

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЕЛИКОУСТЮГСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю:
Директор БПОУ ВО «ВУМК»
/А.И.Башкин/
2020 г.



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПЕРЕПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ
12901 «Кондитер»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Характеристика подготовки
3. Учебный план и календарно-учебный график
4. Оценка качества подготовки
5. Программы профессиональных модулей
6. Программы учебных дисциплин
7. Условия реализации программы
8. Материалы итоговой аттестации

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки программы переподготовки рабочих и служащих (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;
- Закон Российской Федерации от 19 апреля 1991 г. N 1032-1-ФЗ "О занятости населения в Российской Федерации" с изменениями и дополнениями;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94;
- Приказ Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 29 декабря 2006 г. N 1154 "Об утверждении Перечня основных профессий рабочих промышленных производств (объектов), программы обучения которых, должны согласовываться с органами Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору";
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322)
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"
- Письмо Департамента государственной политики в сфере образования и науки Минобрнауки России от 27.12.2009 № 03-2672 с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.1. Требования к поступающим

К освоению программы допускаются лица уже имеющие профессию рабочего, профессии рабочих, или должность служащего, должности служащих.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 248 часов при очной и очно-заочной форме подготовки.

1.3. Планируемый результат освоения программы

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 3,4

В результате освоения программы

кондитер 3 разряда

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.

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.

кондитер 4 разряда

должен знать: технологию и рецептуры изготовления кексов, рулетов, печенья розничного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением многокрасочного узора; способы монтажа рисунка.

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором, отдельным расположением мелких и средних деталей рисунка и резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа переподготовки рабочих и служащих 12901 **Кондитер** представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве **Кондитера** в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ПМ .01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ

Оценка качества освоения программы переподготовки рабочих и служащих **Кондитер**, включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний, промежуточная и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля знаний, промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация состоит из квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится по вопросам, включающий в себя технологический процесс приготовления пищи. Практическая квалификационная работа при проведении квалификационного экзамена состоит из проверки практических навыков по технологии приготовления блюд. Тематика выпускной практической квалификационной работы должна соответствовать содержанию профессиональных модулей. Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. В ходе сдачи теоретической и практической части квалификационного экзамена членами аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением.

По результатам квалификационного экзамена, который завершает освоение программы профессионального обучения, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

5. ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- хранение и подготовка сырья;
- приготовление полуфабрикатов и готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- обслуживание оборудования для приготовления полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий;

уметь:

- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочные и мучные кондитерские изделия;
- оценивать качество полуфабрикатов и готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочные и мучные кондитерские изделия;

знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- методы определения готовности полуфабрикатов и готовых изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –178 часов, в том числе:

МДК – 60 часов; учебной практики - 78 часов и производственной практики – 40 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 01.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		-60 час.
Тема 1. Введение	Ознакомление со специальностью. Охрана труда. Ознакомление с квалификационной характеристикой и программой обучения. Основные нормативные документы кондитерского производства.	2
Тема 2. Подготовка кондитерского сырья к производству. Способы разрыхления теста	Основное и вспомогательное сырье. Подготовка сырья. Способы разрыхления теста. Характеристика разрыхлителей.	2
Тема 3. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.	Расчёт расхода муки с учётом её влажности. Понятие об упёке и припёке.	2
	Рецептура и приготовление фаршей: мясного с луком, из лука с яйцом, ливерного, рыбного, картофельного, из свежей и квашеной капусты, рисового с яйцом, творожного из повидла.	2
	Правила варки и определение готовности сиропов. Рецепттура и технология приготовления сиропов (для промочки, кофейного, тиража, инвертного), жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной).	2
	Классификация и характеристика кремов. Рецепттура и технология приготовления сливочных кремов (сливочный основной, с какао-порошком, кофейный, сливочно-ореховый). Рецепттура и технология приготовления кремов «Шарлотт», «Гляссе». Рецепттура и технология приготовления белковых кремов, заварного крема.	2
Тема 4. Дрожжевое тесто и изделия из него.	Характеристика и виды дрожжевого теста.	2
	Приготовление теста опарным и безопарным способом.	2
	Разделка и выпечка изделий. Изделия из дрожжевого теста.	2
	Дрожжевое слоёное тесто. Рецептуры, особенности приготовления изделий (слойка с повидлом, булочка слоёная, слойка с марципаном, ватрушка венгерская)	2

Тема 5. Бездрожжевое тесто и изделия из него	Песочное тесто и изделия из него. Пряничное тесто Характеристика, рецептура, технология приготовления песочного теста, формование и выпечка. Требования к качеству. Виды и причины брака.	2
	Бисквитное тесто и изделия из него. Виды бисквитного теста. Характеристика, рецептура, технология приготовления бисквитов (признаки готовности теста, способы формования). Требования к качеству, виды и причины брака.	2
	Заварное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности заварного теста. Способы формования и условия выпечки. Требования к качеству, виды и причины брака. Изделия из заварного теста.	2
	Слоеное тесто и изделия из него Характеристика, рецептура, технология приготовления теста. Разделка и выпечка. Требования к качеству, виды и причины брака.	2
	Воздушное, воздушно-ореховое, миндальное тесто и изделия из них. Характеристика, рецептура, технология приготовления, теста. Способы формования и условия выпечки. Требования к качеству, виды и причины брака.	2
Тема 6. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов, и способы отделки	Украшения из крема. Изготовление корнетика и украшений из него. Обработка кондитерского мешка и трубочек, заполнение мешка кремом и украшения из различных трубочек.	2
	Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Технология приготовления желе для украшения изделий (в не застывшем виде, многослойное, мраморное, мозаичное). Приготовление фруктовой рисовальной массы и украшений из нее. Подготовка фруктов, цукатов для украшения изделий.	2
	Украшения из помады, глазури, кандира. Рецептура, технология приготовления глазури сырцовой для украшения поверхности и изделий, заварной для украшения изделий, кандира и украшений из них. Украшения из помады.	2
	Украшения из сахарных мастик и марципана. Характеристика, рецептура, технология приготовления, использование мастики (сырцовая, молочная, сахарная заварная) и	2

	марципана (сырцовый, заварной). Украшения из мастик и марципана, мастипласта.	
	Посыпки, шоколад, карамель. Технология приготовления и использование посыпок (бисквитная жареная крошка, песочная крупка, крошка из воздушного полуфабриката, слоеная крошка, сахарные посыпки, шоколадная крупка, нонпарель, шоколадная посыпка, ореховая посыпка). Шоколад. Шоколадные конфеты ручной работы. Правила варки карамельной массы (ливная, атласная, пластичная) украшения из шоколада	2
Тема 7. Пирожные.	Общие требования к пирожным тортам. ОСТ 10-060-95. Характеристика пирожных Пирожные бисквитные Рецептура, технология приготовления пирожных	2
	Песочные пирожные. Рецептура, технология приготовления песочных пирожных.	2
	Слоеные пирожные. Рецептура, технология приготовления слоеных пирожных.	2
	Заварные пирожные. Рецепттура, технология приготовления пирожных	2
	Воздушные пирожные. Крошковые пирожные Рецептура, технология приготовления пирожных.	2
Тема 8. Торты	Характеристика тортов. Классификация. Требования к оформлению тортов. Характеристика, классификация, стадии оформления.	2
	Бисквитные торты. Рецептура, технология приготовления бисквитных тортов приготовления тортов, требования к качеству.	2
	Песочные торты. Рецептура, технология приготовления песочных тортов.	2
	Слоеные торты, воздушно-ореховые и воздушные торты. Комбинированные торты. Рецептура, технология приготовления тортов	2
Дифференцированный зачет		2

Виды работ:

1. Хранение и подготовка сырья пуску в производство с соблюдением правил техники безопасности при обслуживании оборудования:

- подготовка муки и крахмала и просеивание муки;
- подготовка сахара, меда, патоки;
- подготовка яиц и яичных продуктов;
- подготовка молока и молочных продуктов;
- подготовка масла, маргарина, жиров для жарки;
- подготовка овощей, фруктов;
- подготовка вкусовых и ароматических веществ;
- подготовка орехов и мака;
- безопасные приемы работы с электрическим оборудованием (тестомесильная и взбивальная машина, электрическая печь и жарочный шкаф, просеиватель)

2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов.

- приготовление бисквитного полуфабриката;
- приготовление песочного полуфабриката;
- приготовление заварного полуфабриката;
- приготовление воздушного и воздушно-орехового полуфабриката;
- приготовление слоеного полуфабриката;
- приготовление вафельного и крошкового

3. Приготовление кексов, восточных сладостей, печенья.

- приготовление кекса «Майского»;
- приготовление «Ромовой бабы»;
- приготовление кекса «Столичного».
- приготовление пряников глазированных;
- приготовление коврижки медовой;
- приготовление печенья нарезного и выемного;
- приготовление печенья «Глаголик», «Звездочка».

4. Приготовление отделочных полуфабрикатов:

- приготовление сахарных сиропов и помады;
- приготовление желе, жженки, глазури;
- приготовление молочной, сахарной мастики и украшений из нее;
- приготовление сливочных кремов и украшений из них;
- приготовление крема белкового (заварного), «Зефир» и украшения из них

5. Приготовление пирожных, рулетов:

- приготовление пирожных «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное); «Бисквитное» с белковым кремом; «Бисквитное» фруктово-желейное; «Бисквитное» глазированное, кремом (буше); «Песочное кольцо»; «Песочное» с фруктовой начинкой и кремом; «Корзиночка» с белковым кремом; «Слойка», отделанная кремом; «Трубочка» с белковым кремом; «Воздушное» с кремом (двойное); «Картошка» обсыпная

6. Приготовление тортов:

- приготовление торта «Бисквитно - кремовый»; «Сказка»; «Кофейный»; «Подарочный»; «Бисквитно - фруктовый»; «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой; «Юбилейный альбом»
- приготовление песочного торта «Пешт»;
- отработка приемов по оформлению тортов на фантазию

Производственная практика.**Виды работ:**

1. Хранение и подготовка сырья пуску в производство с соблюдением правил техники безопасности при

Обслуживании оборудования:

- подготовка муки и крахмала и просеивание муки, сахара, меда, патоки, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, масла, маргарина, жиров для жарки, овощей, фруктов, вкусовых и ароматических веществ, орехов и мака;

- безопасные приемы работы с электрическим оборудованием (тестомесильная и взбивальная машина, электрическая печь и жарочный шкаф, просеиватель)

2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов (бисквитного, бисквитного, заварного, воздушного, слоеного, вафельного).

3. Приготовление кексов, пряников, коврижки и печенья.

4. Приготовление отделочных полуфабрикатов (сахарных сиропов и помады, желе, жженки, глазури, кремов)

5. Приготовление пирожных, рулетов и тортов.

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Типовые задания для проведения дифференцированного зачета по МДК
«Технология приготовления хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий»**

Задание №1

Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относят.....

- а) к химическим разрыхлителям
- б) к биологическим разрыхлителям
- в) к механическим разрыхлителям

2. Как называют красный пищевой краситель?

- а) кармин
- б) тартразин
- в) индигокармин

3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

- а) 1:3
- б) 1:2
- в) 1:1

4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

- а) дрожжевое опарное тесто
- б) дрожжевое безопарное тесто
- в) дрожжевое слоёное тесто

5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:

изделия тёмно- бурые, мякиш липнет

- а) в тесто положено мало соли
- б) тесто перекисло
- в) в тесто положено много сахара

6. Для крема «Шарлотт» приготавливают

- а) яично-молочный сироп
- б) яично-сахарную массу
- в) молочно-сахарную смесь

7. Торт «Прага» приготавливают

- а) из бисквитного теста

б) из песочного теста

в) из слоёного теста

8. Для приготовления песочного теста муку используют

а) с небольшим содержанием клейковины

б) муку с «сильной» клейковиной

в) муку с очень «слабой» клейковиной

9. Заварной крем используют :

а) для украшения изделий

б) для склеивания и смазывания пластов

в) для заполнения заварных изделий

10. Нонпарель приготавливают.....

а) из сахарной посыпки

б) из готовой помады

в) из песочной крошки

11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.

а) основной бисквитный п/ф.

б) масляный бисквитный п/ф.

в) бисквит «буше»

12. Температура хранения столовых яиц?

а) от 0 до 20 градусов

б) не выше 20 градусов

в) от 0 до – 2 градусов

13. Какой крем используют для торта «Сказка»?

а) «шарлот» шоколадный

б) «глясе»

в) сливочный основной

14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

а) 36 часов

б) 72 часа

в) 6 часов

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

а) механическим

б) химическим

в) биологическим

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;

б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;

в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях

а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;

б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;

в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.

18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:

а) сахар-рафинад;

б) жидкий сахар;

в) инвертный сахар.

19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:

а) мед;

б) инвертный сахар;

- в) патока;
- г) солод.

20. Перед использованием в производстве патоку:

- а) пропускают через сито;
- б) разводят в воде;
- в) подогревают

21. Солод - это

- а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
- б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
- в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности;
- г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

22. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

- а) саломас;
- б) маргарин;
- в) пекарский жир;
- г) масло коровье.

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

- а) красители;
- б) ароматические вещества;
- в) эссенции.

24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из блинчатого теста	Причина
1. Комковатость	А)
2. Непропёк	Б)
3. Изделия жесткие, резинистые	В)

Задание № 2.

Выберите правильный ответ

1. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?

- а) готовят яично-сахарный сироп
- б) готовят яично-молочный сироп
- в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру

2. Как используют инвертный сироп?

- а) для промочки
- б) добавляют вместо патоки
- в) тиражируют кондитерские изделия

3. В состав заварного теста входят:

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.

б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.

в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

4. Торт «Наполеон» приготавливают:

а) из бисквитного п/ф.

б) из песочного п/ф.

в) из слоёного п/ф.

5. Наилучшая температура для развития дрожжей?

а) 17 – 20 градусов

б) 28 – 32 градуса

в) 45 – 50 градусов

6. Кекс «Здоровье» приготавливают:

а) из дрожжевого безопарного теста

б) из дрожжевого опарного теста

в) песочного теста

7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:

а) высокая температура выпечки

б) низкая температура выпечки

в) плохой промес теста

г) длительный замес теста с мукой

8. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?

а) 25%

б) 50%

в) 10%

9. Как увеличить силу муки?

а) добавить крахмал

б) добавить муку другого сорта

в) добавить пищевую кислоту

10. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?

а) 100 -110 градусов

б) 130 – 190 градусов

в) 220 градусов

11. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?

а) пищевой кислотой

б) содой

12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.

а) белковый заварной

б) белковый сырцовый

в) крем «Зефир»

13. Чем смазывают рулет «Экстра»?

а) кремом «Шарлотт»

б) кремом «Гляссе»

в) сливочно-творожным кремом

г) сливочным кремом

14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?

а) две лепёшки круглой формы

б) две лепёшки овальной формы

15. Из чего делают нонпарель?

а) из помады

б) из шоколада

в) из орехов

16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) разрыхление теста;
- б) придание вкуса;
- в) укрепление клейковины;
- г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

- а) ячменный;
- б) кукурузный;
- в) картофельный;
- г) модифицированные.

19. При больших количествах сахара в тесте брожение:

- а) замедляется;
- б) ускоряется;
- в) не влияет на скорость брожения.

20. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

- а) солодовый экстракт;
- б) пастеризованное молоко;
- в) сухое молоко;
- г) молочная сыворотка;
- д) меланж;
- е) сметана.

21. При какой температуре должны храниться яйца

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

22. Жиры, добавляемые в тесто:

- а) замедляют процесс брожения;
- б) ускоряют процесс брожения;
- в) не влияют на процесс брожения.

23. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:

- а) кориандр;
- б) тмин;
- в) ваниль

24. Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из дрожжевого теста	Причина
1. Изделия бледные, запах кислый	А)

2. Изделия с «закалом»	Б)
3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий	В)

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

6. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

2. Количество часов на освоение программы дисциплины: 10 часов

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов 3
Раздел 1. Основы микробиологии		5
Введение	Основные понятия: микробиология, гигиена, санитария. Предмет, цели и задачи курса. История возникновения и развития микробиологии, санитарии, гигиены. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания в предприятиях общественного питания.	1
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	1
	Классификация микробов. Характеристика основных групп микробов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Их величина, форма, особенностей строения, размножения. Воздействие микробов на пищевые продукты.	
Тема 1.2. Физиология микробов, факторы среды, влияющие на них	Содержание учебного материала	1
	Физиология микробов. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном виде. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору.	

<p>Тема 1.3. Пищевые заболевания и отравления, их профилактика</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие о патогенных микробах. Пищевые инфекции. Понятие об инфекции, пути проникновения микробов в организм человека. Пути попадания микробов в пищевые продукты. Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, гепатит А. Зоонозы: бруцеллез, сибирская язва, ящур. Характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики.</p> <p>Пищевые отравления. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики. Характеристика микробных пищевых отравлений: токсикоинфекций, интоксикаций, микотоксикозов. Пищевые отравления немикробного происхождения, их характеристика. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.</p>	2
<p>Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания</p>		5
<p>Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Личная гигиена, производственная гигиена, гигиена труда. Значение личной гигиены работников предприятий питания. Гигиена полости рта, гигиена рук. Производственный маникюр. Санитарная одежда, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера.</p> <p>Медицинский контроль работников предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования. Перечень болезней, препятствующих работе в общественном питании.</p>	1
<p>Тема 2.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде, таре и их содержанию. Санитарные требования к материалу, идущему на изготовление оборудования, инвентаря, посуды, тары. Понятие о маркировке оборудования, инвентаря, ее гигиеническая необходимость. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары: очистка, мытье, дезинфицирование и хранение. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Понятие: дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика, правила применения. Дезинсекция, дератизация, методы их проведения. Значение этих мероприятий в профилактике пищевых заболеваний. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов. Применение и хранение растворов моющих средств.</p>	1
<p>Практические занятия</p>		1
<p>Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств</p>		
<p>Тема 2.3. Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам, их кулинарной обработке и реализации</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов.</p> <p>Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов и кулинарной продукции. Правила перевозки продуктов. Санитарный паспорт на транспортные средства. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья. Санитарные требования к складским помещениям и их содержанию. Правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов.</p> <p>Санитарные требования к кулинарной обработке сырья, производству и реализации кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке сырья. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов: способы, режим, правила. Санитарно-эпидемиологическое и физиологическое значение кулинарной обработки. Санитарно-гигиенические требования к производству кондитерских изделий.</p>	1

	Санитарные требования к хранению и реализации готовых изделий. Санитарно-пищевое законодательство. Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены.	
	Зачет	
Всего:		10

Тестовые задания для зачёта по учебной дисциплине

1 Вариант

1. Наука о преимущественно одноклеточных микроорганизмах, невидимых невооруженным взглядом.
а) генетика б) цитология. в) микробиология г) биология
2. Ученый, первый наблюдавший простейших при помощи лупы.
а) Афанасий Кирхер б) Энтони ван Левенгук в) Луи Пастер г) И. Мечников
3. Бактерии размещаются в виде одиночных клеток.
а) диплококки б) монококки в) стрептококки г) тетракокки
4. Палочкообразные бактерии, образующие споры.
а) вибрионы б) спирохеты в) бациллы г) кокки
5. Способствующий фактор для развития грибов.
а) влажность б) сухая среда в) кислотность г) высокая температура
6. Бактериальное пищевое заболевание
а) сальмонеллёз б) трихомоноз в) фасциоллёз
7. Переход сложных азотистых продуктов до соединения аммиака называют
а) аммонификация б) брожение в) гниение
8. Способствующий фактор для развития гнилостных бактерий
а) аэробный б) анаэробный
9. Комплекс защитных реакций организма предотвращающий проникновение и развитие болезнетворных микробов в организме.
а) инфекция б) иммунитет в) токсичность
10. Помещения, в которых была обнаружена сибирская язва, дезинфицируют
а) 10% раствором едкого натра 3 раза с интервалом 3 часа
б) щелочным раствором формальдегида в) 5% раствором кальцинированной соды

2 Вариант

1. лептоспироз вызывают
а) бактерии б) гельминты
2. При заражении сальмонеллезом органолептические показатели мяса меняются
а) да б) нет в) незначительно
3. Заболевание, сопровождающееся нервно-паралитическими явлениями, параличом мышц глотки, головы, нарушениями зрения.
а) ботулизм б) эшерихиоз в) стафилококкоз
4. Мороженым считается мясо, когда в мышцах бедра температура
а) 1-0С б) 0 - -2С в) -2 - -4С г) -6 и ниже
5. Личинки гельминтов в мясе наблюдаются при
а) аскаридозе б) трихомонозе в) ботулизме
6. Какая должна быть температура в центре батона колбасы при варке
а) 50-60С б) 60-68С в) 68-75С г) 75-82С
7. Зоонозами являются
а) бруцеллёз б) ботулизм в) рожа
8. Фермент, изготовленный из сычуга молочных телят и ягнят
а) гематоген б) сычужный фермент в) пепсин г) желатин
9. Уничтожение неспорных пат. бактерий в продуктах для сохранения в них пищевых качеств
а) дезинфекция б) обеззараживание в) стерилизация г) пастеризация

10. Наука, изучающая возбудителей инфекционных заболеваний у животных и человека.

- а) ветеринарная.. микробиология б) санитарная микробиология
в) с/х микробиология г) промышленная микробиология.

Ключ к тестам

варианты	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	в	в	б	в	а	а	а	а	б	в
2	б	б	а	г	б	в	а	в	а	а

Критерии оценки:

«5» (отлично) Обучающийся в полном объеме ответил на все вопросы и дополнительные вопросы поставленные преподавателем, проявив самостоятельность и знания межпредметного характера.

«4» (хорошо) Обучающийся раскрыл содержание вопросов, но в его ответе содержатся недочеты или одна не грубая ошибка; при ответе на поставленные вопросы имеются незначительные замечания и поправки со стороны преподавателя.

«3» (удовлетворительно) Обучающийся раскрыл более, чем на 50% содержание вопросов, но его ответ содержит недочеты или 2-3 негрубые ошибки, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему значительную помощь в виде наводящих вопросов.

«2» (неудовлетворительно) Обучающийся раскрыл менее, чем на 50% содержание вопросов, его ответ содержит более двух грубых ошибок, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему постоянную помощь.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

1. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико–химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

2. Количество часов на освоение программы дисциплины: 26 часов

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основы физиологии питания		10
Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала:	2
	1. Роль питательных и витаминов в структуре питания. 2. Роль минеральных веществ, микроэлементов и воды в структуре	
Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала:	2
	1. Роль пищи для организма человека. Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения. 2. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.	
Тема 1.3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала:	2
	1. Основные процессы обмена веществ в организме. 2. Суточный расход энергии.	
Тема 1.4. Особенности питания различных групп населения	Содержание учебного материала:	2
	1. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая	
	2. Понятие рациона питания. Суточная норма потребности человека	
	3. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. 4. Методика составления рационов питания.	
	Практические занятия:	1
	1. Расчет энергетической ценности блюд. 2. Составление рациона питания	1
Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров		16
Тема 2.1. Общая часть товароведения продовольственных товаров.	Содержание учебного материала:	2
	1. Предмет товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Факторы, влияющие 2. Хранение продовольственных товаров. Консервирование продовольственных товаров.	
Тема 2.2. Зерномучные товары	Содержание учебного материала:	2
	1. Пищевая ценность, классификация, ассортимент и характеристика, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации зерномучных	
Тема 2.3. Плодово – овощные товары	Содержание учебного материала:	2
	1. Пищевая ценность, классификация, ассортимент и характеристика, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации	
Тема 2.4. Вкусовые товары	Содержание учебного материала:	1
	1. Пищевая ценность, классификация, ассортимент и характеристика, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации вкусовых	
Тема 2.5. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	Содержание учебного материала:	1
	1. Пищевая ценность, классификация, ассортимент и характеристика, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров.	
Тема 2.6. Молочные товары	Содержание учебного материала:	1
	1. Пищевая ценность, классификация, ассортимент и характеристика, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации молочных	
Тема 2.7. Яичные товары	Содержание учебного материала:	1
	1. Пищевая ценность, классификация, ассортимент и характеристика, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации куриных яиц и	

Тема 2.8. Пищевые жиры	Содержание учебного материала:	1
	1. Пищевая ценность, классификация, ассортимент и характеристика, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации пищевых	
Тема 2.9. Мясные товары	Содержание учебного материала:	2
	1. Пищевая ценность, классификация, ассортимент и характеристика, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации мясных	
Тема 2.10. Рыбные товары	Содержание учебного материала:	2
	1. Пищевая ценность, классификация, ассортимент и характеристика, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия	
	Зачет.	1
Всего:		26

Оценка освоения учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

Итоговая зачётная работа по учебной дисциплине

1 Вариант

Тестовая часть

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм
А) физиология питания Б) товароведение
В) организация предприятий общественного питания
2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:
А) 4 ккал Б) 6.8 ккал В) 12 ккал
3. Вещества, являющиеся строительным материалом для организма человека
А) углеводы Б) белки В) жиры
4. Дайте определение энергетической ценности пищи:
А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии
Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему.
В) Количество скрытой энергии, заключенной в пище
5. Метод определения качества продуктов на основе анализа органов чувств
А) экспертный Б) органолептический В) социологический
6. Физический процесс происходящий при хранении продуктов
А) увлажнение и высыхание Б) плесневение, гниение
В) вред наносимый грызунами, насекомыми
7. Из пшеницы вырабатывают
А) толокно Б) манную крупу В) геркулес
8. К группе тыквенных овощей относятся:
А) укроп Б) шпинат В) арбуз
9. Апельсин относится к...
А) тропическим плодам Б) субтропическим плодам В) экзотическим плодам
10. К субпродуктам 1 категории относятся :
А) желудок Б) печень В) хвост
11. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки
А) икра Б) мясо В) рыба
12. Двустворчатым моллюскам относятся:
А) раки Б) осьминоги В) устрицы, мидии
13. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.
А) остывшее. Б) мороженное В) парное
14. Мясо крупного рогатого скота возрастом от 3 месяцев до трех лет
А) мясо молодняка Б) телятина В) говядина.

15. Высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов.
 А) сливочное масло Б) маргарин В) говяжий жир
16. Кисломолочный продукт, повышенной калорийностью, получаемый путем сквашивания сливок
 А) простокваша Б) йогурт В) сметана
17. Молоко нагретое до температуры 72-75°C, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта. Срок хранения до 4 суток.
 А) стерилизованное молоко Б) пастеризованное молоко В) топленое молоко
18. Установите правильную последовательность этапов приготовления макаронных изделий
 А) формовка; Б) подготовка сырья; В) приготовление теста; Г) упаковка Д) сушка

Дополнительная часть

19. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов
20. Какова роль жиров в жизнедеятельности человека?

2 Вариант

Тестовая часть

1. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:
 А) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
 Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
 В) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок
2. От каких факторов зависит обмен веществ:
 А) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности
 Б) имени, места проживания, среды обитания
 В) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ
3. В связи с процессами роста потребность в витаминах:
 А) уменьшается Б) увеличивается В) никак не изменяется
4. Микробиологический процесс, происходящий при хранении товара
 А) плесневение, гниение, брожение Б) увлажнение и высыхание
 В) вред наносимый грызунами, насекомыми
5. Метод определения качества продуктов на основе сбора и анализа мнений ее потребителей
 А) экспертный Б) органолептический В) социологический
6. По какому признаку делятся макаронные изделия
 А) по виду Б) по форме В) по размеру
7. К группе томатных овощей относят
 А) перец Б) патиссоны В) тыква
8. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона
 А) витамины Б) углеводы В) экстрактивные вещества
9. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.
 А) дубильные вещества Б) органические кислоты В) ароматические вещества
10. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.
 А) сахар Б) фрукты В) мёд
11. Кисломолочный диетический продукт
 А) йогурт В) сметана Б) сливки
12. Высушенная смесь яйца
 А) омлет Б) яичный порошок В) меланж

13. Какую крупу получают из ячменя
 А) манную Б) пшеничную В) перловую
14. Важные составные части муки
 А) углеводы Б) крахмал и белки В) витамины
15. К трубчатым макаронным изделиям относятся:
 А) спагетти Б) рожки В) ракушки
16. Мясной полуфабрикат, состоящий из куска мяса правильной формы толщиной 20-30 мм по 125г.
 А) бифштекс Б) бефстроганов В) шашлык
17. Молоко получают путём нагрева его до 120 - 140°C, при такой температуре погибают все микробы и частично полезные для организма вещества. Срок хранения – до четырёх месяцев.
 А) топленое молоко Б) пастеризованное молоко В) стерилизованное молоко
18. Установите правильную последовательность этапов обработки молока
 А) гомогенизируют Б) подвергают к проверке В) очищают Г) нормализуют
 Д) охлаждают и реализуют Ж) Тепловая обработка.(пастеризация, стерилизация...)

Дополнительная часть

19. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.
20. Какова роль белков в жизнедеятельности человека?

Ключ к тестам

варианты	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1	А	А	Б	В	Б	А	Б	В	Б	Б	А	В	А	А	Б	В	Б	Б, В, А, Д, Г
2	Б	А	Б	А	В	Б	А	В	А	В	А	Б	В	Б	Б	А	В	Б, В, Г, А, Ж, Д

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка
90 – 100 % (20-18)	отлично
80 - 89 % (18-16)	хорошо
70 - 79 % (15-14)	удовлетворительно
70 % (13)	неудовлетворительно

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
 РАБОЧЕГО МЕСТА**

1. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- характеристики основных типов организации общественного питания;

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Количество часов на освоение программы дисциплины: 26 ч.

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1: Характеристика предприятий общественного питания		1
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания.	1
Раздел 2: Организация работы и технологическое оснащение производства.		17
Тема 2.1. Организация производства.	Содержание учебного материала Характеристика структуры производства. Основные требования к организации рабочих мест на производстве.	1
Тема 2.2 Организация работы и техническое оснащение заготовочных цехов.	Содержание учебного материала 1. - Основные требования к расположению и оснащению овощного цеха на предприятии; Особенности организации рабочего места повара. 2. – Техническое оснащение овощного цеха: - картофелечистка (классификация, основные части и детали машины, назначение, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - овощерезательные и протирачные машины (классификация, основные части и детали машины, назначение, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - ВНЦ (назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности).	2

	<p>3.- Основные требования к расположению цеха; оснащению мясорыбного цеха на предприятии; Особенности организации рабочего места повара.</p> <p>4.– Техническое оснащение мясорыбного цеха:</p> <ul style="list-style-type: none"> - универсальный привод со смежными механизмами (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности): - С.М мясорубка (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - С.М фаршемешалка (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности) - котлетоформовочная машина (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - пельмене формовочная машина (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - мясорыхлитель (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - холодильное оборудование (классификация, основные части и детали машины, назначение, правила эксплуатации и правила техники безопасности). <p>5.- Основные требования к расположению цеха; оснащению птицебельного цеха на предприятии; Особенности организации рабочего места повара.</p> <p>6. - Техническое оснащение цеха:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опалочный горн УОП -1 (назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - производственный стол со встроенными холодильными шкафами - печь для опаливания субпродуктов (назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). 	
	<p>Практическая работа обучающихся: Работа с инструкционными карточками – составление чертежей, рисунков, схем</p>	2
<p>Тема 2.3. Организация работы и техническое оснащение дотоготовочных цехов.</p> <p>Под тема 2.3.1 Организация работы горячего цеха супового и соусного отделений и его техническое оснащение</p>	<p><u>Содержание учебного материала</u></p> <p>1.Основные требования к расположению горячего цеха. Особенности организации рабочего места повара и микроклимат цеха.</p> <p>2. - 3Техническое оснащение горячего цеха:</p> <ul style="list-style-type: none"> - секционное немеханическое оборудование (назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). <p><u>Соусное отделение:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - секционно-модульные котлы (классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - электросковороды (классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - секции – ставки к тепловому оборудованию (классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности) - кухонная универсальная машина УМК со сменными механизмами (назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). <p><u>Суповое отделение:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - секционно-модульные плиты (классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - секционно-модульные жарочные шкафы (классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - секционно-модульные фритюрницы (классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - электрокипятильник (назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - электрогриль (назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). 	2

	- электрокофеварка (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - микроволновка (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности).	
	Практическое занятие: 1. Составление чертежей: «Технического оборудования горячего цеха», 2.- 4. Принцип работы (действия) и устройства оборудования.	2
Под тема 2.3.2. Организация работы холодного цеха и его техническое оснащение	Содержание учебного материала 1.- Основные требования к расположению цеха; Особенности организации рабочего места повара и микроклимат цеха. 2.- Техническое оснащение цеха: - СМ для универсального привода ПХ -06 (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - машина для нарезки овощей (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - слайсеры (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - машина для нарезки хлеба (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - секционно-модульные охлажденные столы (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - смесительные машины (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности).	1
	Практическая работа обучающихся: 1.-3. Принцип действия (работы) и устройство технологического оборудования холодного цеха 4. Составление чертежей: технологического оборудования цеха с пояснением.	1
	Содержание учебного материала: 1. Основные требования к расположению цеха; Особенности организации рабочего места повара. 2. Техническое оснащение цеха: - просеиватель муки (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - тестомесильная машина (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - машины для приготовления блинов, блинчиков, пельменей и домашней лапши (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - секционное немеханическое оборудование (назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - взбивальная машина (назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - пекарские шкафы (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности). - овоскоп (назначение, принцип устройства, правила эксплуатации, правила техники безопасности).	2
Тема 2.4. Организация работы и техническое оснащение мучного и кондитерского цеха	Практическая работа обучающихся: 1. Принцип действия (работы) и устройство технологического оборудования мучного цеха 2. Составление чертежей: технологического оборудования цеха с пояснением.	2
Раздел 3. Организация работы и технологическое оснащение вспомогательных технических помещений.		6
Тема 3.1. Организация работы и техническое оснащение раздаточной линии	Содержание учебного материала Основные требования к расположению цеха; Основные типы оборудования, инвентарь, инструменты и посуда раздаточной линии. Особенности организации рабочего места повара и микроклимат цеха. Техническое оснащение раздаточной линии: - прилавки – витрины (классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности).	2

	- раздаточные линии (классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - машина для нарезки хлеба (назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности).	
	Практическая работа обучающихся: 1.- Принцип действия (работы) и устройство технологического оборудования раздаточных линий. 2.- Составление чертежей: технологического оборудования раздаточных линий с пояснением.	2
Тема 3.2. Организация работы и техническое оснащение моечных отделений	Содержание учебного материала	1
	Основные требования к расположению цеха; Основные типы оборудования, инвентарь, инструменты и посуда моечных отделений. Особенности организации рабочего места. Техническое оснащение цеха: - немеханическое оборудование (назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности). - посудомоечные машины (классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации и правила техники безопасности).	
	Практическая работа обучающихся: Принцип действия (работы) и устройство технологического оборудования моечных отделений Составление схемы и чертежа: «Технологическое оборудования в моечных отделениях»	1
	Зачет	2
Всего:		26

Оценка освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Итоговая зачётная работа по учебной дисциплине

1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2. Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200.

М - _____; Р - _____;

О - _____; 200 - _____.

3. Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?

а) покрытую съёмными абразивными сегментами; б) гладкую;

в) покрытую несъёмными сегментами.

4. Назовите рабочие органы мясорубки.

а) рабочий вал с лопастями; б) шнек; в) подрезная.

5. Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.

6. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырьё, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

7. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

8. Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.

9. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

2 вариант

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».

2. Перечислить виды машин для обработки овощей и картофеля.

3. Правила эксплуатации электрических плит.

4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.

а) тены; б) пароводяная рубашка; в) манометр.

5. Рабочие органы в тестомесильной машине.

а) дежа; б) рычаг месильный; в) электродвигатель.

6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.

7. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье 2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

8. Организация работы овощного цеха.

9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

3 вариант

1. Перечислите машины для обработки мяса.

2. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

3. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:

а) тены; б) пароводяная рубашка; в) манометр.

5. Расшифруйте маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3

6. Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.

7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

а) разнообразные блюда, б) различные полуфабрикаты;

в) продукция из определенного вида сырья

8. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

9. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.

Эталон ответов

1 вариант

1. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь

2. М – машина; Р – резательная; О – овощей; 200 – кг в час.

3. а) 4. в).

5.Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э – электрический; С – секционный М – модулированный;
2К – 2 камеры.

6.а).

7.Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.

8.Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.

9.Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант

1.Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. Сортировочные, моечные, очистительные, резательные, протирачные

3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.

2.Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.

3.Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.

4. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.

5.После остывания произвести санитарную обработку плиты.

4. а) 5. б)

6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.

7.в).

8.Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.

9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант

1.Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.

2. 1. проверка санитарного и технического состояния машины.

2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру.

3. проверка работы машины на « холостом ходу».

4. загрузка машины картофелем.

5. контролировать работу машины.

6. по окончании работы отключить машину, произвести санитарную обработку.

3. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..

4.а)

5.М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный;
М –модульный; 3- комфорки.

6. М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час

7.в).

8.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

9.Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона,

меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

Критерии оценки:

- 1 Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.
- 2 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.
- 3 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.
- 4 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Кабинеты для аудиторных занятий и лаборатория для лабораторно-практических работ, укомплектованы механическим, тепловым и холодильным оборудованием.

7.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2009.
4. В.А. Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2008.
5. А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. образования: М.: ПрофОбрИздат, 2008
6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.: Экономика, 2009.

Учебные пособия

1. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания»: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2003
2. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2005 г.
3. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2007

4. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».: Учеб. Для нач. проф. образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2002
- 5.Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009

Справочники

Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб.,2006

Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2001 г. ил.
4. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника.1992
5. Составители Э.Ю.Васильева, А.И. Васильев «Приглашаем к столу» Чебоксары,1995
6. Составитель М.Вербина «Микроволновая кухня»-Изд. «Аркаим»,2008

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

7.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

7.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь наличие квалификационного разряда на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

8.МАТЕРИАЛЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Пояснительная записка

Экзаменационные материалы предназначены для организации и проведения итоговой аттестации по профессиональному обучению по профессии 12901 Кондитер

Итоговая аттестация обучающихся включает в себя итоговый экзамен по теоретическому обучению и выполнение практической квалификационной работы.

Экзаменационные материалы составлены в соответствии профессиональным стандартом, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"; с требованиями тарифно-квалификационной характеристики 3 и 4 разрядов по профессии Кондитер.

Экзаменационные материалы состоят из перечня вопросов и билетов для проведения итогового экзамена по теоретическому обучению, перечня практических квалификационных работ.

Цель итогового экзамена по теоретическому обучению - проверить теоретические знания обучающихся, прошедших профессиональную подготовку.

Для проведения итогового экзамена по теоретическому обучению перечень вопросов и билеты подготовлен в соответствии с содержанием программы.

Теоретические вопросы направлены на проверку освоения обучающимися видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций в ходе профессиональной подготовки, их способности в устном ответе продемонстрировать знания по изученным темам, технике безопасности, оперирование профессиональной терминологией.

Цель выполнения практической квалификационной работы – выявить уровень профессиональной компетентности обучающегося.

Форма проведения – выполнение практической квалификационной работы по теме из Перечня практических квалификационных работ.

В процессе выполнения практической квалификационной работы обучающиеся должны проявить свои профессиональные компетенции: соблюдение требований безопасности и организации труда; проявление способности применять знания на практике; проявление самостоятельности, профессиональные качества и свойства: внимательность; организованность; логическое мышление; терпение; точность; умение владеть собой, контролировать свое поведение.

8.2 Организация и проведение итоговой аттестации

До начала экзамена необходимо подготовить всю необходимую документацию:

- перечень вопросов для итогового экзамена по теоретическому обучению;
- перечень практических квалификационных работ;
- список учащихся группы;
- сводную ведомость успеваемости учащихся обучения;
- бланки протокола экзамена;
- дневники производственной практики;
- бумагу со штампом учреждения, запасные ручки.

Экзамен начинать только в присутствии членов комиссии. Экзамен проводится не более 8 часов. При необходимости обучающиеся делятся на две подгруппы. Время подготовки устного ответа должно составлять не менее 20 минут.

При проведении итогового экзамена по теоретическому обучению рекомендуется выслушивать ответ обучающегося, не перебивая, дополнительные, уточняющие вопросы задавать после завершения ответа, оценивать знания экзаменуемого сразу же после его ответа.

При выполнении практической квалификационной работы члены комиссии оценивают соблюдение правил техники безопасности, охраны труда, санитарных правил, рациональность организации и последовательность технологического процесса.

По окончании итогового экзамена по теоретическому обучению и выполнению практической квалификационной работы члены аттестационной комиссии согласовывают оценки. Оценки выставляют в протокол цифрой и прописью. Протокол подписывают все члены комиссии.

Результаты экзаменов сообщаются выпускникам после подписи протокола председателем экзаменационной комиссии.

Выпускникам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдаются свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

8.3 Билеты для проведения теоретической части квалификационного экзамена

Экзаменационный билет № 1

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовления овощных фаршей

Экзаменационный билет № 2

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

Экзаменационный билет № 3

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

Экзаменационный билет № 4

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Воловани»?

Экзаменационный билет № 8

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

Экзаменационный билет № 9

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

Экзаменационный билет № 10

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».

Экзаменационный билет № 11

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

Экзаменационный билет № 12

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.

3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 13

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

Экзаменационный билет № 14

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 15.

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Определение готовности теста.

Экзаменационный билет № 16.

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 17.

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

Экзаменационный билет № 18.

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

Экзаменационный билет № 19

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий жаренных в жире.
4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

Экзаменационный билет № 20

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
3. Украшения из кандира. Приготовление и использование.
4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

Экзаменационный билет № 21

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

Экзаменационный билет № 22

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.
4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

Экзаменационный билет № 23

1. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.
2. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.
3. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.
4. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

Перечень практических квалификационных работ

- Приготовление кулебяки
- Приготовление блинчиков с творогом
- Приготовление печенья «Нарезное»
- Приготовление крема основного сливочного
- Приготовление торта «Бисквитно-кремовый»
- Приготовление пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом
- Приготовление песочного пирожного с белковым кремом

- Приготовление пирожное « Трубочка» с кремом
- Приготовление торта « Добрынинский»
- Приготовление пирожное «Картошка»
- Приготовление пирожного « Корзиночка айвовая»
- Приготовление белкового крема
- Приготовление пирожков с повидлом
- Приготовление булочки ванильной
- Приготовление беляшей
- Приготовление бисквитного полуфабриката
- Приготовление коврижки сахарной
- Приготовление крема заварного
- Приготовление сдобы обыкновенной
- Приготовление сочни с творогом
- Приготовление рулета фруктового
- Приготовление профитролей
- Приготовление ватрушек

Уровень квалификации присваивается аттестационной комиссией согласно описанию трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3	
В	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	В/01.4	4
			Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	В/02.4	

Третий разряд кондитера присваивается при условии положительного ответа на теоретические вопросы билета и при выполнении практического задания под руководством кондитера (при выполнении инструкции кондитера по организации рабочего места, выполнения заданий кондитера по приготовлению и презентации кулинарных изделий).

При ответе на «хорошо» или «отлично» на теоретические вопросы билета и выполнения практического задания самостоятельно (без помощи кондитера по организации рабочего места, приготовлению и презентации кулинарных изделий) даёт право на получение 4 разряда кондитера.

Критерии оценок

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.