

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Бакальский техникум профессиональных
технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева»



Директор ГБПОУ БТПТиС
Н.В. Плущенко
«12» 01 2021 г.

**Основная образовательная
программа профессионального обучения -
профессиональной подготовки
квалифицированных рабочих,
служащих по профессии**

КОНДИТЕР

Код профессии: 12901

2021, Бакал

Рассмотрена и одобрена на заседании
Методической комиссии
Многофункционального центра
прикладных квалификаций (МЦПК).
Протокол № 5 Методической комиссии
МЦПК от 06.09.2021 г.
Председатель МК МЦПК
Антропова Е.А.

Рассмотрена и одобрена на заседании
Методической комиссии
Многофункционального центра
прикладных квалификаций.
Протокол №5 Методической комиссии
МЦПК от 06.09.2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Многофункционального центра
прикладных квалификаций _____ И.А.Кулешов

Председатель методической комиссии, методист Многофункционального
центра прикладных квалификаций _____ Антропова Е.А.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Шакирханова Наилья Муберекшаевна, преподаватель ГБПОУ «Бакальский техникум
профессиональных технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева»

Аннотация программы

Основная образовательная программа профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии **«Кондитер» код 12901** составлена в соответствии с **профессиональным стандартом Кондитер, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. N 597н.**

Программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» код 12901 предназначена для лиц, имеющих или получающих среднее общее образование, не имеющих профессии рабочего/ должности служащего, без медицинских ограничений, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации, в целях получения новой профессии с учетом потребностей производства.

Нормативный срок обучения по профессии «Кондитер» составляет **2 мес., 320 часов.**

В том числе теоретические занятия -104 час.

Практические занятия - 200 час.

Форма обучения: очная, очно-заочная.

Уровень квалификации: 3

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения по профессии «Кондитер» составляют:

Федеральный закон «Об образовании», принят Государственной Думой 21 декабря 2012 года. Одобрен Советом Федерации 26 декабря 2012 года..

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (в редакциях).

Приказ Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Приказ Министерства просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.20 г. № 885\390

Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

Правообладатель программы: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева» (ГБПОУ БТПТиС)
456900 Челябинская область г. Бакал, ул. Леонова 12.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель реализации программы.....	5
2. Результаты обучения.....	5
3. Учебный план.....	7
4. Календарный учебный график.....	8
5. Рабочая программа	9
5.1. Учебно-тематический план и содержание предмета: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».....	10
5.2. Учебно-тематический план и содержание предмета: «Физиология питания с основами товароведения».....	11
5.3. Учебно-тематический план и содержание предмета: «Техническое оснащение и организация рабочего места».....	12
5.4. Учебно-тематический план и содержание предмета: «Экономические и правовые основы производственной деятельности»	13
5.5. Учебно-тематический план и содержание предмета: «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».....	14
5.6. Содержание практической подготовки	16
6. Организационно-педагогические условия реализации программы	18
6.1. Требования к педагогическим кадрам	18
6.2. Материально- техническое обеспечение программы	18
6.3. Информационное обеспечение программы	19
7. Формы аттестации	21
8. Оценочные материалы.....	22

1. Цель реализации программы

Программа предназначена для профессиональной подготовки по профессии рабочих код 12901 «Кондитер» для предприятий и организаций региона.

Цель программы: овладение обобщенными трудовыми функциями:

А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера, предусматривающими следующие трудовые функции:

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

2. Результаты обучения

Результатом освоения основной программы профессионального обучения «Кондитер» являются сформированные профессиональные компетенции, соответствующие трудовым функциям повара 3 уровня квалификации:

А	ОТФ «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера»		
А/01.3	ТФ Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места (3 уровень (подуровень) кавалификации)		
	Трудовые действия	Необходимые умения	Необходимые знания
	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции.	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной

	кондитера.		санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
А/0 2.3	ТФ Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции		
	<p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера.</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера.</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера.</p> <p>Прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера.</p> <p>Упаковка готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера.</p>	<p>Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции.</p> <p>Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции.</p> <p>Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию.</p> <p>Реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской .</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции.</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.</p>	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Технологии изготовления кондитерской продукции.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции.</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям.</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества.</p> <p>Пищевая ценность видов кондитерской продукции</p> <p>Правила и технологии .наличных и безналичных расчетов с потребителями.</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской продукции.</p>

3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

4.Календарный учебный график программы профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»

Утверждаю:

Директор ГБПОУ

«Бакальский техникум имени М.Г.Ганиева»

Н.В.Глушченко

2021 г.

№	Наименование разделов и дисциплин	Всего час.	Учебные недели и нагрузка в часах									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общепрофессиональный учебный цикл											
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	8									
1.2	Физиология питания с основами товароведения	8	8									
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8									
1.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	8									
2	Профессиональный учебный цикл											
2.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	72	8	40	24							
3	Практическая подготовка											
3.1	Учебная практика: обучение в лаборатории	80			16	40	24					
3.2	Производственная практика: практические занятия на предприятиях общественного питания	120					16	40	40	24		
	Консультации	8								8		
ИА	Квалификационный экзамен	8								8		
	ВСЕГО:	320	40	40	40	40	40	40	40	40		

4.Календарный учебный график программы профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»

Утверждаю:

Директор ГБПОУ

«Бакальский техникум имени М.Г.Ганиева»

_____ Н.В.Глущенко

« ____ » _____ 2021 г.

№	Наименование разделов и дисциплин	Всего час.	Учебные недели и нагрузка в часах									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общепрофессиональный учебный цикл											
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	8									
1.2	Физиология питания с основами товароведения	8	8									
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8									
1.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	8									
2	Профессиональный учебный цикл											
2.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	72	8	40	24							
3	Практическая подготовка											
3.1	Учебная практика: обучение в лаборатории	80			16	40	24					
3.2	Производственная практика: практические занятия на предприятиях общественного питания	120					16	40	40	24		
	Консультации	8								8		
ИА	Квалификационный экзамен	8								8		
	ВСЕГО:	320	40	40	40	40	40	40	40	40		

**5. Рабочая программа профессиональной подготовки
по профессии «КОНДИТЕР»**

**5.1 Учебно-тематический план и содержание предмета:
«Основы микробиологии, санитарии
и гигиены в пищевом производстве»**

Наименование разделов программы и тем	Содержание учебного материала		Количество часов
1	2		3
Раздел 1.Общепрофессиональный учебный цикл			
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»			8
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание		2
	1.	Понятия о микроорганизмах. Физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	
Тема 2 Пищевые инфекции и отравления	Содержание		2
	1.	Микробные и немикробные пищевые отравления. Глистные заболевания и их профилактика.	
Тема 3. Основы гигиены и санитарии	Содержание		4
	1.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Борьба с вредными привычками. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные правила приема пищевых продуктов и оценка их качества.	

5.2 Учебно-тематический план и содержание предмета: «Физиология питания с основами товароведения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Количество часов
1	2	3
Раздел 1.Общепрофессиональный учебный цикл		
«Физиология питания с основами товароведения»		8
Тема 1. Основы физиологии питания	Содержание Общее понятие о физиологии питания Химический состав тела человека. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах. Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене. Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании.	2
Тема 2. Оценка качества пищевых продуктов	Содержание Качество пищевых продуктов. Определение понятия качества. Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение. Методы определения качества продуктов: органолептические и лабораторные. Стандартизация, ее значение, виды стандартов и их основное содержание.	2
Тема 3. Основы хранения пищевых продуктов	Содержание Хранение пищевых продуктов в условиях предприятий общественного питания, при транспортировании. Оптимальные условия хранения различных пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении: температура, влажность, вентиляция, упаковка, товарное соседство, микроорганизмы.	2
Тема 4. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов	Содержание Продукты переработки овощей, плодов, грибов Молочные продукты Яйцо и яичные продукты Пищевые жиры Зерномучные продукты Вкусовые продукты	2

5.3 Учебно-тематический план и содержание предмета: «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Количество часов
1	2		3
Раздел 1.Общепрофессиональный учебный цикл			
«Техническое оснащение и организация рабочего места»			8
Тема 1. Механическое оборудование	Содержание		2
	1.	Основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического. Правила их безопасного использования Оборудование для обработки сырых овощей и варёных овощей. Технологическое оборудование для обработки мяса и рыбы Технологическое оборудование кондитерских цехов.	
Тема 2. Тепловое оборудование	Содержание		2
	1.	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: теплового; Правила их безопасного использования Общие сведения о тепловом оборудовании. Мелкие варочные аппараты. Жарочное и жарочно-пекарное оборудование кулинарного и кондитерского производства. Пищеварочные котлы, пароварочные шкафы. Варочно-жарочное оборудование, СВЧ-аппараты и пароконвектоматы. Жарочно-пекарное оборудование.	
Тема 3. Холодильное оборудование	Содержание		2
	1.	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: холодильного оборудования; Правила их безопасного использования. Общие сведения о холодильном оборудовании. Торговое холодильное оборудование. Электробезопасность. Пожарная безопасность	
Тема 4. Организация рабочего места	Содержание		2
		Организация рабочих мест в холодных, кондитерских, горячих цехах и на раздаче. Учёт сырья и готовых изделий на производстве.	

**5.4 Учебно-тематический план и содержание предмета:
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Количество часов
Раздел 1.Общепрофессиональный учебный цикл		
«Экономические и правовые основы производственной деятельности»		8
1	2	3
Тема 1. Особенности организации (сферы обслуживания) в современных условиях рынка	Содержание 1. Сфера обслуживания и организация- понятие и основные признаки. Классификация организаций по признакам, экономическому назначению, размерам. Организационно-правовые формы организаций в сфере обслуживания.	2
Тема 2. Рыночная цена. Способы формирования рыночной цены.	Содержание 1. Экономическая сущность рыночной цены. Процесс формирования цен на товары и услуги. Факторы, влияющие на формирование цен.	1
Тема 3. Кадры и оплата труда в сфере услуг	Содержание 1. Формы и системы оплаты труда в рыночной экономике. Оплата труда в сфере услуг.	1
Тема 4. Издержки производства и прибыль предприятия	Содержание 1. Издержки (затраты) на производство и реализацию продукции (услуг). Прибыль. Виды прибыли. Прибыль предприятия как показатель эффективной деятельности.	2
Тема 5. Правовое регулирование защиты прав потребителей. Трудовое право.	Содержание 1. Законодательство о защите прав потребителей. Основные понятия в сфере защиты потребителей. Права потребителя. Способы защиты прав потребителей при продаже товаров. Меры по защите прав потребителей в сфере услуг и работ. Трудовое право. Режим работы и отдыха на предприятиях общественного питания. Защита трудовых прав работников общественного питания.	2

5.5. Учебно-тематический план и содержание предмета:

«Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Наименование разделов программы и тем	Содержание учебного материала	Количество часов
1	2	3
Раздел 2. Профессиональный цикл		
«Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»		72
Тема 1. Организация рабочего места		24
Тема 1.1. Нормативные документы по организации питания	Содержание 1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции	8
Тема 1.2. Технологическое оборудование	Содержание 1 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.	8
Тема 1.3. Охрана труда в организациях питания	Содержание 1 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Инструкция по охране труда кондитера. Электробезопасность при использовании оборудования. Оказание первой помощи. <i>Практическое занятие:</i> оказания первой помощи пострадавшим.	8
Тема 2. Изготовление, презентации и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции		48
Тема 2.1. Технология приготовления кулинарных изделий	Содержание 1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Технологии изготовления кондитерской	40

		<p>продукции.</p> <p>Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья; замес теста.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста и оформление изделий из него.</p> <p>Приготовление дрожжевого слоеного теста и оформление изделий из него.</p> <p>Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и оформление изделий из него.</p> <p>Приготовление и оформление печенья.</p> <p>Приготовление пряничного теста и оформление изделий из него.</p> <p>Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление и оформление отечественных классических пирожных.</p> <p>Приготовление и оформление отечественных классических тортов.</p> <p>Приготовление и оформление пирожных и тортов пониженной калорийности.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции.</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества.</p> <p>Пищевая ценность видов кондитерской продукции.</p>	
Тема 2.2. Презентации и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	Содержание		8
	1	<p>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской продукции.</p>	

5.6. Содержание практической подготовки

Наименование вида практики	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
Раздел 3. Практическая подготовка			200
Учебная практика	Содержание		80
	1	<p>Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции.</p>	
	2	<p>Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции.</p> <p>Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции.</p> <p>Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию.</p> <p>Реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции.</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос.</p>	
Производственная практика	Содержание		120
	1	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.</p> <p>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с</p>	

	2	<p>учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера.</p> <p>Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера.</p> <p>Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера.</p> <p>Прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера.</p> <p>Упаковка готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера.</p>	
Квалификационная пробная работа			

6. Организационно- педагогические условия реализации программы

6.1. Требования к педагогическим кадрам

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе профессиональной подготовки:

Преподаватель: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.

Мастер: Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" без предъявления требований к стажу работы.

6.2. Материально- технические обеспечение

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах и мастерских.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий составляет 1 академический час (45 мин).

Реализация программы обучения рабочей профессии **12901 «Кондитер»** предполагает наличие учебных кабинетов: «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; «Лаборатория поварская».

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения:

Парты, стулья, доска.

Оснащенный специализированный программно-аппаратный комплекс преподавателя (ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, лицензионное ПО, интернет, электронные образовательные ресурсы, экран).

Комплект учебно-методической документации; средства контроля (тестовые задания, экзаменационные материалы).

Натуральные наглядные пособия: изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории поварского дела:

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения:

-рабочее место преподавателя;

-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

-комплект учебных плакатов; инструкции по охране труда;

-инструкции по электробезопасности и пожаробезопасности; калькуляторы;

-бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, комплект учебно-методической документации

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки).

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

-моечная ванна

-печь конвекционная тоскана кп-4-430/330-01

- блендер погружной стальной kitchen aid artisan 5knb2571esx
- миксер планетарный hurakan hkn-ks7
- плита индукционная hurakan hkn-icf70d
- пароконвектомат atesy рубикон apk-6-2/3
- холодильный шкаф бирюса 310-1
- морозильный шкаф бирюса 146
- шкаф расстоечный ават шрт-8-01э
- водоумягчитель silanos
- плита индукционная airhot ip 3500 wok
- печь свч supra
- вакуумный упаковщик redmond rvs-m020
- кофемашина hurakan hkn-me709
- подставка под пароконвектомат пка-6
- гастроемкость gastromix gn2/3 h65
- гастроемкость gastromix gn2/3 h20

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономой очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

Оборудование мастерской повара и рабочих мест мастерской:

- рабочие места;
- средства индивидуальной и коллективной защиты;
- набор плакатов;
- техническая документация;
- журнал инструктажа по безопасным условиям труда при выполнении работ.
- комплект учебно-наглядных пособий;
- специальное оборудование для обучения кондитера.

6.3. Информационное обеспечение программы

Основная литература:

1. Барановский В.А. Кондитер. Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс», 2005г – 320 с.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для начального профессионального образования – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 303 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 248 с.
4. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2011.— 145 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4479>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2010. - 264 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.
7. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2011.

8. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования.– М.: Мастерство; Высшая школа, 2011.– 320с. ISBN 5-294-00009-1 (Мастерство)
9. Магомедов Г.О. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебное пособие/ Магомедов Г.О., Корчагин В.И., Журавлев А.А.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 143 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27334>.— ЭБС «IPRbooks»
10. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 480 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 448-449.

Дополнительные источники:

1. Апет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии рецептуры – СПб.: ГИОРД, 2004.-560с.:ил.
2. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. – М.: Издательство «Мастерство», 2002 – 240с.
3. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: - М.: Мастерство, 2002. 320с.
4. Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь М., Издательство «Центрполиграф», 2000г.
5. Ткачева Г.В., Юдина А.Б., Гурбо Н.М., Жучкова Л.К., Наумова Е.Е. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера: Учеб. Пособие – М.: Академкнига/Учебник, 2005. – 192 с.: ил.
6. Мазина Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века») – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384 с.
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. Образования: учеб. пособие для сред. Проф. Образования/Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова.– 5-изд., стер.– М.: издательский центр «Академия», 2010.– 304с.
8. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2010.— 328 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5097>.— ЭБС «IPRbooks»,
9. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Доценко В.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 832 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15939>.— ЭБС «IPRbooks»,
10. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для студ. Сред. Учеб. заведений/А.И. Драгилев, В.М. Хроменков, М.Е. Чернов.– 2-е изд., стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2012.– 432с. ISBN 5-7695-3453-2
11. Скобельская З.Г. , Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: Учеб. для нач. проф. Образования.– М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2012.– 416с. ISBN 5-8222-0172-5 (ИРПО) ISBN 5-94231-093-9 (ПрофОбрИздат).

7. Формы аттестации

Оценка качества профессионального обучения включает промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию.

Формы и методы промежуточного и итогового контроля разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Промежуточная аттестация по предметам общепрофессионального цикла проводится в виде зачета. Промежуточная аттестация проводится по следующей оценочной шкале: «Зачтено» или «не зачтено».

Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена, является завершающим этапом после полного курса обучения.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков трудовых действий прописанным в программе результатам обучения по данной профессии и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда (класса, категории) при наличии.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и выполнение практической квалификационной работы в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах.

Оценочные средства теоретического квалификационного экзамена представляют собой экзаменационные билеты, включающие в себя теоретические вопросы по основным темам профессионального учебного цикла.

Квалификационная пробная работа выдается обучающемуся индивидуально, по завершении которой оцениваются практические умения, обеспечивающие соответствующую квалификацию, уровень подготовки. Проверка практических навыков, обучающихся проводится по месту прохождения практики при выполнении квалификационной пробной работы. Экзамен по проверке практических навыков, обучающихся подтверждается заключением (оформленным в журнале по практической подготовке) с места прохождения обучения (практики), в котором указывается оценка и рекомендуемый к присвоению уровень квалификации. Обучающиеся, не сдавшие практическое задание, на теоретический экзамен не допускаются.

Квалификационный экзамен оформляется протоколом с выставлением итоговых оценок по пятибальной шкале.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме, по результатам итоговой аттестации выдаются документы установленного образца.

8. Оценочные и методические материалы

Учебно- методические материалы представлены:

Рабочей программой профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «Кондитер», утвержденной директором ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева».

Материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными директором ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М.Г.Ганиева».

Методические указания по выполнению обучающимися практических работ по предмету «охрана труда».

МАТЕРИАЛ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Контроль знаний по предмету «Основы «основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

1. Микробиология это...

- а) наука, изучающая микроорганизмы
- б) наука, изучающая животных
- в) наука, изучающая насекомых
- г) наука, изучающая человека

2. Какие виды микроорганизмов размножаются спорами

- а) вирусы и фаги
- б) плесневые грибы
- в) бактерии
- г) дрожжи

3.Инфекционные заболевания это...

- а) заразные заболевания, передающиеся от больного к здоровому
- б) заразные заболевания. не передающиеся от больного к здоровому
- в) незаразные заболевания
- г) нет правильного ответа

4. Заболевания, передающиеся через пищу это...

- а) венерические заболевания
- б) заболевания головного мозга
- в) пищевые инфекционные заболевания
- г) заболевания желчного пузыря

5. Симптомы сальмонеллеза

- а) тошнота, рвота, боль в животе, жидкий стул
- б) повышенная температура, жидкий стул
- в) головокружение, сыпь, бессонница
- г) слабость, головная боль, недомогание

6. Чем можно отравиться?

- а) условно- патогенными микроорганизмами
- б) ядрами косточковых плодов

- в) сырой фасолью
- г) все варианты верны

7. Что запрещается поварам по правилам личной гигиены?

- а) носить длинные ногти
- б) красить ногти лаком
- в) носить длинные украшения, а также кольца
- г) все варианты верны

8. На какое расстояние от предприятий общественного питания устанавливают мусоросборники?

- а) 10 м
- б) 20 м
- в) 25 м
- г) 30 м

9. Дезинфекция это...

- а) меры по уничтожению грызунов
- б) меры по уничтожению насекомых
- в) меры по уничтожению микроорганизмов
- г) меры по уничтожению глистов

10. Микроорганизмы обитают:

- а) в воде
- б) в почве
- в) в воздухе
- г) везде

11. Как называют контроль за качеством продукции?

- а) бракераж
- б) бракование
- в) брак
- г) бракеровка

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
а	б	а	в	а	г	г	в	в	г	а

**Контроль знаний по предмету
«Физиология питания с основами товароведения»**

1 вариант

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. Рациональное сбалансированное питание

- А) питание основанное на исключении употребления продуктов животного происхождения
- Б) питание соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию
- В) питание назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания

8. Энергетической ценностью пищи называется

- А) Количество скрытой энергии, заключённой в пище
- Б) Суточный расход энергии
- В) Сбалансированное питание человека

9. Вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека

- А) Минеральные вещества
- Б) Витамины
- В) Белки

10. По массе яйца бывают

- А) диетические
- Б) 1 категории
- В) вареные

11. Биологический процесс, происходящий при хранении товара

- А) плесневение, гниение, брожение
- Б) увлажнение и высыхание
- В) вред наносимый грызунами, насекомыми

12. По консистенции масла бывают

- А) жидкие
- Б) животные
- В) растительные

14. Высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов.

- А) сливочное масло
- Б) маргарин
- В) говяжий жир

2 Вариант

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

16. Какое из, приведённых ниже, определений физиологии питания является верным?

- А) Физиология питания - это область науки живого организма
- Б) Физиология питания - это наука, изучающая влияние пищи на организм человека
- В) Физиология питания - это практическое осуществление гигиенических норм и правил

7. Энергетическая ценность 1 г жира составляет

- А) 4 ккал
- Б) 7 ккал

8. Важные составные части муки

- А) углеводы
- Б) крахмал и белки
- В) витамины
- В) 9 ккал

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. Кисломолочный продукт, повышенной калорийностью, получаемый путем сквашивания сливок

- А) простокваша
- Б) йогурт
- В) сметана

ЭТАЛОН

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
І вар.	А	А	Б	В	Б	А	Б	А	Б	Б	В	А	Б
ІІ вар.	Б	А	Б	А	В	Б	В	Б	А	В	А	Б	В

Контроль знаний по предмету

«ТЕХНОЛОГИЯ ОСНАЩЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1. Рабочее место должно отвечать

- а) антропометрическим данным человека
- б) санитарным нормам и правилам
- в) строительным нормам и правилам

2. Рабочие места в цехе располагаются

- а) во всех удобных для этого местах
- б) по ходу технологического процесса
- в) не зависимо от технологического процесса

3. По требованиям научной организации труда температура воздуха в горячем цехе не должна превышать

- а) 32 °С
- б) 20 °С
- в) 23 °С

4. Для дезинфекции куриное яйцо перед использованием

- а) обрабатывают в 4-х секционной ванной
- б) обрабатывают дезинфицирующим раствором
- в) промывают в горячей воде

5. Какое оборудование относится к механическому:

- а) электрические сковороды;
- б) пищеварочные котлы;
- в) тестораскатывающие машины.

6. Заземление крепится:

- а) к верхней части корпуса;
- б) к нижней части корпуса;

в) к пускателю.

7. Раскатывающие валики находятся в:

- а) тестомесильной машине;
- б) взбивальной машине;
- в) тестораскатывающие машины.

8. В миксере прутковые насадки служат для взбивания:

- а) жидких смесей;
- б) густых смесей;
- в) жидкого теста.

9. В просеивателях магнитоуловитель служит для :

- а) удерживания на поверхности металлических частиц;
- б) сбора инородных тел;
- в) рыхления муки;

10. В каком цехе необходимо разместить перечисленное оборудование:

Жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод электроплиты

- а) кондитерский цех;
- б) соусное отделение;
- в) суповое отделение;
- г) горячий цех

11. При организации рабочего места учитывается

- а) размеры производственного оборудования;
- б) антропометрические данные строения тела человека;
- в) достаточная площадь в зоне рабочего места

12. Технологическая линия - это

- а) обособленная в технологическом отношении часть предприятия;
- б) участок производства, оснащённый необходимым оборудованием для определённого технологического процесса;
- в) это крупное подразделение, которое объединяет цехи.

13. В миксерах крюкообразная насадка служит для замешивания:

- а) густой смеси;
- б) жидкого теста;
- в) жидкой смеси.

14.Заземление состоит из:

- а) железной плоской ленты;
- б) в виде кабеля;
- в) в виде электрического провода.

15. Слайсер-это:

- а) овощерезка;
- б) хлеб;
- в) машина для нарезки гастрономических продуктов.

16. Если при включении рабочего вала на УП не вращается и сразу слышен гул, следует:

- а) отключить машину, предупредить заведующего;
- б) продолжать работу;
- в) отключить машину.

ЭТАЛОН

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
б	б	в	а	в	б	в	а	б	б	б	в	а	а	в	а

Контроль знаний по предмету

«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1. В переводе с греческого языка слово «экономика» означает:

- а) искусство ведения домашнего хозяйства;
- б) организация хозяйства по территориальному признаку;
- в) рациональное распределение материальных благ.

2. Основной вопрос, который решает экономика:

- а) что производить?
- в) для кого производить?
- б) как производить?
- г) все перечисленные выше.

3. Найдите в приведенном списке характеристики, присущие любому налогу.

- а) обязательность уплаты
- б) справедливость
- в) пропорциональность доходу
- г) возвратный характер
- д) законодательное установление

4. Каков порядок предоставления дополнительного отпуска и сокращенного рабочего дня при работах с вредными условиями труда ?

- а) дополнительный отпуск и сокращенный рабочий день предоставляется по результатам проведения аттестации рабочих мест по условиям труда;
- б) дополнительный отпуск и сокращенный рабочий день предоставляется в соответствии с трудовым договором;
- в) дополнительный отпуск и сокращенный рабочий день предоставляется в соответствии со «Списком производств, цехов, профессий и должностей с вредными условиями труда, работа в которых дает право на дополнительный отпуск и сокращенный рабочий день» только по фактически отработанному времени во вредных условиях труда.

5. Отметьте неверный ответ. Дополнительные оплачиваемые отпуска положены:

- а) за работу с вредными или опасными условиями труда
- б) с ненормированным рабочим днем
- в) работающим инвалидам-до 60 календарных дней

6. Сверхурочная работа разрешается:

- а) не более 4 час. в течение двух дней подряд и 120 час. в год.
- б) не более 8 час в течение двух дней подряд.
- в) не более 2 часов ежедневно.

7. Экономическая наука изучает:

- а) природные явления;
- б) поведение человека в быту;
- в) методы рационального хозяйствования.

8. Падение покупательской способности денег называется:

- а) инфляцией;
- б) дефляцией;
- в) эмиссией.

9. Превышение доходов государства над его расходами называют бюджетным (ой)

- а) сальдо
- б) балансом
- в) профицитом
- г) прибылью

10. Постепенная утрата ОПФ своей потребительской стоимости, происходящая не только в процессе их функционирования, но и при их бездействии (разрушение, коррозия), это:

- а) моральный износ оборудования
- б) физический износ оборудования
- в) обесценивание ОПФ

11. Каким локальным нормативным актом устанавливается режим рабочего времени в организации (ст.100 ТК РФ)?

- а) Правилами внутреннего трудового распорядка организации;
- б) распоряжением руководителя подразделения.

12. Какова нормальная продолжительность рабочего дня в неделю (ст.93 ТК РФ)?

- а) 36 часов;
- б) 40 часов;
- в) 42 часа.

ЭТАЛОН

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
а	а,б,д	в	в	а	в	а	в	в	б	б	б

МАТЕРИАЛ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Практическая квалификационная работа.

Выполнение квалификационной (пробной работы).

Практические задания выполняются по месту прохождения практики по индивидуальным заданиям в рамках программы производственного обучения.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ПО ПРОФЕССИИ

Экзаменационный билет № 1

по профессии «Кондитер»

1. Виды сырья, применяемого для производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Способы подготовки сырья.
2. Тесто пресное для пельменей, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
3. Назовите помещения, места и отделения, необходимые для ведения технологического процесса кондитерского цеха, и дайте их характеристику.

Экзаменационный билет № 2

по профессии «Кондитер»

1. Яйца и яйцепродукты. Требования к качеству. Подготовка яиц.
2. Бисквитное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из бисквитного теста
3. Санитарные правила мытья инструментов и инвентаря кондитерского производства.

**Экзаменационный билет № 3
по профессии «Кондитер»**

1. Сиропы. Жжёнка. Плотность сиропа. Ассортимент. Использование в кондитерском производстве.
2. Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.
3. Определите требования к организации рабочих мест по изготовлению отделочных полуфабрикатов и рабочих мест по отделке кондитерских изделий.

**Экзаменационный билет № 4
по профессии «Кондитер»**

1. Фарши и начинки. Ассортимент. Кулинарное использование. Технология приготовления фарша капустного. Требования к качеству. Кулинарное использование.
2. Заварное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
3. Санитарные правила изготовления, хранения, реализации кремовых кондитерских изделий.

Экзаменационный билет № 5 по профессии «Кондитер»

1. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из крема. Способы нанесения крема.
2. Воздушное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
3. Охрана труда в кондитерском цехе.

**Экзаменационный билет № 6
по профессии «Кондитер»**

1. Сироп для промочки изделий. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование в кондитерском производстве.
2. Значение в питании кондитерских изделий пониженной калорийности. Ассортимент изделий пониженной калорийности. Технология приготовления булочки «Розовой». Требования к качеству.
3. Механическое оборудование. Виды. Правила эксплуатации механического оборудования.

**Экзаменационный билет № 7
по профессии «Кондитер»**

1. Национальные кондитерские изделия. Ассортимент. Особенности приготовления. Технология приготовления печенья «Курабье бакинское». Требования к качеству.
2. Бисквитные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Бисквитного» со сливочным кремом (нарезного). Требования к качеству.
3. Тепловое оборудование. Виды. Правила эксплуатации теплового оборудования.

**Экзаменационный билет № 8
по профессии «Кондитер»**

1. Кремы. Виды кремов, использование в кондитерском производстве.
2. Песочные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Корзиночка» с фруктовой начинкой и белковым кремом. Требования к качеству.
3. Холодильное оборудование. Виды. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Экзаменационный билет № 9 по профессии «Кондитер»

1. Технология приготовления теста для оладий, блинов. Изделия. Требования к качеству.

2. Слоёные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Муфточка» с кремом. Требования к качеству.

3. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования кондитерского цеха.

Экзаменационный билет № 10
по профессии «Кондитер»

1. Кремы сливочные. Виды. Технология приготовления крема сливочного основного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.

2. Заварные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Трубочка» с обсыпкой. Требования к качеству.

3. Противопожарная техника безопасности кондитерского цеха.

Экзаменационный билет № 11
по профессии «Кондитер»

1. Кремы белковые. Технология приготовления крема белкового заварного и его использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.

2. Крошковые пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Картошка» обсыпная. Требования к качеству.

3. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.

Экзаменационный билет № 12
по профессии «Кондитер»

1. Способы разрыхления теста. Виды. Особенности.

2. Воздушные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Воздушного» с кремом (двойного). Требования к качеству.

3. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Экзаменационный билет № 13
по профессии «Кондитер»

1. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого безопасного теста.

2. Приготовление тортов. Виды, ассортимент. Требования к качеству. Хранение и транспортирование тортов.

3. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.

Экзаменационный билет № 14
по профессии «Кондитер»

1. Разделка и выпечка дрожжевого теста. Виды и ассортимент изделий из дрожжевого теста.

2. Бисквитные торты. Ассортимент. Технология изготовления торта «Подарочный». Требования к качеству.

3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

Экзаменационный билет № 15
по профессии «Кондитер»

1. Технология приготовления дрожжевого теста опасным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого опасного теста.

2. Слоёные торты. Ассортимент. Технология приготовления торта «Наполеон». Требования к качеству.

3. Меры предупреждения пищевых инфекций, отравлений и глистных заболеваний.

Экзаменационный билет № 16

по профессии «Кондитер»

1. Тесто пресное для блинчиков. Технология приготовления, изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
2. Виды и ассортимент пирожных. Требования к качеству пирожных. Хранение и транспортирование.
3. Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

Экзаменационный билет № 17

по профессии «Кондитер»

1. Технология приготовления фарша капустного. Требования к качеству. Кулинарное использование.
2. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
3. Тестомесильная машина. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Экзаменационный билет № 18

по профессии «Кондитер»

1. Тесто бездрожжевое сдобное. Технология изготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
2. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов, глазури, посыпки, шоколада, карамели.
3. Взбивательная машина. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Экзаменационный билет № 19

по профессии «Кондитер»

1. Воздушные и воздушно–ореховые торты. Ассортимент. Технология приготовления торта «Графские развалины». Требования к качеству.
2. Кремы заварные. Технология приготовления крема заварного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
3. Кондитерская электрическая печь. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Экзаменационный билет № 20

по профессии «Кондитер»

1. Виды муки. Свойства муки. Требования к качеству, использование в зависимости от вида и качества.
2. Фирменные торты. Ассортимент. Технология изготовления торта «Каприз». Требования к качеству.
3. Санитарные правила обработки яиц.