

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ООО «Пи Джей Тюмень»

Директор Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»



Пономарев Р.В.

подпись

Для документа

« 3 » 20 20 г.



Галанина М.А.

подпись

« 3 » 20 20 г.

**Программа профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям
служащих для школьников
по профессии 12901 Кондитер 1 разряда,**

**наименование программы
«Основы 3D-моделирования в кондитерском искусстве»**

г. Тюмень, 2020

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Цели реализации программы
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения
 - 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации
 - 2.2. Требования к результатам освоения программы
3. Структура и содержание программы
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Учебно-тематический план
 - 3.3. Тематический план и содержание практического обучения
 - 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, дисциплин)
4. Материально-технические условия реализации программы
5. Учебно-методическое обеспечение программы
 - 5.1. Законодательные и нормативные документы
 - 5.2. Основная литература
 - 5.3. Дополнительная литература
 - 5.4. Электронные ресурсы
6. Оценка качества освоения программы
 - 6.1. Промежуточная аттестация
 - 6.2. Итоговая аттестация
7. Приложение (технологические карты ЛПЗ/ПО)

**Программа профессионального обучения
Опережающей профессиональной подготовки
по профессиям рабочих, должностям служащих
для школьников по профессии 12901 Кондитер,
наименование программы
«Основы 3D-моделирования в кондитерском искусстве»**

1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения опережающей профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего различного возраста для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования по профессии 12901 Кондитер

Актуальность программы профессионального обучения «Основы 3D-моделирования в кондитерском искусстве» обусловлена тем, что она представляет собой непосредственное эмоциональное практико-познавательное отношение к профессии, а также развитие творческой личности, умеющей адаптироваться в современных условиях.

Программа профессионального обучения «Основы 3D-моделирования в кондитерском искусстве» позволит сформировать у обучающихся знания и умения, необходимые для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии 12901 Кондитер, компетенции кондитерское дело, цифровые технологии в общественном питании.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии/должности служащего 12901 Кондитер, и разработана в соответствии с:

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск № 51 (постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30);
- профессиональным стандартом 33.010 Кондитер (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597н)

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

2.2.1 Знать:

- 3-1- технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий;
- 3-2- способы окрашивания кремов;
- 3-3- ассортимент выпускаемых кондитерских изделий;
- 3-4- виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;

- З-5- контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа;
- З-6- отсадку печенья типа "Украина" на отсадочных машинах;
- З-7- заполнение цилиндра отсадочной машины тестом, съём с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы;
- З-8- качество поступающего печенья, начинок, кремов;
- З-9- пуск и остановку машины для изготовления сэндвичей, регулирование ее работы;
- З-10- загрузку в барабаны обслуживаемой машины крема или начинок;
- З-11- подачу печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладку на транспортер;
- З-12- технологию работы на пищевом 3D принтере;
- З-13- затаривание тортов, пирожных и фигурного печенья;
- З-14- принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
- З-15- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

2.2.2. Уметь:

- У-1- готовить сиропы и кремы, сбивание и окрашивание кремов, варка сиропов;
- У-2- раскладывать, выравнивать и разрезать бисквиты по размерам на пласти для тортов и пирожных;
- У-3- набивать или намазывать торты и пирожные кремом или начинкой вручную;
- У-4- вести процесс формования сложнофигурного печенья;
- У-5- наполнять тестом отсадочные мешки и отсадка вручную печенья или пирожных на листы;
- У-6- выполнять работы по подготовке рабочего места и высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- У-7- выполнять отдельные работы в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья;
- У-8- проверять вес штучных изделий;
- У-9- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.

2.2.3. Обладать профессиональными компетенциями:

- ПК-1- подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- ПК-2- уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.
- ПК-3- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.
- ПК-4- упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

2.2.4. Выполнять трудовые действия:

- ТД-1- подготавливать к работе кондитерский цех и своё рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- ТД-2- убирать рабочие места работников кондитерского цеха по заданию кондитера.
- ТД-3- проверять простое и высокотехнологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы кондитерского цеха по заданию кондитера.
- ТД-4- упаковывать готовую продукцию и складировать пищевые продукты,

используемые в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшиеся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

3. Содержание программы

Категория слушателей: школьники 6-10 класс

Трудоемкость обучения: 56 часов

Форма обучения: очная

Планируемый уровень квалификации: кондитер 1 разряда.

3. Структура и содержание программы

3.1. Учебный план

| № | Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик | Всего, ак. часов из них: | В том числе | | | | промеж. и итоговый контроль | консультации | Форма контроля | |
|-------------|---|--------------------------|--------------------------------|---------|-------------------------------|---------|-----------------------------|--------------|----------------|----------------------|
| | | | Теоретические занятия, из них: | | Практические занятия, из них: | | | | | Лабораторные занятия |
| | | | Ауд. | Он-лайн | Ауд. | Он-лайн | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| I. | Теоретическое обучение | 40 | 4 | | 3 | | 32 | 1 | | |
| 1 | Модуль 1. Современное техническое оснащение, безопасность и охрана труда в кондитерском производстве | 4 | 2 | | 2 | | | | | Зачет* |
| 2. | Модуль 2 Процессы приготовления и 3D моделирования кондитерских изделий | 36 | 2 | | 1 | | 32 | 1 | | Зачет |
| II. | Практическое обучение | 12 | | | 12 | | | | | Зачет |
| III. | Итоговая аттестация | | | | | | | | | |
| 3.1 | Квалификационный экзамен, в том числе: | 4 | | | | | | 4 | | |
| 3.1.1 | Тестирование | 1 | | | | | | 1 | | Тест |
| 3.1.2 | Демонстрационный экзамен | 3 | | | | | | 3 | | ДЭ |
| | ИТОГО: | 56 | 4 | | 15 | | 32 | 5 | | |

*Зачет по первому модулю осуществляется в рамках часов, отведенных на выполнение практического занятия

3.2. Учебно-тематический план

| | Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик | Содержание учебного материала, практические занятия | Объем часов (аудиоторно) | Объем часов (онлайн) | Формируемые умения/ знания/ПК |
|-----------|---|---|--------------------------|----------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| I. | Теоретическое обучение | | 8 | | |
| 1 | Модуль 1. Техническое оснащение, безопасность и охрана труда в кондитерском производстве | | | | |
| | Тема 1 Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря | Виды, назначение простого и высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. Принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования. Требование охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. | 2 | - | (3-6) (3-7) (3-10) (3-11) (3-12) (3-13) (3-14) |
| | | Практическая работа № 1 Работа с нормативно-технологической литературой. Зачет по первому модулю | 2 | - | (3-6) (3-7) (3-10) (3-11) (3-12) (3-13) (3-14) |
| 2 | Модуль 2. Процессы приготовления кондитерских изделий | | | | |
| | Тема 2. Ассортимент выпускаемых кондитерских изделий | Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Ассортимент выпускаемых кондитерских изделий. Особенности приготовления теста, формование, выпечка, способы разрыхления. Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных. Набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой. Оформление тортов и пирожных с помощью 3D-печатных формочек, созданных на базе современного программного обеспечения и трехмерного моделирования. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | - | (3-4) |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| | <p>Характеристика различных видов сиропов. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества сиропов. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления. Способы окрашивания кремов. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Изготовления сэндвичей на машине. Пуск и остановка машины для изготовления сэндвичей, регулирование ее работы.</p> | | | |
| | Практическая работа № 2 | | | |
| | Составление технологических схем приготовления сиропов, кремов | 1 | - | (3-1) (3-2) (3-5) |
| | Лабораторная работа № 1 | | | |
| | 1 Моделирование из сахарной мастики | 4 | | |
| | Лабораторная работа № 2 | | | |
| | 1 Приготовление крема белкового сырцовым способом | 4 | | (3-1) (3-2) (3-5) (3-13) (3-14) (У-1) (У-6) (У-9) |
| | Лабораторная работа № 3 | | | |
| | 1 Приготовление крема из сливок, окрашивание, набивание заварных пирожных кремом | 4 | | (3-1) (3-2) (3-5) (3-13) (3-14) (У-1) (У-3) (У-6) (У-9) |
| | Лабораторная работа № 4 | | | |
| | 1 Формование сложнофигурного печенья из песочного теста | 4 | | (3-8) (3-12) (3-13) (3-14) (У-4) (У-5) (У-6) (У-7) (У-8) (У-9) |
| | Лабораторная работа № 5 | | | |
| | 1 Ведение процесса формования сложнофигурного печенья | 4 | | (3-8) (3-12) (3-13) (3-14) (У-4) (У-5) (У-6) (У-7) (У-8) (У-9) |
| | Лабораторная работа № 6 | | | |
| | 1 Глазирование имбирных пряников айсингом | 4 | | (3-8) (3-12) (3-13) (3-14) |

| | | | | | |
|--------------|---------------------------------------|--|--|-----------|-------------------------------------|
| | | | | | (У-4) (У-5) (У-6) (У-7) (У-8) (У-9) |
| | | Лабораторная работа № 7 | | | (3-12) (3-13) (3-14) |
| | 1 | Выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласты для пирожных, намазывание пирожных кремом «Чиз» | | 4 | (У-2) (У-3) (У-6) (У-7) (У-9) |
| | | Лабораторная работа № 8 | | | (3-12) (3-13) (3-14) |
| | 1 | Приготовление крема сливочного для крошковых пирожных из бисквитного теста | | 4 | (У-2) (У-3) (У-6) (У-7) (У-9) |
| | Зачет по модулю 2 | | | 1 | |
| II. | Практическое обучение | | | 12 | |
| III. | Итоговая аттестация | | | 4 | |
| | Квалификационный экзамен, в том числе | | | 1 | |
| | Тестирование | | | 3 | |
| | Демонстрационный экзамен | | | | |
| Всего | | | | 56 | |

3.3. Тематический план и содержание практического обучения

| Индекс, наименование разделов и тем | Виды производственных работ | Количество часов | Коды формируемых трудовых действий |
|---|--|------------------|------------------------------------|
| ПО.00 | Практическое обучение | 12 | |
| ПО.01 Техническое оснащение, безопасность и охрана труда в кондитерском производстве. Приготовление крема белкового сырцовым способом | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Приготовление крема белкового сырцовым способом | 4 | ТД-1 - ТД-4 |
| ПО.02 Ведение процесса формования сложнофигурного печенья | Ведение процесса формования сложнофигурного печенья | 4 | ТД-1 - ТД-4 |
| ПО.03 Приготовление глазури для пряников. Глазирование имбирных пряников | Приготовление глазури для пряников. Глазирование имбирных пряников | 4 | ТД-1 - ТД-4 |

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов, дисциплин)

| Период обучения (дни, недели) * | Наименование раздела, модуля |
|---------------------------------|---|
| 1 неделя | Модуль 1. Техническое оснащение, безопасность и охрана труда в кондитерском производстве Модуль 2. Процессы приготовления кондитерских изделий |
| 2 неделя | Модуль 2. Процессы приготовления кондитерских изделий |
| 3 неделя | Модуль 2. Процессы приготовления кондитерских изделий |
| 4 неделя | Модуль 2. Процессы приготовления кондитерских изделий |
| 5 неделя | Практическое обучение |
| 6 неделя | Практическое обучение. Итоговая аттестация |

* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

4. Материально-технические условия реализации программы

| Наименование помещения | Вид занятий | Наименование оборудования, программного обеспечения |
|---|-----------------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства. | Теоретические занятия | Кабинеты: Оснащены оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). |
| Лабораторий: | Практические | Оборудование: |

| | | |
|--|-------------------------------------|---|
| <p>Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков).</p> | <p>занятия, итоговая аттестация</p> | <p>Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Расстоечный шкаф Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Планетарный миксер Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Пищевой 3D-принтер Choccola3D Кухонный инвентарь и инструменты: - ножи поварской тройки; - ножи универсальные; - лопатки; - веселки; - венчики; - ложки; - шумовка; - гастроемкости; - кастрюли; - сотейники; - стеллаж стационарный; - стеллаж передвижной. - металлические ящики или лотки; - сито барабанное; - сито конусообразное.</p> |
|--|-------------------------------------|---|

5. Учебно-методическое обеспечение программы

5.1. Законодательные и нормативные документы:

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) // Собрание законодательства РФ. 10.01.2000. N 2. ст. 150.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

5.2. Основная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2016. – 230 с.
2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 384 с. : ил.

5.3. Дополнительная литература:

1. Выбор Джейми. Пироги и другая выпечка [Текст] / Пер. с англ. - М.: Издательство "Э", 2017. - 96 с. : ил.
2. Выбор Джейми. Торты, десерты и выпечка [Текст] / Пер. с англ. - М. : Издательство "Э", 2016. - 96 с. : ил.

3. Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ./ С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 64 с.- <http://www.academia-moscow.ru>
4. Кузнецова, Л, С.Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб. для учреждений СПО / Л, С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - М.: Академия, 2016. - 400 с. - Б. ц.

5.4. Электронные ресурсы:

1. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.
 - техническая документация по компетенции «Кондитерское дело»;
 - конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Кондитерское дело»;
 - задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Кондитерское дело».

6. Оценка качества освоения программы

6.1. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки *по двухбалльной системе - «зачтено»/ «не зачтено»*

1. Типовое задание для проведения зачета по Модулю 1. Техническое оснащение, безопасность и охрана труда в кондитерском производстве

1. Что изучает охрана труда.

- А) систему технических мероприятий
- Б) профилактику производственного травматизма
- В) профилактику проф. заболеваний
- Г) создание неблагоприятных условий труда на предприятиях

Д) все ответы верны

2. Оборудование кондитерского цеха. Отметьте верный вариант.

- А) Слайсер**
- Б) Конвекционная печь**
- В) Мясорубка**

3. Сокращенная продолжительность рабочего времени в неделю для лиц от 15 до 16 лет

- А)24**
- Б)36
- В)40
- Г)20 Е)26

4. На сколько часов сокращается продолжительность рабочего времени в предпраздничные дни?

- А)2
- Б)3
- В)1**
- ДГ4
- Д)1,5

5. Какой инструктаж проводится вновь принятым работникам

А) вводный

Б) на рабочем месте

В) периодический

Г) целевой

Д) внеплановый

6. Какой инструктаж проводится с учениками, студентами в случае организации массовых мероприятий

А) вводный

Б) целевой

В) на рабочем месте

Г) периодический

Д) внеплановый

7. Что такое безопасность труда?

А) травма, полученная работником на производстве

Б) случай воздействия на работающего опасного производственного фактора

В) условия труда, при котором исключено воздействия на работающих опасных и вредных производственных факторов

8. Электротравма-это

А) травма, вызванная действием электрического тока

Б) случай воздействия на работающего опасного производственного фактора

В) условия труда, при котором исключено воздействия на работающих опасных и вредных производственных факторов

9. К какому виду травмы относятся обморожения и ожоги

А) термические

Б) механические Д) лучевые

В) химические Е) комбинированные

10. Оптимальная температура воздуха на рабочих местах для легких работ

А) С

Б) 17-23

В) 20-25

Г) 15-22

Эталон ответов:

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Д | Б | А | В | А | Б | В | А | А | В |

2. Типовое задание для проведения зачета по Модулю 2. Процессы приготовления кондитерских изделий

1. Кремы белковые используют?

А) Склеивания пластов

Б) Темперирования

В) Для отделки поверхности

Г) Глазирования

Д) Самостоятельного хранения

2. При приготовлении песочного теста взбивают?

А) Яйца с сахаром

Б) Масло с яйцами

В) Масло, яйца, соль

Г) Масло с сахаром

Д) Яйца, соду, соль

3. Сиропом пропитывают?

А) Воздушные

Б) Слоеные торты

В) Бисквитные торты

Г) Песочные торты

Д) Миндальные

4. Срок реализации пирожных с масляным кремом?

А) 7 час

Б) 12 час

В) 72 час

Г) 6 час

Д) 36 часов

5. Яичные белки при приготовлении воздушного полуфабриката взбивают до увеличения в объеме?

А) 4-5 раза

Б) 3-4 раза

В) 2-3 раза

Г) 1-2 раза

Д) 5-6 раза

6. Из крошкового полуфабриката готовят пирожное?

А) Наполеон

Б) Утро

В) Картошка

Г) Меренги

7. Сахарную мастику используют для?

А) Глазирования

Б) Покрытия поверхности пряников

В) Лепки или вырезания фигур

Г) Заливки тортов

Д) Прослаивания изделий

8. Корнетик используется для?

А) Формования изделий

Б) Украшения пирожных и тортов

В) Выпечки

Г) Выстилания коробов

Д) Выстилания форм

9. Дайте определение: Гляссаж-это

А) Крем

Б) Белковая глазурь

В) Шоколадная глазурь на желатине

10. Выберите верный ответ. Основным сырьем для приготовления бисквитного теста является:

А) Мука, сахар, соль, яйцо, масло;

Б) Молочные продукты, яйца, мука.

В) Яйца, мука, сахар

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| В | Г | В | Д | Д | В | В | Б | В | В |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

6.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего, должности служащего, состоящего из

- 1) тестирования,
- 2) демонстрационного экзамена по профессии (12901 Кондитер) компетенции «Ворлдскиллс» 32, «Кондитерское дело».

Время, отведенное на проведение

- 1) тестирования – 1 ак.час(а),
- 2) демонстрационного экзамена по компетенции - 3 ак.(час(а))

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

1. Типовые задания для проведения итогового тестирования

Вариант 1

1. Назовите торты, имеющие пышную и мягкую структуру:

- А) Бисквитные торты.
- Б) Воздушные торты.
- В) Слоеные торты.

2. Назовите полуфабрикат для приготовления пирожного «Эклер»:

- А) Бисквитный.
- Б) Заварной.
- В) Слоеный.

3. Укажите при какой температуре выпекают бисквитный полуфабрикат:

- А) 180-190 градусов.
- Б) 200-210 градусов.
- В) 150-180 градусов.

4. Назовите пирожное на палочке:

- А) Макарунс.
- Б) Маффины.
- В) Кейпопсы.

5. Дайте определение: Гляссаж-это

- А) Крем.
- Б) Белковая глазурь.
- В) Шоколадная глазурь на желатине.

6. Дополните предложение. Крем белковый.

Белки охлаждают до 1-2 °С, взбивают до увеличения их объема в _____ раз. Не прекращая взбивания постепенно добавляют _____, ванильный сахар, после чего взбивание продолжают не более 2 мин, в конце взбивания добавляют _____.

7. Выберите верный ответ. Основным сырьем для приготовления бисквитного теста является:

- А) Мука, сахар, соль, яйцо, масло;
- Б) Молочные продукты, яйца, мука.
- В) Яйца, мука, сахар

8. Установите последовательность приготовления крема сливочного:

- А) Добавляют сахарную пудру, сгущенное молоко.
- Б) Взбивают 7-10 мин.

- В) Масло зачищают.
- Г) Масло взбивают 5-7 мин.
- Д) Добавляют ароматизаторы.

9. Дополни таблицу «Срок реализации готовых тортов»

| Крем | Срок реализации |
|-------------------------|-----------------|
| Торт с масляным кремом | |
| Торт с белковым кремом | |
| Торт с заварным кремом | |
| Торт со сливками | |
| Торт с творожным кремом | |

10. Укажите для чего следует производить обминку дрожжевого теста:

- А) Для удаления избытка углекислого газа.
- Б) Для прекращения брожения.
- В) Для равномерного распределения дрожжей.
- Г) Для удаления этилового спирта.

Эталон ответов:

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|-----------|---------|----|
| А | Б | Б | В | В | 5-7, сахарную пудру, лимонную кислоту | В | В,Г,А,Б,Д | таблица | А |

| Крем | Срок реализации |
|-------------------------|-----------------|
| Торт с масляным кремом | 36 |
| Торт с белковым кремом | 72 |
| Торт с заварным кремом | 6 |
| Торт со сливками | 6 |
| Торт с творожным кремом | 24 |

Вариант 2

1. Назовите способ разрыхления для приготовления бисквитного, заварного, белкового теста:

- А) Биологический.
- Б) Химический.
- В) Механический.

2. Установите последовательность обработки яиц:

- А) Ополаскивают в чистой воде.
- Б) Выдерживают в течение 5-10 мин в 2%-м растворе NaHCO_3 .
- В) Замачивают в теплой воде на 5-10 мин.
- Г) омывают 2%-м раствором хлорной извести

3. Укажите для какого крема готовят яично-сахарную массу:

- А) Крем «Глясе».
- Б) Крем «Шарлотт».
- В) Крем «Зефир».

4. Заварная глазурь взбивается до готовности за...

- А) 60 минут.
- Б) 35 минут.
- В) 15 минут.

5. Пирожные «Кольца» и «Профитроли» с белковым кремом готовят из...

- А) Бисквитного полуфабриката.

- Б) Заварного полуфабриката.
 В) Слоеного полуфабриката.
- 6. Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:**
 А) Брожение теста.
 Б) Брожение опары.
 В) Замес теста.
 Г) Приготовление опары.
- 7. Укажите до какой температуры разогревают помаду перед употреблением:**
 А) 50-55 градусов.
 Б) 60-65 градусов.
 В) 65-70 градусов.
- 8. Назовите крем для которого готовят сахарно-агаровый сироп:**
 А) Крем «Пражский».
 Б) Крем «Птичье молоко».
 В) Крем «Заварной».
- 9. Установить последовательность операций при разделке дрожжевого теста:**
 А) Подкатка.
 Б) Промежуточная расстойка.
 В) Деление.
 Г) Окончательная расстойка.
 Д) Отделка до выпечки.
 Е) Формование.А
- 10. Назовите кислоту, которую добавляют в крем для увеличения срока годности:**
 А) Лимонная кислота.
 Б) Сорбиновая кислота.
 В) Уксусная кислота.

Эталон ответов:

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---------|---|---|---|---------|---|---|-------------|----|
| В | В,Б,Г,А | А | В | Б | Г,Б,В,А | А | Б | В,А,Б,Е,Д,Г | Б |

2. Типовое задание для проведения демонстрационного экзамена

Участники ведут процесс формования сложнофигурного печенья.

Время работы 3 часа включает:

15 минут – брифинг с участниками.

15 минут – подготовка рабочего места.

2 часа – время выполнения модуля.

10 минут – презентация и оценка состояния рабочих мест по окончании работы.

20 минут – уборка рабочего места после оценки.

Участники должны приготовить 15 шт изделий из заварного теста. Изделия должны иметь вес 20-25 грамм. Все изделия должны весить строго одинаково. Изделия подаются на подставках.

ПРИЛОЖЕНИЕ

**к программе профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих для школьников
по профессии
(12901 Кондитер 1 разряда),**

**наименование программы
«Основы 3D-моделирования в кондитерском искусстве»**

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Моделирование из сахарной мастики

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на моделирование, вырабатываемое в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

2.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеет сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества).

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт моделирования

| Наименование сырья | Кол-во граммы |
|--------------------------------------|---------------|
| Мастика сахарная | 1000 |
| Краситель пищевой красный гелевый | 10 |
| Краситель пищевой коричневый гелевый | 10 |
| Выход: | 1000 |

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мастику размягчают, добавляют краситель. Моделируют.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5. 1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма ровная

Консистенция: мягкая

Цвет: краситель равномерно распределен

Вкус: сладкий

Преподаватель _____ С.Г. Верещагина

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

«Крем белковый»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Крем белковый» вырабатываемое в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

2.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеет сертификаты соответствия и (или удостоверения качества).

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт изделия «Крем белковый»

| Наименование сырья и продуктов | Кол-во, граммы |
|--------------------------------|----------------|
| Яйцо куриное 2 С (белок) | 3 шт (100 гр) |
| Сахар песок | 200 |
| Выход: | 280 |

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто: Хорошо охлажденный белок соединить с сахаром. Взбить в миксере до увеличения в объеме в 7 раз. Масса должна быть густой, при взбивании отображается рисунок. Используется для приготовления французской меренги.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5. 1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: имеет устойчивую массу

Консистенция: пышная, легкая

Цвет: белый

Вкус: сладкий

Преподаватель _____ С.Г. Верещагина

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

«Крем из сливок»

«Пирожное заварное»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Крем из сливок», «Пирожное заварное» вырабатываемое в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

2.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеет сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества).

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептúra изделия «Крем из сливок», «Пирожное заварное»

| Наименование сырья и продуктов | Кол-во, граммы |
|--------------------------------|----------------|
| Крем из сливок: | |
| Сливки 35 % | 150 |
| Сыр творожный (в банке) | 150 |
| Сахарная пудра | 50 |
| Заварное тесто: | 125 |
| Вода питьевая | |
| Соль пищевая | 2,5 |
| Сахар песок | 2,5 |
| Масло сливочное 82,5% | 50 |
| Мука пшеничная высший сорт | 75 |
| Яйцо куриное 2 С | 2 шт |
| Пергамент | 1 рулон |
| Мешки кондитерские | 6 шт |
| Выход: | 280 |

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто: В кастрюлю наливают воду добавляют масло, соль, сахар и доводят до кипения, затем постепенно помешивая лопаткой, всыпают просеянную муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5-10 минут. Масса должна быть однородной, без комков. Убирают с плиты, перемешивают лопаткой охлаждая до температуры 65-70 С. Продолжая перемешивание, постепенно вливают яйца. Тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника.

Готовое заварное тесто помещают в кондитерский мешок и отсаживают на листы, застеленные пергаментной бумагой. Выпекают при температуре 190⁰ С.

Крем из сливок: Сливки поместить в емкость, добавить сахарную пудру, взбить до образования на поверхности рисунка.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5. 1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: имеет круглую форму

Консистенция: мягкая, внутри полость

Цвет: золотистый

Вкус: хорошо пропеченного заварного теста

Преподаватель _____ С.Г. Верещагина

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

«Печенье песочное»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Печенье песочное» вырабатываемое в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

2.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеет сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества).

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт изделия «Печенье песочное»

| Наименование сырья | Кол-во, граммы |
|------------------------------|----------------|
| Песочный полуфабрикат | |
| Масло сливочное 82,5% | 114 |
| Сахарная пудра | 60 |
| Яйцо куриное 2 С | 1 шт |
| Мука пшеничная высший сорт | 214 |
| Разрыхлитель | 1 |
| Соль пищевая | 0,5 |
| Пергамент | 1 рулон |
| Выход: | 400 |

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто заводить ручным способом.

- Размягчить сливочное масло вилкой.
- Добавить сахарную пудру, яйцо, соль, разрыхлитель, муку. Перемешать руками (как крошку, затем до однородной массы, но не выминать).
- Убрать в холодильник на 30 мин.
- Тесто раскатать в пласт толщиной 0,7 мм, формочками вырубить печенье.
- Выпекать при температуре 180°C, 5-7 мин.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5. 1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: печенье имеет ровную форму

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: золотистый

Вкус: хорошо пропеченного песочного теста

Преподаватель _____ С.Г. Верещагина

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

«Миндальное печенье»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Миндальное печенье» вырабатываемое в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

2.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеет сертификаты соответствия и (или удостоверения качества).

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт изделия «Миндальное печенье»

| Сырье | Расход сырья, граммы |
|-----------------------------------|----------------------|
| | Брутто |
| Мука миндальная | 125 |
| Сахарная пудра | 250 |
| Яйца куриные 2С (белок) | 3 шт (100 гр) |
| Сахар песок | 50 |
| Какао порошок | 15 |
| Глазурь для склеивания: | |
| Молоко ультрапастеризованное 3,2% | 75 |
| Шоколад темный 54,5% | 100 |
| Сливочное масло 82,5% | 30 |
| Пергамент | 1 рулон |
| Мешки кондитерские | 6 шт |
| Выход готового изделия: | 300 |

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто. Белок с сахаром взбить. Какао и сахарную пудру просеять, смешать с миндальной мукой и ввести во взбитый белок. Выложить массу в кондитерский мешок. Отсадить на пергамент диаметром 2-3 см. Выпекать при температуре 200 градусов 2 минуты, а затем при температуре 180 градусов 5-7 минут.

Глазурь: Шоколад растопить на водяной бане. Добавить молоко и сливочное масло, перемешать. Склеить попарно печенье глазурью.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Форма – круглая
Цвет теста – коричневый
Консистенция – плотная
Вкус - сладкий

Преподаватель

С.Г. Верещагина

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

«Айсинг»

«Пряники имбирные»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Айсинг», «Пряники имбирные» вырабатываемое в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

2.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеет сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества).

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептúra изделия «Айсинг», «Пряники имбирные»

| Наименование сырья и продуктов | Кол-во, граммы |
|--------------------------------|----------------|
| Айсинг: | |
| Яйцо куриное 2С (белок) | 3 шт (100гр) |
| Сахарная пудра | 200 |
| Лимонная кислота | 2 |
| Вода пищевая | 1 |
| Имбирное тесто: | |
| Мука пшеничная высший сорт | 375 |
| Масло сливочное 82,5% | 115 |
| Сахар песок | 65 |
| Мед | 155 |
| Яйцо куриное 2С | 1 шт |
| Сода пищевая | 2 |
| Корица молотая | 3 |
| Имбирь сухой молотый | 3 |
| Перец черный молотый | 2 |
| Мускатный орех молотый | 3 |
| Пергамент | 1 рулон |
| Мешки кондитерские | 12 шт |
| Выход: | 280 |

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто: Сливочное масло соединить с сахаром. Перемешать до растворения сахара. Добавить яйцо и мед, перемешать. Добавить пряности и муку, замешать тесто. Убрать в холодильник на 30 минут. Раскатать тесто между двумя листами пергамента. Вырезать форму. Выпекать 7-12 минут при температуре 180°C.

Айсинг. Яичный белок и сахарную пудру соединить, перемешивать 15 минут на низкой скорости, в конце добавить лимонную кислоту (разведенную водой). Добавить пищевой краситель. Нанести айсинг на пряники.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5. 1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: имеет ровную форму

Консистенция: мягкая

Цвет: коричневый

Вкус: хорошо пропеченного теста

Преподаватель _____ С.Г. Верещагина

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Крем «Чиз»

«Красный бархат»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие Крем «Чиз», «Красный бархат» вырабатываемое в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

2.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеет сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества).

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт изделия Крем «Чиз», «Красный бархат»

| Наименование продукта | Расход сырья, граммы |
|-------------------------------------|----------------------|
| Крем «Чиз»: | |
| Сыр творожный | 200 |
| Сливки 35% | 150 |
| Сахарная пудра | 50 |
| Тесто: | 140 |
| Мука пшеничная высший сорт | |
| Какао - порошок | 25 |
| Сода пищевая | 5 |
| Сметана 15% | 130 |
| Уксус яблочный | 5 |
| Сливочное масло 82,5 | 110 |
| Сахар песок | 150 |
| Яйцо куриное 2 С | 2 шт |
| Краситель пищевой красный (гелевый) | 1 |
| Кондитерский мешок | 12 шт |
| Пергамент | 1 рулон |
| ВЫХОД | 400 |

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соединить муку, какао. В отдельной миске складывают сметану, соду и уксус. В другой миске складывают масло и сахар, взбивают, вливают яйцо. Хорошо перемешивают, выкладывают сметанную смесь, размешивают, всыпают сухие ингредиенты, перемешивают. Добавляют красный краситель. Тесто отсаживают на пергамент из кондитерского мешка. Выпекают 7-14 мин при температуре 175°C.

Для начинки взбивают сливки, сыр размешивают с сахаром и соединяют. Выпеченные заготовки склеивают кремом.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5. 1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: печенье имеет круглую форму.

Консистенция: мягкая, пористая.

Цвет: красный.

Вкус: хорошо пропеченного бисквитного теста.

Преподаватель _____ С.Г. Верещагина

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Крем «Сливочный» Пирожное «Картошка»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие Крем «Сливочный», пирожное «Картошка» вырабатываемое в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

2.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеет сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества).

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт изделия Крем «Сливочный», пирожное «Картошка»

| Сырье | Расход сырья, граммы |
|----------------------------|----------------------|
| Крем сливочный: | |
| Масло сливочное 82,8% | 65 |
| Сахарная пудра | 70 |
| Молоко сгущенное | 52 |
| Ванильная пудра | 1 |
| Какао порошок | 30 |
| Для бисквита: | |
| Сахар песок | 75 |
| Мука пшеничная высший сорт | 37 |
| Яйца куриные, 2 С | 2 шт |
| Для декора: | |
| Какао порошок | 30 |
| Пергаментная бумага | 1 рулон |
| Выход: | 300 |

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Бисквит

- Яйца взбить с сахаром до устойчивости.
- Затем смешать вручную муку со взбитыми яйцами.
- Выпекать при тем. 180°C, 5-10 мин.
- Бисквит выдержать в течении 1 часа.
- Измельчить бисквит в крошку.
- Перемешать с кремом.
- Посыпать какао порошком.

Крем: Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5—7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания добавляют какао порошок и ванильную пудру.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5. 1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма ровная

Консистенция: мягкая, пористая.

Цвет: коричневый

Вкус: хорошо пропеченного бисквитного теста.

Преподаватель _____ С.Г. Верещагина

Организация: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

«Кольца заварные»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Кольца заварные» вырабатываемое в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

2.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеет сертификаты соответствия и (или удостоверения качества).

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт изделия «Кольца заварные»

| Наименование сырья и продуктов | Кол-во, граммы |
|--------------------------------|----------------|
| Заварное тесто: | |
| Вода питьевая | 125 |
| Соль пищевая | 2,5 |
| Сахар песок | 2,5 |
| Масло сливочное 82,5% | 50 |
| Мука пшеничная высший сорт | 75 |
| Яйцо куриное 2 С | 2 шт |
| Пергамент | 1 рулон |
| Мешки кондитерские | 6 шт |
| Выход: | 280 |

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто: В кастрюлю наливают воду добавляют масло, соль, сахар и доводят до кипения, затем постепенно помешивая лопаткой, всыпают просеянную муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5-10 минут. Масса должна быть однородной, без комков. Убирают с плиты, перемешивают лопаткой охлаждая до температуры 65-70 С. Продолжая перемешивание, постепенно вливают яйца. Тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника.

Готовое заварное тесто помещают в кондитерский мешок и отсаживают на листы, застеленные пергаментной бумагой. Выпекают при температуре 190⁰ С, 10-15 минут.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5. 1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: имеет круглую форму

Консистенция: мягкая, внутри полость

Цвет: золотистый

Вкус: хорошо пропеченного заварного теста

Преподаватель _____ С.Г. Верещагина

Наименование работ:

| Наименование сырья | Ед. изм | Моделирование | Крем белковый | Крем из сливок, пирожное заварное | Печенье песочное | Миндальное печенье | Айсинг, Пряники имбирные | Крем "Чиз", Красный бархат | Крем сливочный, пирожное Картошка | Кольца заварные (экзамен) | 1 подгруппа | Итого 12 подгрупп |
|--------------------------------------|---------|---------------|---------------|-----------------------------------|------------------|--------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------------|---------------------------|-------------|-------------------|
| Мука пшеничная высший сорт | кг | | | 0,075 | 0,21 | | 0,38 | 0,14 | 0,04 | 0,08 | 0,916 | 10,992 |
| Мука миндальная | кг | | | | | 0,125 | | | | | 0,125 | 1,5 |
| Яйца куриные 2С | шт | | 3 | 2 | 1 | 3 | 4 | 2 | 2 | 2 | 19,0 | 228 |
| Молоко ультрапастеризованное 3,5% | л | | | | | 0,08 | | | | | 0,075 | 0,9 |
| Масло сливочное 82,5% | кг | | | 0,05 | 0,11 | 0,03 | 0,12 | 0,11 | 0,07 | 0,05 | 0,534 | 6,408 |
| Сыр творожный сливочный | кг | | | 0,15 | | | | 0,2 | | | 0,350 | |
| Сливки ультрапастеризованные 35 % | л | | | 0,15 | | | | 0,15 | | | 0,300 | 3,6 |
| Молоко сгущенное 8,5% | кг | | | | | | | | 0,05 | | 0,052 | 0,624 |
| Сметана 15% | кг | | | | | | | 0,13 | | | 0,130 | 1,56 |
| Сахар песок | кг | | 0,2 | 0,03 | | 0,05 | 0,07 | 0,15 | 0,08 | 0,03 | 0,590 | 7,08 |
| Сахарная пудра мелкого помола | кг | | | 0,05 | 0,06 | 0,25 | 0,2 | 0,05 | 0,07 | | 0,680 | 8,16 |
| Сода пищевая | кг | | | | | | 0 | 0,005 | | | 0,007 | 0,084 |
| Соль мелкая пищевая | кг | | | 0,025 | 0,5 | | | | | 0,025 | 0,550 | 6,6 |
| Разрыхлитель теста | кг | | | | 0,001 | | | | | | 0,001 | 0,012 |
| Какао порошок | кг | | | | | 0,015 | | 0,025 | 0,06 | | 0,100 | 1,2 |
| Шоколад темный 54,5% | кг | | | | | 0,1 | | | | | 0,100 | 1,2 |
| Лимонная кислота | кг | | | | | | 0 | | | | 0,002 | 0,024 |
| Мед натуральный | кг | | | | | | 0,16 | | | | 0,155 | 1,86 |
| Корица сухая молотая | кг | | | | | | 0 | | | | 0,003 | 0,036 |
| Имбирь сухой молотый | кг | | | | | | 0 | | | | 0,003 | 0,036 |
| Перец черный молотый | кг | | | | | | 0 | | | | 0,002 | 0,024 |
| Мускатный орех сухой молотый | кг | | | | | | 0 | | | | 0,003 | 0,036 |
| Уксус яблочный 6% | л | | | | | | | 0,005 | | | 0,005 | 0,06 |
| Ванильная пудра | кг | | | | | | | | 0 | | 0,001 | 0,012 |
| Краситель пищевой красный гелевый | кг | 0,01 | | | | | | 0,001 | | | 0,011 | 0,132 |
| Краситель пищевой коричневый гелевый | кг | 0,01 | | | | | | | | | 0,010 | 0,12 |
| Мастика сахарная | кг | 0,1 | | | | | | | | | 0,100 | 1,2 |

Составитель(и) программы:

Верещагина Светлана Геннадьевна, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса, эксперт с правом проведения чемпионатов по стандартам WorldSkills в рамках своего региона по компетенции «Хлебопечение»