

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки (далее - ОППО) комплекс нормативно- методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии **12901 Кондитер**.

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Минтруда России от 7 сентября 2015 г. N 597н;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Положение об организации учебного процесса по основным программам профессионального обучения в учебном центре.

1.2. Цель программы профессиональной подготовки

Цель программы профессиональной подготовки по профессии **12901 Кондитер** является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к определенному квалификационному разряду по профессии «Кондитер».

1.3 Срок освоения и объем программы

Срок освоения программы повышения квалификации – 240 часов.

1.4. Требования к слушателям

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

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1 Вид и объекты профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности выпускника:

- Производство кондитерской продукции в организациях питания

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Кондитер 1-го разряда

Характеристика работ. Вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм. Зачистка форм и бисквита. Подвозка полуфабрикатов к рабочим местам. Загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы. Выполнение более сложных операций под руководством кондитера более высокой квалификации.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных; правила обслуживания намазной машины.

Кондитер 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа. Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных. Набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабриката для отдельных видов кондитерских изделий. Проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа. Подача полуфабриката к рабочему месту. Ведение процесса формования сложнофигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы. Заполнение цилиндра отсадочной машины тестом. Наблюдение за качеством отсадки. Съём с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы. Изготовление сэндвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины для изготовления сэндвичей, регулирование ее работы. Загрузка в барабаны обслуживаемой машины крема или начинок. Подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер. Затаривание тортов, пирожных и фигурного печенья.

Должен знать: технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий; принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Кондитер 3-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.

Должен знать: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план УЧЕБНЫЙ ПЛАН профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер»

Вид обучения - профессиональная подготовка с целью ускоренного приобретения обучающимися навыков, необходимых для выполнения определенной работы, группы работ;

- переподготовка рабочих для приобретения ими новых профессий для работы по этим профессиям

Присваиваемый квалификационный разряд Кондитер –2-3 разряд

Форма обучения очная, вечерняя, индивидуальная

Категория слушателей: безработные граждане и незанятое население: по личному желанию или направленные органами по вопросам занятости населения; работники организаций (занятое население): направленные руководителями или по личному желанию; основное общее образование; лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Срок обучения 1,5 месяца 6 недель 240 часов

Режим занятий 8 часов в день 40 часов в неделю

| № п/п | Название разделов и дисциплин | Всего, часов | в том числе: | | Форма контроля |
|-----------|---|-----------------|------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| | | | теоретич еские занятия | практическ ие занятия | |
| 1. | Теоретическое обучение | 72 | | | |
| 1.1 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | 30 | 20 | 10 | зачет |
| 1.2. | Техническое оснащение и организация рабочего места | 12 | 8 | 4 | зачет |
| 1.3 | Основы калькуляции и учёта | 10 | 2 | 8 | зачет |
| 1.4 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевой промышленности | 8 | 7 | 1 | зачет |
| 1.5 | Охрана труда | 12 | 12 | | зачет |
| 2. | Практическое обучение в т.ч.: | 160 | | | |
| 2.1. | Обучение в мастерских или на учебном участке | 80 | - | - | зачет |
| 2.2 | Производственная практика | 80 | - | - | зачет |
| | Консультации | - | | | |
| | Итоговая аттестация | 8 | | | квалифика ционный экзамен |
| | ИТОГО | 240 | | | |

Пояснительная записка к учебному плану

1. Учебный план предназначен для профессионального обучения по программам профессиональной подготовки, повышения квалификации по профессиям, должностям служащих (не имеющих или имеющих навыки работы).

2. Учебный план содержит следующие параметры:

- пояснительную записку;
- перечень основных курсов и входящих в них разделов дисциплин;
- распределение объема учебного времени на отдельные курсы в зависимости от установленного срока обучения, обучение в лаборатории (учебная практика) и производственная практика, квалификационный экзамен.

3. Учебный план составлен с учетом ступени квалификации, минимального (базового) срока обучения, специализации, нормативных документов.

4. Планирование изучения дисциплин осуществляется учебным центром, исходя из межпредметных связей, характера и сложности предмета, а также базового образования обучающихся (слушателей).

Основой для определения указанных сроков является «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изменениями на 27 октября 2015 года).

Продолжительность профессионального обучения определяется конкретной программой профессионального обучения, разрабатываемой и утверждаемой на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов). Рабочий учебный план устанавливает общий объем учебного времени из расчета 8 часов в день при 40 часовой учебной недели.

5. В структуре учебного плана выделены блоки: теоретический и практический. Соотношение теоретического и практического обучения определяется программным материалом. Практическое обучение включает обучение в лабораториях учебного центра (учебная практика) и производственную практику.

6. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программам профессионального обучения и установление на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующей профессии. Квалификационный экзамен проводится в установленном порядке квалификационной комиссией.

7. Квалификационный экзамен, независимо от вида профессионального обучения, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, и (или) требований профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих и должностям служащих.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

8. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство о получении профессии рабочего, должности служащего и присвоенном разряде или классе, категории, форма которого определяется учебным центром.

3.2. Содержание программы

ПРОГРАММА "Технология производства мучных кондитерских изделий"

Тема 1. Введение

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

Тема 2. Подготовка кондитерского сырья к производству

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

Учащийся должен:

Знать:

- характеристику кондитерского сырья;
- оценку качества;
- правила хранения;
- использование.

Уметь:

- дать оценку качества кондитерского сырья органолептическим методом;
- подготовить кондитерское сырье к производству;
- использовать кондитерское сырье в зависимости от назначения.

Тема 3. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

3.1. Значение тепловой обработки, происходящие при этом процессы.

Технологии приготовления фаршей и начинок, требования к их качеству. Использование фаршей и начинок, других полуфабрикатов (варенье, джемы, цукаты, сиропы и др.).

Учащийся должен:

Знать:

- процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов;
- технологию приготовления фаршей и начинок;
- требования к их качеству, правила хранения;
- использование фаршей, начинок и других полуфабрикатов.

Уметь:

- приготовить и использовать фарши и начинки и другие полуфабрикаты в зависимости от применяемого сырья.

3.2. Замес теста и способы его разрыхления.

Классификация теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Условия для замеса теста. Расчет количества воды. Характеристика способов разрыхления. Механизм действия разрыхлителей. Процессы, происходящие при выпечке теста.

Учащийся должен:

Знать:

- классификацию видов теста;
- процессы, происходящие при замесе теста;
- способы разрыхления теста и происходящие при этом процессы;

Уметь:

- определить вид разрыхлителя;
- обосновать механизм действия каждого разрыхлителя.

3.3. Дрожжевое тесто, изделия из него.

Виды дрожжевого теста – опарное, безопарное, слоено-дрожжевое. Способы замеса, брожение, методы определения готовности. Виды изделий из дрожжевого теста. Формовка, подготовка к выпечке, выпечка. Температура выпечки, требования к качеству. Технология замеса теста для блинов и оладий, правила жарки. Причины брака, способы устранения. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.

Лабораторно-практическая работа № 1.

В итоге изучения материалов темы учащийся должен:

Знать:

- способы замеса теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- условия выпечки изделий;
- виды и причины брака

Уметь:

- производить замес дрожжевого опарного и безопарного, слоено-дрожжевого теста;
- формовать изделия из данных видов теста;
- подготовить изделия к выпечке;
- определять готовность выпекаемых изделий.

3.4. Бездрожжевое тесто, изделия из него.

Классификация бездрожжевого теста. Технология приготовления пресного теста для домашней лапши, вареников, пельменей. Формовка изделий. Требования к качеству теста.

Требования приготовления сдобного пресного теста, изделия из него. Температура выпечки, определение готовности изделий. Виды и причины брака.

Технология приготовления пряничного теста, формовка изделий, температура выпечки, определение готовности изделий. Требования к качеству изделий.

В итоге изучения материала учащийся должен:**Знать:**

- технологию приготовления бездрожжевого пресного теста (для домашней лапши, вареников, пельменей), бездрожжевого слоеного теста, пряников;
- технологию изготовления изделий из вышеуказанных сортов теста;
- требования к качеству изделий;
- виды и причины брака.

Уметь:

- замесить тесто и сформировать изделия из него;
- выпечь изделия;
- устранять причины брака.

3.5. Песочный полуфабрикат.

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

Лабораторно-практическая работа № 2**В итоге изучения данного материала учащийся должен:****Знать:**

- технологию замеса песочного теста;
- формовку изделий из него;
- температурные режимы выпечки;
- виды и причины брака.

Уметь:

- замесить песочное тесто;
- дать характеристику песочному полуфабрикату
- определять виды брака;
- уметь устранять брак.

3.6. Бисквитный полуфабрикат

Характеристика бисквитного полуфабриката. Технология приготовления. Виды бисквита: основной с подогревом, холодный, масляный. Температурный режим выпечки. Требования к качеству, виды, причины брака, способы устранения.

В итоге изучения материала учащийся должен:**Знать:**

- виды бисквитов, особенности их приготовления;
- требования к качеству;
- виды и причины брака, способы их устранения;

- температурный режим выпечки.

Уметь:

- изготовить бисквитный полуфабрикат в соответствии с назначением;
- дать его характеристику;
- определить виды и причины брака.

3.7. Заварной полуфабрикат

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

Лабораторно-практическая работа № 3

В итоге изучения материалов данной темы учащийся должен:

Знать:

- технологию изготовления заварного полуфабриката;
- виды изделий;
- температуру выпечки;
- виды и причины брака.

Уметь:

- замесить заварной полуфабрикат;
- дать характеристику полуфабриката;
- определить виды и причины брака.

3.8. Слоеный полуфабрикат

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

Лабораторно-практическая работа № 4

В итоге изучения данного материала учащийся должен:

Знать:

- характеристику полуфабриката;
- технологию замеса;
- виды изделий;
- температурные режимы выпечки;
- виды и причины брака.

Уметь:

- дать характеристику полуфабриката;
- замесить тесто;
- сформировать и выпечь изделия;
- определять виды и причины брака.

3.9. Воздушный полуфабрикат

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

В итоге изучения материала учащийся должен:

Знать:

- характеристику воздушного полуфабриката;
- принципы взбивания;
- температурный режим выпечки;
- требования к качеству;
- виды и причины брака.

Уметь:

- дать характеристику полуфабриката;
- изготовить полуфабрикат;
- соблюдать температурный режим выпечки;
- определить виды и причины брака.

Тема 4. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.

Назначение и виды отделочных полуфабрикатов, сочетание вкусовых и отделочных качеств.

Помада: виды, правила варки, определение готовности, требования к качеству, виды и причины брака.

Сиропы: виды, назначение, технология приготовления.

Инвертный сироп: правила варки, определение готовности, причины брака, способы устранения.

Жженка, сахарный тиракс: использование, правила приготовления, определение готовности, причины брака, способы устранения брака.

Глазури: правила приготовления, определение готовности, использование, причины брака, способы устранения.

Ассортимент кремов. Кремы на масляной основе – основной на сахарной пудре, на сгущенном молоке, масляный основной «Новый», масляный основной «Шаркот», масляный основной «Гляссе» – технология, причины и виды брака, способы устранения, сроки и условия хранения.

Белковые кремы – разновидности белковых кремов – крем «Зефир», сливочные, сметанные. Технология приготовления, требования к качеству, виды и причины брака, способы устранения брака. Сроки и условия хранения.

Украшения из кремов и глазури – рисунки, бордюры для тортов.

Лабораторно-практическая работа № 5.

В итоге изучения материалов темы учащийся должен:

Знать:

- виды отделочных полуфабрикатов;
- технологию производства отделочных полуфабрикатов;
- использование отделочных полуфабрикатов;
- причины брака при изготовлении отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству;
- условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов.

Уметь:

- дать характеристику каждому виду отделочных полуфабрикатов;
- приготавливать различные виды отделочных полуфабрикатов;
- использовать отделочные полуфабрикаты по их назначению;
- определять причины брака.

Тема 5. Приготовление и оформление пирожных и тортов.

Технологический процесс отделки и оформления пирожных и тортов. Виды отделки. Рецептура мучных кондитерских изделий. Основные процессы приготовления пирожных и тортов, их классификация, размеры, формы, масса. Условия, сроки хранения и реализации.

Пирожные из песочного, бисквитного, заварного, слоеного, воздушного полуфабрикатов.

Торты из бисквитного, песочного, слоеного, воздушного полуфабрикатов. Отделка кондитерских изделий. Торты фруктовые и железные.

Лабораторно-практическая работа № 6.

В итоге изучения материалов темы учащийся должен:

Знать:

- основные принципы отделки и оформления пирожных и тортов;
- рецептуры мучных кондитерских изделий;
- формы, размеры, массы пирожных и тортов;
- условия, сроки хранения и реализации пирожных и тортов;
- требования к качеству изготовления пирожных и тортов.

Уметь:

- приготовить и оформить пирожные и торты различного ассортимента;
- придавать определенную форму, выдерживать вес пирожных и тортов;
- соблюдать сроки хранения.

Тема 6. Пасхальный стол.

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

Учащийся должен:

Знать:

- ассортимент изделий пасхального стола;
- технологию приготовления кулича и «пасхи»;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения.

Уметь:

- приготовить кулич и «пасху», соблюдая традиционную форму.

Содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Тема 1.1. Механическое оборудование

1 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.

2 Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации

3 Оборудование для обработки овощей. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

4 Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

5 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

6 Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

7 Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Лабораторные работы

1 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.

2 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы

Тема 1. 2. Тепловое оборудование.

1 Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.

2 Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

3 Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

4 Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

5 Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

6 Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

7 Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Лабораторные работы

1 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования

Тема 1.3. Холодильное оборудование

1 Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное, искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации

Лабораторные работы

1 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Самостоятельная работа обучающихся. Изучение правил эксплуатации многофункционального холодильного оборудования

Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях общественного питания

Тема 2.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания

1 Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Специализация предприятий индустрии питания.

Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

1 Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.

2 Характеристика структуры производства предприятия общественного питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.

3 Организация работы складских помещений в соответствии с типом предприятия. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья

4 Организация работы заготовочных цехов. Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.

5 Организация работы горячего цеха. Характеристика организации рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции в суповом и соусном отделениях. Характеристика основных и комбинированных способов тепловой обработки.

6 Организация работы холодного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.

7 Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе

8 Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции

9 Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции

Практические занятия

1 Организация рабочих мест повара по обработке овощей.

Тема 2.3. Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве

1 Учёт сырья на предприятиях общественного питания

2 Учёт готовой кулинарной продукции на производстве

Содержание программы «Калькуляция и учет»

Тема 1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

Введение. Общая характеристика хозяйственного учета. Виды учета – оперативный, статический, бухгалтерский. Организация учета на предприятиях питания.

2

Тема 2. Ценообразование на предприятиях общественного питания

Понятие о ценах. Виды цен. Основные правила ценообразования на предприятиях общественного питания. План – меню и принципы его составления.

Практические занятия: Составление плана-меню блюд с использованием ТСО

Тема 3. Учет расходов на производство и калькулирование себестоимости продукции

Производство и его основные стадии. Расходы: понятие, виды и их состав. Себестоимость продукции: понятие, виды, методика расчета.

Сборник рецептов блюд: холодные блюда и салаты, гарниры, супы, мясные и рыбные блюда, мучные блюда и изделия, сладкие блюда и напитки. Диетическое питание. Технологические карты

Практические занятия: Калькуляция и учет сырья, необходимого для приготовления холодных блюд и закусок

Тема 4. Учет сырья и готовой продукции

Поступление продуктов, товаров и тары на предприятия общественного питания. Отпуск продуктов и товаров. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Тара. Инвентаризация готовых изделий, продуктов, товаров и тары. Реализация и отпуск готовой продукции.

Тема 5. Материальная ответственность и учет предметов материально-технического оснащения

Материальная ответственность и ее основные виды. Понятие об основных средствах. Малоценные и быстроизнашивающиеся предметы

Тема 6. Учет денежных средств

Понятие о кассе и расчетном счете организации. Учет расчетов с подотчетными лицами

Раздел 3 Основы физиологии в питании, санитарии и гигиены.

Тема 3.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.

1 Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.

2. Роль бактерий, плесневых грибов в пищевом производстве.

Тема 3.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.

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

Тема 3.3. Основные пищевые вещества и их роль в структуре питания.

1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.

2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение.

3. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

4. Общие понятия об обмене веществ. Понятие о калорийности пищи, суточный расход энергии. Методика расчета энергетической ценности блюда.

Раздел 4. Санитария и гигиена в пищевом производстве.

Тема 4.1. Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Личная и производственная гигиена.

1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудованию, инвентаря. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки

оборудования инвентаря посуды. Требования к материалам. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.

Раздел 5. Охрана труда.

Тема 5.1. Основные понятия условий труда. Основные и вредные производственные факторы.

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

Тема 5.2. Требования безопасности к производственному оборудованию

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

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация ОППО обеспечивает:

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

Реализация программы предполагает наличие лаборатории и кабинета по технологии приготовления пищи.

Оборудование лаборатории: производственный стол, учебные столы и стулья, технологическое оборудование, мелкий столовый инвентарь, столовая посуда, приборы и белье, форменная санитарная одежда.

Технические средства обучения: компьютер, проектор и Интернет.

5. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

6.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Основные источники:

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

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

Дополнительная литература:

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

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

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

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

Учебники и учебные пособия:

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

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

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

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

Интернет-источники:

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

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

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

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

7.1. Контроль и оценка достижений слушателей

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

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

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

Основными формами *промежуточной аттестации* являются:

- зачет или дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине.

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

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

7.2. Организация итоговой аттестации выпускников

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

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

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

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

Примерный перечень теоретических вопросов, тестовых и практических заданий квалификационного экзамена

Перечень теоретических вопросов

1. Характеристика способов разрыхления теста.
2. Подготовка кондитерского сырья.
3. Характеристика процесса приготовления сдобного-пресного теста.
4. Характеристика процесса приготовления вафельного теста.
5. Характеристика процесса приготовления пряничного теста
6. Характеристика процесса приготовления бисквитного теста
7. Характеристика процесса приготовления заварного теста.
8. Характеристика процесса приготовления слоеного теста
9. Характеристика процесса приготовления воздушного теста
10. Характеристика процесса приготовления воздушно-орехового теста
11. Характеристика процесса приготовления миндального теста.
12. Характеристика процесса приготовления медового теста.
13. Характеристика процесса приготовления песочного теста.
14. Характеристика процесса приготовления кремов (масленных, белковых, заварных)
15. Характеристика процесса приготовления мастики, зефирной массы, шоколадной стружки
16. Характеристика процесса приготовления суфле и сахарного сиропа.
17. Характеристика процесса приготовления бисквитно - кремовых тортов
18. Характеристика процесса приготовления песочных тортов.
19. Характеристика процесса приготовления комбинированных тортов
20. Характеристика процесса приготовления крошковых пирожных.
21. Характеристика процесса приготовления бисквитных пирожных.
22. Характеристика процесса приготовления заварных пирожных.
23. Характеристика процесса приготовления песочных пирожных
24. Характеристика процесса приготовления кекса столичного.
25. Характеристика процесса приготовления воздушных пирожных
26. Замораживание теста для кексов.
27. Упаковка и маркировка тортов и пирожных.
28. Правила хранения кондитерских изделий.
29. Оформление тортов переводными картинками.
30. Характеристика основных полуфабрикатов: тертого какао, какао масла, сахарной пудры.
31. Замораживание теста для кексов.
32. Упаковка и маркировка тортов и пирожных.
33. Правила хранения кондитерских изделий.
34. Оформление тортов переводными картинками.
35. Характеристика основных полуфабрикатов: тертого какао, какао масла, сахарной пудры.
36. Требования к знаниям, умениям и навыкам по профессии «кондитер»
37. Товароведческая характеристика сырья
38. Оформление нормативной документации
39. Санитарно-гигиенические правила.
40. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на производственном оборудовании.

Примерный перечень тестовых заданий

1 вариант

Время выполнения тестовых заданий 30 минут Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:

1. Кремсливочный (основной) готовится с применением:

- а) маргарина
- б) жира
- в) сметаны
- г) сливочного масла .

2. В рецептуру крема сливочного (основного)

- а) молоко цельное
- б) молоко сгущенное с сахаром
- в) сухое молоко
- г) сухие сливки

3. Сахарная сырцовая мастика, готовится с применением

- а) желатина
- б) агара
- в)
- г) молока

4. Для улучшения вкуса в сахарную сырцовую мастику добавляют:

- а) ванилин
- б) красители
- в) лимонную кислоту
- г) уксусную эссенцию

5. В готовую зефирную массу, для приготовления зефирной мастики добавляют:

- а) сахарную пудру
- б) сахар песок
- в) сахар рафинад
- г) сахарный сироп

6. Готовая зефирная мастика напоминает:

- а) тесто
- б) карамель
- в) пластилин
- г) крем

7. Для получения шоколадной стружки, шоколад нарезают:

- а) на терке
- б) через мясорубку
- в) тонким ножом
- г) вилкой

8. Температура выпекания из бинэкса:

- а) 240 - 260
- б) 150 - 180
- в) 100 - 110
- г) 200 - 210 .

9. Поверхность бисквитного полуфабриката промачивают:

- а) примочкой
- б) соком
- в) водой
- г) молоком

10. Комбинированные торты состоят:

- а) из заварного полуфабриката
- б) из песочного полуфабриката
- в) из слоев различных полуфабрикатов
- г) из бисквитного полуфабриката

11. Крошковые пирожные вырабатываются:

- а) из бисквитной крошки .
- б) из сухарей
- в) шоколадной крошке
- г) сахара - песка

12. Художественная отделка изделий это:

- а) лепка
- б) промазка
- в) декорирование
- г) рисование

13. К новым видам сырья относится:

- а) взбитые сливки «Завиток»
- б) масло сливочное
- в) маргарин
- г) сметана

14. Смесь для белого бисквита готовится:

- а) из яиц и сахара
- б) из смеси яиц и вода
- в) из сухого молока и воды
- г) из яиц и мака

15. В рецептуру бисквита «Солнечного» входит:

- а) Красители
- б) морковное пюре
- в)
- г) маргарина

16. Бисквит «Ночка» готовится с применением

- а) свекольного пюре
- в) красителя

б) картофельного пюре г) маргарина

17. Печенье «Золотистое» состоит из:

а) бисквитного полуфабриката в) песочного полуфабриката б) заварного полуфабриката г) Крошкового полуфабриката

18. Кондированные фрукты это:

а) варенные плоды в) сушенные плоды
б) свежие плоды г) плоды пропитанные сахаром

19. В рецептуру бисквита «Свежесть» входит:

а) гороховое пюре в) капустное пюре
б) грушевое пюре г) яблочное пюре

20. Бисквит яблочный готовится с применением:

а) яблочного в) яблочек
б) свежих яблочек г) варенных яблочек

21. Бисквит для айвового рулета выпекают при температуре:

а) 120 - 140 в) 200 - 220
б) 230 - 250 г) 100 - 115

22. Малиновый торт - мороженое это:

а) кондитерское изделие в) хлебопекарное изделие
б) карамельное изделие г) макаронное изделие

23. В рецептуру торта с черешней входят:

а) взбитые сливки в) масло сливочное
б) молоко г) масло кокосовое

24. Торт - мусс с ягодами готовятся:

а) с желатином в) пентинном
б) агаром г) кселитом

25. Миндальных полуфабрикатов готовится с применением

а) арахиса в) грецких орехов
б) кедровых орехов г) миндальных орехов

2 вариант

Время выполнения тестовых заданий 30 минут *Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:*

1. Что добавляют в слоеный полуфабрикат для улучшения качества клейковины?

а) уксусную в) эссенцию
б) кислоту лимонную г) сахар

2. Слоеное тесто нужно готовить в помещении с температурой

а) 20⁰ в) 40⁰
б) 35⁰ г) 15⁰

3. Заварное тесто должно иметь влажность а) 25% в) 40%

б) 15% г) 53% .

4. Заварную массу охлаждаем до температуры

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

5. В готовом заварном изделии образуется:

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

6. Бисквитный полуфабрикат разрыхляется

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

7. Бисквитное тесто кладут в формы на

- а) У их высоты
- б) % их высоты
- в) $\frac{5}{4}$ их высоты
- г) накладывают

8. Для бисквита «буше» берут яйца:

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

9. В бисквит для рулета:

- а) добавляют крахмал
- б) не добавляют крахмал
- в) добавляют кукурузный крахмал
- г) добавляют кукурузный крахмал и картофельный крахмал

10. Для приготовления полуфабриката используют:

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

11. Температура выпечки миндального полуфабриката:

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

12. Воздушное тесто готовят

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

13. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре:

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

14. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением:

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

15. Сдобный полуфабрикат содержат:

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

16. Песочный полуфабрикат выпекают при температуре:

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

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

- а) 20⁰C
- б) 40⁰C
- в) 50⁰C
- г) 15⁰C

18. Мука для вафельного полуфабриката должна быть

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

18. В рецептуру вафельного полуфабриката входят

- а) меланж
- б) яичный порошок
- в) яичные желтки
- г) яичные белки

19. После выпечки вафельный лист:

- а) охлаждают
- б) выстаивают
- в) нагревают
- г) шлифуют

20. Вафельный лист выпекают:

- а) в печах
- б) на машинах
- в) электровафельнице
- г) в газовых плитах

21. Готовность песочного пласта определяют

- а) по светло-коричневому цвету
- б) по бледному цвету
- в) по темному цвету
- г) по черному цвету

22. Песочный полуфабрикат :

- а) плотный
- б) рассыпчатый
- в) жесткий
- г) черствый

23. Чем можно заменить сахар в пряничном полуфабрикате :

- а) сахарной пудрой
- б) сахаром рафинадом
- в) медом или инвертным сиропом
- г) сахарным сиропом

24. Влажность пряничного теста приготавливают сырцовым способом;

- а) 10-20%
- б) 70-80%
- в) 40-50%
- г) 23-25%

25. Способ приготовления бисквитного теста:

- а) перемешивание
- б) взбивание
- в) охлаждение
- г) на опаре

3 вариант

Время выполнения тестовых заданий 30 минут *Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:*

1. Что является особенностью приготовления слоеного полуфабриката?

- а) тонкие слои
- б) смешивание масла с мукой
- в) выпечка
- г) все ответы верны

2. Мармелад характеризуется наличием?

- а) сахара
- б) студнеобразователя
- в) патоки
- г) добавок

3. Что придаёт хрустящие свойства вафлям?

- а) масло
- б) сахар
- в) яйца
- г) сода

4. Каким путём готовят бисквитное тесто?

- а) перемешиванием
- б) взбиванием
- в) охлаждением
- г) на опаре

5. Из какой трубочки отсаживают (Заварные пирожные)?

- а) круглой
- б) зубчатой
- в) круглой 19 см
- г) не отсаживают

6. Для разрыхления песочного теста используют

- а) механические
- б) химические
- в) биологические
- г) не используют

7. Какой консистенции должно быть заварное тесто?

- а) густым
- б) вязким
- в) густой сметаны
- г) жидким

8. Сколько % муки остаётся на подпыл при замесе слоёного теста?

- а) 6%
- б) 70%
- в) 9%
- г) 10%

9. Какую структуру имеет бисквитный полуфабрикат?

- а) пышную
- б) однородную
- в) рассыпчатую
- г) жидкую

10. Что вводят в рецептуру вафельного полуфабриката для большой пористости?

- а) разрыхлитель
- б) сахар
- в) мёд
- г) яйца

11. Если поверхность слоёного полуфабриката бледная?

- а) не качественная мука
- б) высокая температура выпечки
- в) низкая температура выпечки
- г) высокая влажность

12. Вовремя взбивания бисквитная масса охлаждается до...

- а) 30° С
- б) 15° С
- в) 20° С
- г) 25° С

13. Что образуется при выпечке заварного полуфабриката внутри?

- а) полости
- б) дырки
- в) пористость
- г) мякиш

14. Если песочный полуфабрикат бледный?

- а) мало сахара
- б) много соли
- в) низкая температура печи
- г) температура теста выше 20°С

15. При какой температуре хранят вафельное тесто?

- а) высокой
- б) низкой
- в) очень низкой
- г) средней

16. Сколько раз измельчают сырцовый марципан?

- а) 2 - 3
- б) 1 - 2 .
- в) 5 - 10
- г) 3 - 4

17. Сколько дней модно хранить желе?

- а) 2 - 3
- б) 3 - 4 .
- в) 5
- г) 5 - 6

18. Для чего применяют соль в заварном полуфабрикате?

- а) для укрепления клейковины
- б) для вкуса
- в) для образования паров газа
- г) для придания пышности полуфабриката

19. По какой формуле определяют количество слоёв в полуфабрикате?

- а) $S=k^n$.
- б) $W=A \setminus S$
- в) $V=W \setminus G$
- г) $A=g^n$

20. Бисквит основной готовят:

- а) с охлаждением
- б) с подогревом
- в) сухой аромат
- г) с завариванием

21. Что способствует лучшему отделению вафель от формы?

- а) яичные желтки
- б) жир
- в) яичные белки
- г) сода

22. Сырцовая глазурь используется для:

- а) посыпки изделий
- б) глазирования поверхности
- в) отделки изделий
- г) начинки

23. Сколько % муки для приготовления бисквитного полуфабриката можно заменить?

- а) 25%
- б) 30%
- в) 40%
- г) 10%

24. Изделия из слоёного тоста выпекают на листах:

- а) сухих
- б) смазанных маслом
- в) смазанных водой
- г) смазанных яйцом

25. Что происходит при заваривании муки, при изготовлении заварного полуфабриката?

- а) клейстеризация крахмала
- б) набухание крахмала
- в) сваривание муки
- г) набухание белков

4 вариант

Время выполнения тестовых заданий 30 минут *Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:*

1. Как определяется готовность песочного теста?

- а) по влажности
- б) по кислотности
- в) по вкусу
- г) по цвету

2. Что представляется собой нонпарель?

- а) сахарный сироп
- б) помада
- в) желе
- г) марципан

3. Какие изделия готовят из вафельного полуфабриката?

- а) торт «Сюрприз»
- б) пирожное «Буше»
- в) трубочки с начинкой
- г) пирожное «Трубочки с кремом»

4. Что происходит с песочным тестом при более высокой температуре?

- а) липнет
- б) вязкое
- в) крошится
- г) эластичное

5. Что является характерной особенностью заварного полуфабриката?

- а) температура выпечки
- б) образование внутри полостей .
- в) технология приготовления
- г) время выпечки

6. Краситель из винограда красного цвета?

- а) тартразин
- б) индигокармин
- в) энокраситель
- г) куркума

7. При какой температуре выпекают бисквит «Буше»?

- а) 220 - 230⁰С
- б) 210 - 240⁰С
- в) 190 - 200⁰С .
- г) 160 - 180⁰С

8. Агар относится к ...

- а) естественным студнеобразователям
- б) пектиносодержащему сырью
- в) модифицированному крахмалу
- г) добавкам

9. При какой температуре обжаривают орехи для торта «Арахис»?

- а) 110 - 120⁰С
- б) 115 - 130⁰С
- в) 130 - 150⁰С
- г) 200⁰С

10. Какими орехами нельзя посыпать изделия до выпечки?

- а) миндалём
- б) фисташками
- в) грецким
- г) кешью

11. Особенности приготовления слоенного полуфабриката:

- а) тонкость слоев
- б) смешивание масла с мукой
- в) выпечка
- г) все ответы верны

12. Мармелад характеризуется наличием:

- а) сахаром
- б) студнеобразователя
- в) патоки
- г) добавок

13. Продукт, придающий хрустящие свойства вафлям:

- а) масло
- б) сахар
- в) яйца
- г) сода

14. Способ приготовления бисквитного теста:

- а) перемешивание
- б) взбивание
- в) охлаждение
- г) на опаре

15. Температура выпечки заварного полуфабриката:

- а) 150 - 170⁰С
- б) 170 - 190⁰С
- в) 190 - 220⁰С
- г) 230 - 250⁰С

16. Слоеное тесто замешивают:

- а) 1 - 2 мин
- б) 5 - 6мин
- в) 10 - 20мин
- г) 15 - 25мин

17. Влажность готового сахарного сиропа

- а) 10 - 12%
- б) 15 - 16% .
- в) 25 - 28%
- г) 30 - 32%

18. Влажность бисквитного полуфабриката:

- а) 20%
- б) 25 ±3% .
- в) 30%
- г) 40%

19. Влажность заварного полуфабриката:

- а) 40 - 45% .
- б) 48 - 50%
- в) 52 - 53%
- г) 55 - 60%

20. Температура выпечки песочного полуфабриката:

- а) 180 - 200⁰С
- б) 220 - 240⁰С
- в) 250 - 255⁰С
- г) 260 - 270⁰С

21. Влажность пастильно - мармеладных изделий:

- а) 10 - 15%
- б) 15 - 30% .
- в) 60 - 75%
- г) 75 - 80%

22. Сахар вафельному тесту придает:

- а)стекловидность
- б)вкус
- в) пластичность
- г)эластичность

23. Влажность бисквита «Буше»:

- а) 16±3% .
- б) 18%
- в) 25±3%
- г) 30%

24. Этого мармелада не существует:

- а) фруктового - ягодного
- б) желейного
- в) желеино - фруктового
- г) крахмального .

25. Вафли лучше отделяют от форм, благодаря:

- а) яичным желткам
- б) жиру
- в) яичным белкам
- г) соде

ОТВЕТЫ

| І вариант | ІІ вариант | ІІІ вариант | ІV вариант |
|-----------|------------|-------------|------------|
| 1 - Г | 1 - Б | 1 - А | 1 - Г |
| 2 - Б | 2 - А | 2 - Б | 2 - Б |
| 3 - А | 3 - Г | 3 - Б | 3 - А |
| 4 - В | 4 - А | 4 - Б | 4 - В |
| 5 - А | 5 - Г | 5 - Б | 5 - Б |
| 6 - А | 6 - А | 6 - Б | 6 - В |
| 7 - В | 7 - Б | 7 - В | 7 - В |
| 8 - Г | 8 - В | 8 - Б | 8 - А |
| 9 - А | 9 - Б | 9 - А | 9 - В |
| 10 - В | 10 - Г | 10 - А | 10 - В |
| 11 - А | 11 - А | 11 - В | 11 - А |
| 12 - В | 12 - Б | 12 - А | 12 - Б |
| 13 - А | 13 - А | 13 - А | 13 - Б |
| 14 - Б | 14 - Г | 14 - В | 14 - Б |
| 15 - Б | 15 - А | 15 - В | 15 - В |
| 16 - А | 16 - Б | 16 - Б | 16 - Г |
| 17 - В | 17 - А | 17 - Б | 17 - Б |
| 18 - Г | 18 - Б | 18 - Б | 18 - Б |
| 19 - В | 19 - В | 19 - А | 19 - А |
| 20 - А | 20 - А, Б | 20 - Б | 20 - Г |
| 21 - В | 21 - В | 21 - А | 21 - А |
| 22 - А | 22 - А | 22 - Б | 22 - А |
| 23 - А | 23 - Б | 23 - А | 23 - А |
| 24 - Г | 24 - В | 24 - Б | 24 - Г |
| 25 - Б | 25 - В | 25 - А | 25 - А |

Критерии оценок тестовых заданий За каждый правильный ответ ставится 1 балл
5 (отлично) - от 23 до 25 баллов; **4 (хорошо)** - от 19 баллов до 22 баллов; **3 (удовлетворительно)** - от 15 баллов до 18 баллов; **2 (неудовлетворительно)** - ниже 15 баллов