
а) перемешивание б) взбивание в) охлаждение г) на опаре

3 вариант

Время выполнения тестовых заданий 30 минут

Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:

1. Что является особенностью приготовления слоеного полуфабриката?
а) тонкие слои б) смешивание масла с мукой в) выпечка 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 в) круглой 19 см б) зубчатой г) не отсаживают
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?
а) 6% в) 9% б) 70% . г) 10%
9. Какую структуру имеет бисквитный полуфабрикат?
а) пышную в) рассыпчатую б) однородную 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. Вовремя взбивания бисквитная масса охлаждается до...
а) 30° С . в) 200 С б) 150 С г) 250 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

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) $S=kn$ в) $B=W/G$ б) $W=A/S$ г) $A=gn$
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) глазировании 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 тоста 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 б) набухание крахмала в) сваривание муки 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 в) по вкусу б) по кислотности г) по цвету
2. Что представляется собой нонпарель?
а) сахарный сироп в) желе б) помада г) марципан
3. Какие изделия готовят из вафельного полуфабриката?
а) торт «Сюрприз» в) трубочки с начинкой б) пирожное «Буше» г) пирожное «Трубочки с кремом»
4. Что происходит с песочным тестом при более высокой температуре?
а) липнет в) крошится б) вязкое 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 в) энокраситель б) индигокармин г) куркума
7. При какой температуре выпекают бисквит «Буше»?
а) 220 - 230°C в) 190 - 200°C б) 210 - 240°C г) 160 - 180°C
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 - 120°C в) 130 - 150°C б) 115 - 130°C г) 200°C
10. Какими орехами нельзя посыпать изделия до выпечки?

- а) миндалём в) грецким б) фисташками 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 в) патоки б) студнеобразователя г) добавок
13. Продукт, придающий хрустящие свойства вафлям:
а) масло в) яйца б) сахар 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) желейного г) крахмального .
25. Вафли лучше отделяют от форм, благодаря:
а) яичным желткам в) яичным белкам б) жиру г) соде

ПРИМЕРНЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

1. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожное «Павлова»
2. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт бисквитно - кремовый с использованием картинки для тортов.
3. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожной бисквитное «Шу».
4. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт медовый с использованием украшений из мастики.
5. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожное песочное глазурованное помадой
6. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Наполеон»
7. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Цифра» (медовый)
8. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс «Столичный» штучный
9. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс «Лимонный»

10. Приготовить в технологической последовательности и оформить кофейное печенье с шоколадом.
11. Приготовить в технологической последовательности и оформить бисквитный торт
12. Приготовить в технологической последовательности и оформить капкейки

7. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация профессионального модуля должно обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю подготовки. Педагоги получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года