



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО Центр-Маркет
кафе на Шарыповском шоссе
(наименование предприятия/организации)
Белф / Беланчикова С.И.
«19» сентября 2016г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ОГК»
И.Г. Золкина
«19» сентября 2016г.



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа повышения квалификации по профессии рабочего

16675– КОНДИТЕР

Уровень квалификации – 4

г. Оренбург
2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы
- 1.2. Срок освоения программы
- 1.3. Цель программы

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

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности
- 2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Содержание программы

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

- 7.1. Контроль и оценка достижений слушателей
- 7.2. Организация итоговой аттестации выпускников
- 7.3. Примерный перечень теоретических вопросов и практических заданий квалификационного экзамена.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы

Основная программа профессионального обучения повышения квалификации (далее – ОППО) государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж» (далее - ГАПОУ «ОГК») - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии *16675 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»;

- нормативно-методические документы Минобрнауки России и Минобрнауки Оренбургской области;

- Положение об организации учебного процесса по основным программам профессионального обучения в ГАПОУ «ОГК» ОГК-П-158-14 от 25.02.2014

- устав ГАПОУ «ОГК».

1.2. Цель программы повышения квалификации

Цель программы повышения квалификации по профессии 16675 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 4 квалификационному разряду по профессии «Кондитер».

1.3 Срок освоения и объем программы

Срок освоения программы повышения квалификации – 1 месяц.

Общий объем программы (час.) – 60 аудиторных часов.

1.4. Требования к слушателям

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат о получении:

- среднего общего образования;
- основного общего образования, достигшие 18-ти летнего возраста;
- основного общего образования, не достигшие 18-ти летнего возраста при условии их обучения по основным общеобразовательным программам, предусматривающим получение среднего общего образования

- документ, подтверждающий квалификационный уровень по профессии «Кондитер».

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

2.1 Вид и объекты профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности выпускника:

- производство кондитерской и шоколадной 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

Повар 4-го квалификационного разряда должен

знать:

- рецептуры и технологию изготовления кексов, рулетов, печенья розничного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением сложного многокрасочного узора, способы монтажа рисунка.

уметь:

- вести процесс изготовления различных кексов, печенья различного ассортимента, сложных тортов и пирожных розничного ассортимента;

- готовить сложные торты и пирожные из различного сырья, мучного теста, заварной массы или мороженого со сложным многокрасочным узором разделенным расположением мелких и средних деталей рисунок с резкими традиционными переходами тонов;

- готовить фигурную нарезку печеных полуфабрикатов, формовка;

- готовить детали крема по цветам, нанесение узора, монтаж рисунка на различных мелких и средних деталях;

- проверять совмещение красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.

2.3 Профессиональные компетенции

Выпускник программы должен обладать следующими компетенциями:

- ведение процесса изготовления различных кексов, печенья различного ассортимента, сложных тортов и пирожных розничного ассортимента;

- приготовление сложных тортов и пирожных из различного сырья, мучного теста, заварной массы или мороженого со сложным многокрасочным узором разделенным расположением мелких и средних деталей рисунок с резкими традиционными переходами тонов;

- приготовление фигурной нарезки печеных полуфабрикатов, формовка;

- приготовление детали крема по цветам, нанесение узора, монтаж рисунка на различных мелких и средних деталях;

- совмещение красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

УЧЕБНЫЙ ПЛАН программы повышения квалификации по профессии «Кондитер» 4 уровень квалификации

Срок обучения – 1 месяца

№ п/п	Элементы учеб. процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули	Всего (час.)	Недели								Форма аттестации
			1		2		3		4		
			ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	
	1. Общепрофессиональный блок	4	3	1							
1.1	Санитария и гигиена в пищевом производстве	1	1								3
1.2	Товароведение продовольственных товаров	1	1								3
1.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2	1	1							3
	2. Профессиональный блок	50									
2.1	Приготовление кексов, печенья различного ассортимента	12	4	8							ДЗ
2.2	Приготовление сложных тортов и пирожных	16			2	4	4	6			ДЗ
2.3	Приготовление фигурной нарезки печеных полуфабрикатов, формовка.	10			4	6					ДЗ
2.4	Декорирование кондитерских изделий	6					2	4	2	4	ДЗ
	Итоговая аттестация	6								6	квалификационный экзамен
Итого:		60	16 час.		16 час.		16 час.		12 час.		

Условные обозначения:

ТО – теоретическое обучение

ПО – практическое обучение

3 – зачет

ДЗ – дифференцированный зачет

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план составлен на основании квалификационных требований к 4 разряду по профессии «Кондитер». Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена.

2. Дисциплины и модули общепрофессионального и профессионального блоков являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение программы.

3. Квалификационный экзамен состоит из испытаний следующих видов:

- теоретическое испытание в форме устного междисциплинарного экзамена;
- выполнение практической квалификационной работы на подтверждение 4 разряда

3.2. Содержание программы

1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК

1.1. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Личная гигиена работника общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

1.2. Товароведение продовольственных товаров

Качества пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов.

Характеристика, химический состав и требования к качеству овощей, плодовых, рыбы, мяса, птицы, молока, яиц и муки.

1.3. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Правила оформления калькуляционных карт; правила оформления сырьевой ведомости или план-меню, накладной на выдачу сырья со склада; применение экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК

2.1. Приготовление кексов, печенья различного ассортимента.

Теоретическое обучение: Технология приготовления кексов и их разновидностей. Технология приготовления печенья и их разновидностей. Приготовление теста. Формование теста. Режим выпечки, способы определения качества. Отделка кексов и печенья.

Практическое обучение:

Практическая работа по приготовлению кексов.

Практическая работа по приготовлению печенья.

2.2. Приготовление сложных тортов и пирожных

Теоретическое обучение: Характеристика и классификация пирожных и тортов. Правила и направления отделки изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или несложным совмещением красок. Отделка тортов и пирожных отделочными полуфабрикатами: кремом, крошками и посыпками, желе. Деление тортов по сложности приготовления (массового производства, литерные, фигурные, фирменные). Приготовление тортов с применением различных бездрожжевых полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов. Ассортимент пирожных. Приготовление пирожных, оформление, реализация. Характеристика фигурных и заказных тортов, их особенности. Способы отделки фигурных тортов. Основные процессы отделки фигурных тортов. Новые виды отделки тортов.

Практическое обучение: Практическая работа по приготовлению сложных пирожных.

Практическая работа по приготовлению сложных тортов.

2.3. Приготовление фигурной нарезки печеных полуфабрикатов, формовка.

Теоретическое обучение: приготовление полуфабрикатов разной формы (квадратная, ромбовидная, треугольная, круглая, трубочка, кольцо, картошка, пирамида, муфточка и т.д.)

Практическое обучение:

Практическая работа по приготовлению полуфабрикатов фигурной формы.

2.4. Декорирование кондитерских изделий

Теоретическое обучение: Характеристика отделочных полуфабрикатов. Приготовление кремов (сливочного, кофейный, «Новый», «Шарлот», «Гляссе»), сиропов, помады. Использование натуральных и производственных красителей. Оформление изделий отделочными полуфабрикатами. Выполнение различных декорированных изделий, для украшения тортов и пирожных. Ручные и механизированные способы нанесения крема. Нанесение рельефных рисунков (цветочки, бордюры, листики, ракушки и т.д.) Использование кондитерских мешков с трубочками различной формы.

Характеристика и требования качеству литерных, фигурных и фирменных тортов. Классификация контурно-рельефных и объемных рисунков, сочетание цветовой гаммы, четкое нанесение рисунков на торты и пирожные. Вес готовых изделий, сроки реализации.

Практическое обучение:

Практическая работа по приготовлению крема и нанесение узора на изделия.

Практическая работа по отделке тортов и пирожных.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация ОППО обеспечивает:

- выполнение слушателями теоретических задания и практических работ;
- освоение слушателями профессиональных компетенций 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 высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели 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. Сиданова, 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)

Периодические издания

- // Питание и общество, 2011-2016;
- // Пищевая промышленность, 2011-2016;
- // «Ресторанный бизнес», 2011-2016.
- // Современный ресторан, 2011-2016;
- // Смак, 2011-2016;
- // Хлебосол, 2011-2016.

Интернет-источники:

- <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 по блокам дисциплин и модулей с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности профессиональных компетенций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем 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 по отдельной учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по профессиональному модулю.

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. Квалификационный экзамен организуется в свободный от занятий день.

7.2. Организация итоговой аттестации выпускников

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, уровня квалификации по соответствующим профессии рабочих.. В экзаменационную комиссию входят: лицо ответственное за реализацию программы профессиональной подготовки, преподаватели и представитель от работодателя.

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 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.

7.3. Примерный перечень теоретических вопросов, тестовых и практических заданий квалификационного экзамена

7.3.1. 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.

7.3.2. Примерный перечень тестовых заданий

1 вариант

Время выполнения тестовых заданий 30 минут

Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:

1. Крем сливочный (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
б) картофельного пюре
в) красителя
г) маргарина

17. Печенье «Золотистое» состоит из:

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

18. Кондированные фрукты это:

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

19. В рецептуру бисквита «Свежесть» входит:

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

20. Бисквит яблочный готовится с применением:

- а) яблочного
б) свежих яблок
в) яблок
г) вареных яблок

21. Бисквит для айвового рулета выпекают при температуре:

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

22. Малиновый торт – мороженое это:

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

23. В рецептуру торта с черешней входят:

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

24. Торт – мусс с ягодами готовятся:

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

25. Миндальных полуфабрикатов готовится с применением

- а) арахиса
б) кедровых орехов
в) грецких 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
б) кислоту лимонную
в) эссенцию
г) сахар

2. Слоеное тесто нужно готовить в помещении с температурой

- а) 20⁰
б) 35⁰
в) 40⁰
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) $\frac{1}{2}$ их высоты в) $\frac{5}{4}$ их высоты
б) $\frac{3}{4}$ их высоты г) накладывают

8. Для бисквита «буше» берут яйца:

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

9. В бисквит для рулета:

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

10. Для приготовления полуфабриката используют:

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

11. Температура выпечки миндального полуфабриката:

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

12. Воздушное тесто готовят

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

13. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре:

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

14. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением:

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

15. Сдобный полуфабрикат содержат:

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

16. Песочный полуфабрикат выпекают при температуре:

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

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

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

18. Мука для вафельного полфабриката должна быть

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

19. В рецептуру вафельного полуфабриката входят

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

20. После выпечки вафельный лист:

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

21. Вафельный лист выпекают:

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

22. Готовность песочного плата определяют

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

23. Песочный полуфабрикат :

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

24. Чем можно заменить сахар в пряничном полуфабрикате :

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

25. Влажность пряничного теста приготавливают сырцовым способом:

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

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
- в) яйца

б) сахар г) сода

4. Каким путём готовят бисквитное тесто?

а) перемешиванием в) охлаждением

б) взбиванием г) на опаре

5. Из какой трубочки отсаживают (Заварные пирожные)?

а) круглой в) круглой 19 см

б) зубчатой г) не отсаживают

6. Для разрыхления песочного теста используют

а) механические в) биологические

б) химические г) не используют

7. Какой консистенции должно быть заварное тесто?

а) густым в) густой сметаны

б) вязким г) жидким

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

а) 6% в) 9%

б) 70% г) 10%

9. Какую структуру имеет бисквитный полуфабрикат?

а) пышную в) рассыпчатую

б) однородную г) жидкую

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

а) разрыхлитель в) мёд

б) сахар г) яйца

11. Если поверхность слоёного полуфабриката бледная?

а) не качественная мука

б) высокая температура выпечки

в) низкая температура выпечки

г) высокая влажность

12. Вовремя взбивания бисквитная масса охлаждается до...

а) 30⁰ С в) 20⁰ С

б) 15⁰ С г) 25⁰ С

13. Что образуется при выпечке заварного полуфабриката внутри?

а) полости в) пористость

б) дырки г) мякиш

14. Если песочный полуфабрикат бледный?

а) мало сахара в) низкая температура печи

б) много соли г) температура теста выше 20⁰С

15. При какой температуре хранят вафельное тесто?

а) высокой в) очень низкой

б) низкой г) средней

16. Сколько раз измельчают сырцовый марципан?

а) 2 – 3 в) 5 – 10

б) 1 – 2 г) 3 – 4

17. Сколько дней можно хранить желе?

а) 2 – 3 в) 5

б) 3 – 4 г) 5 – 6

18. Для чего применяют соль в заварном полуфабрикате?

а) для укрепления клейковины

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

19. По какой формуле определяют количество слоёв в полуфабрикате?

- а) $S=k^n$.
- б) $W=A \setminus S$
- в) $B=W \setminus G$
- 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
- в) энокраситель
- б) индигокармин
- г) куркума

7. При какой температуре выпекают бисквит «Буше»?

- а) 220 – 230⁰С
- в) 190 – 200⁰С .
- б) 210 – 240⁰С
- 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
- в) 130 – 150⁰С
- б) 115 – 130⁰С
- г) 200⁰С

10. Какими орехами нельзя посыпать изделия до выпечки?

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

11. Особенности приготовления слоенного полуфабриката:

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

12. Мармелад характеризуется наличием:

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

13.Продукт, придающий хрустящие свойства вафлям:

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

14. Способ приготовления бисквитного теста:

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

15. Температура выпечки заварного полуфабриката:

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

16. Слоеное тесто замешивают:

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

17. Влажность готового сахарного сиропа

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

18. Влажность бисквитного полуфабриката:

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

19. Влажность заварного полуфабриката:

24 – Г	24 – В	24 – Б	24 – Г
25 – Б	25 – Г	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

ПРИМЕРНЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

1. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожное «Лебеди»
2. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт бисквитно - кремный с использование картинки для тортов.
3. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожной бисквитное «Шу».
4. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт медовый с использованием украшений из зефирной мастики.
5. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожное песочное глазурованное помадой
6. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Чебурашка»
7. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Кукла»
8. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Ёж»
9. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Свадебный»
10. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожное «Лапти»
11. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс «Столичный» штучный
12. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс «Лимонный»
13. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс с цукатами
14. Приготовить в технологической последовательности и оформить кофейное печенье с шоколадом.
15. Приготовить в технологической последовательности и оформить печенье «Ромашка»

Бланк оценивания квалификационного экзамена

КАРТА ФОРМАЛИЗОВАННОГО НАБЛЮДЕНИЯ

ФИО слушателя _____

Квалификация _____

Дата проведения « ____ » _____ 20 ____ г.

Билет № _____ Продолжительность выполнения задания _____ мин.

№ п/п	Наименование операций	Макс. кол-во баллов	Фактически набрано баллов	Замечания
1	Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря. Правильный подбор инвентаря	4		
2	Правильное обращение с режущим инструментом (ножом)	4		
3	Умение работать с весоизмерительными приборами	4		

4	Санитарное состояние рабочего места	4		
5	Правильный подбор продуктов. Совместимость продуктов	4		
6	Соблюдение правил подготовки сырья	4		
7	Качество приготовления полуфабриката	5		
8	Соблюдение последовательности технологического процесса	5		
9	Соблюдение технологических параметров при тепловой обработке	4		
10	Грамотное использование технологической карты и сборника рецептур	4		
11	Соблюдение техники безопасности	5		
12	Оформление изделия. Подбор инвентаря	4		
13	Соблюдение температурного режима при выпечке полуфабриката	4		
14	Качество отделки полуфабриката	5		
15	Качество оформления изделия	5		
16	Оценка качества готового изделия. Соответствие <u>внешнего вида</u> изделия органолептическому показателю в технологической карте	5		
17	соответствие <u>консистенции</u> изделия органолептическому показателю в технологической карте	5		
18	соответствие <u>цвета</u> изделия органолептическому показателю в технологической карте	5		
19	соответствие <u>вкуса</u> изделия органолептическому показателю в технологической карте	5		
20	соответствие <u>запаха</u> изделия органолептическому показателю в технологической карте	5		
21	соответствие <u>нормы выхода</u> изделия показателю в технологической карте. Правила упаковки и хранения	5		
22	Устное обоснование результатов работы. Проведение самоанализа по соотносению качества готового продукта и поэтапных результатов деятельности	5		
Итого:		100		

Рекомендован _____ разряд

Подпись члена квалификационной комиссии _____ / _____ /

Контрольная карта по оценке выполнения задания

Операционный контроль	Возможные ошибки (недочеты)	Снятые Баллы
Правильный подбор инвентаря	- объем не соответствует количеству продукта	0,5
	- используемый инвентарь не по назначению	0,5
Правильное обращение с режущим инструментом (ножом)	- неверно взят нож в руку	0,5
	- темп при нарезке продукта медленный	0,5
	- положение руки не соответствует	0,5
Умение работать с весоизмерительными приборами	нет знаний, как включать весы, как сбрасывать вес тары	0,5
Правильная организация рабочего места	- расположение продукта, посуды и инвентаря не по ходу движения	1
	- наличие только необходимой посуды и ин-	1

	инвентаря	
Санитарное состояние рабочего места	- несвоевременная уборка использованной посуды, инвентаря, остатков продуктов и отходов	0,5
	не своевременная обработка и мойка производственного стола использованной посуды, инвентаря, продуктов	0,5
Правильный подбор продуктов	использование продуктов не входящие в рецептуру	0,5
Совместимость продуктов	использование продуктов, которые приводят к браку готовое блюдо	0,5
Соблюдение правил подготовки сырья	Нарушена последовательность подготовки сырья	0,5
Приготовление полуфабриката	Не соблюдена норма закладки сырья	0,5
	Нарушен технологический процесс приготовления полуфабриката	1
Соблюдение последовательности технологического процесса	последовательность технологического процесса не на основании технологической карты	1
Соблюдение технологических параметров при тепловой обработке	технологические параметры при тепловой обработке не соответствуют норме	1
Умение составлять технологическую схему	Рецептура составлена с ошибками	1
	Не полностью описан технологический процесс приготовления	1
Умение пользоваться технологической картой	нарушение в закладке сырья	1
Умение пользоваться сборником рецептов	не умение находить рецептуру, производить расчет сырья, определять выход полуфабриката и готового блюда	1
Соблюдение техники безопасности	работать без прихваток, передвигать наплитную посуду рывками, переносить посуду с готовой продукцией с закрытой крышкой, не пользоваться толкателем при прокручивании мяса	1
Подбор инвентаря	Инвентарь не соответствует виду кондитерского изделия	0,5
Умение определять вес изделия	Вес изделия не соответствует выходу в технологической карте	0,5
Соблюдение температурного режима при выпечке полуфабриката	Температура выпечки выше нормы	0,5
	Температура выпечки ниже нормы	0,5
Отделка полуфабриката	Оформление изделия не соответствует органолептическому показателю в технологической карте	0,5
Проведение оценки качества	готовое блюдо, изделие, напиток не соответствует органолептическому показателю в технологической карте	0,5
соответствие <u>внешнего вида</u> блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	<u>внешний вид</u> блюда (изделия, напитка) не соответствует органолептическому показателю в технологической карте	1
соответствие <u>консистенции</u> блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	- <u>консистенция</u> блюда (изделия, напитка) не соответствует органолептическому показателю в технологической карте	1

ской карте		
соответствие <u>цвета</u> блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	- не соответствие <u>цвета</u> блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	1
соответствие <u>вкуса</u> блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	- присутствие постороннего <u>вкуса</u> блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	1
соответствие <u>запаха</u> блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	- присутствие постороннего <u>запаха</u> блюда (изделия, напитка) органолептическому показателю в технологической карте	1
соответствие <u>нормы выхода</u> блюда (изделия, напитка) показателю в технологической карте	- выход блюда (изделия, напитка) не соответствует показателю в технологической карте	1
Проведение самоанализа по соотнесению качества готового продукта и поэтапных результатов деятельности	Перечислены не все органолептические показатели качества	1
	Не выявлены причины брака	1
	Ответ не полный, студент путается в терминах и определениях	1

Критерии оценки:

5 (отлично) – от 100 до 85 баллов;

4 (хорошо) – от 84 баллов до 75 баллов;

3 (удовлетворительно) - от 74 баллов до 65 баллов;

2 (неудовлетворительно) – ниже 64 баллов