

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 » 2 сентября 2020 г.



Галанина М.А.

подпись

« 3 » 2 сентября 2020 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
<b>I.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>40</b>	<b>4</b>		<b>3</b>		<b>32</b>	<b>1</b>		
1	<b>Модуль 1.</b> Современное техническое оснащение, безопасность и охрана труда в кондитерском производстве	<b>4</b>	2		2					Зачет*
2.	<b>Модуль 2</b> Процессы приготовления и 3D моделирования кондитерских изделий	<b>36</b>	2		1		32	<b>1</b>		Зачет
<b>II.</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>12</b>			<b>12</b>					<b>Зачет</b>
<b>III.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>									
3.1	<b>Квалификационный экзамен, в том числе:</b>	<b>4</b>						<b>4</b>		
3.1.1	Тестирование	1						1		Тест
3.1.2	Демонстрационный экзамен	3						3		ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>56</b>	<b>4</b>		<b>15</b>		<b>32</b>	<b>5</b>		

\*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 (аудиторно)	Объем часов (онлайн)	Формируемые умения/ знания/ПК
1	2	3	4	5	6
<b>I.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>8</b>		
1	<b>Модуль 1. Техническое оснащение, безопасность и охрана труда в кондитерском производстве</b>				
	<b>Тема 1</b> 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)
		<b>Практическая работа № 1</b> Работа с нормативно-технологической литературой. <b>Зачет по первому модулю</b>	2	-	(3-6) (3-7) (3-10) (3-11) (3-12) (3-13) (3-14)
2	<b>Модуль 2. Процессы приготовления кондитерских изделий</b>				
	<b>Тема 2.</b> 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>			
	<b>Практическая работа № 2</b>			
	Составление технологических схем приготовления сиропов, кремов	1	-	(3-1) (3-2) (3-5)
	<b>Лабораторная работа № 1</b>			
	1   Моделирование из сахарной мастики	4		
	<b>Лабораторная работа № 2</b>			
	1   Приготовление крема белкового сырцовым способом	4		(3-1) (3-2) (3-5) (3-13) (3-14) (У-1) (У-6) (У-9)
	<b>Лабораторная работа № 3</b>			
	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)
	<b>Лабораторная работа № 4</b>			
	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)
	<b>Лабораторная работа № 5</b>			
	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)
	<b>Лабораторная работа № 6</b>			
	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)
		<b>Лабораторная работа № 7</b>			(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)
		<b>Лабораторная работа № 8</b>			(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)
	<b>Зачет по модулю 2</b>			1	
<b>II.</b>	<b>Практическое обучение</b>			<b>12</b>	
<b>III.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>			<b>4</b>	
	Квалификационный экзамен, в том числе			1	
	Тестирование			3	
	Демонстрационный экзамен				
<b>Всего</b>				<b>56</b>	

### 3.3. Тематический план и содержание практического обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
<b>ПО.00</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>12</b>	
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
<b>Кабинеты:</b> Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства.	Теоретические занятия	<b>Кабинеты:</b> 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).
<b>Лабораторий:</b>	Практические	<b>Оборудование:</b>

<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  <b>Кухонный инвентарь и инструменты:</b>  - 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  $\text{NaHCO}_3$ .
- 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 приготовления моделирования

Наименование сырья	Кол-во граммы
Мастика сахарная	1000
Краситель пищевой красный гелевый	10
Краситель пищевой коричневый гелевый	10
<b>Выход:</b>	1000

#### 4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мастикку 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
<b>Выход:</b>	<b>280</b>

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
<b>Крем из сливок:</b>	
Сливки 35 %	150
Сыр творожный (в банке)	150
Сахарная пудра	50
<b>Заварное тесто:</b>	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
<b>Выход:</b>	<b>280</b>

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 190<sup>0</sup> 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
<b>Песочный полуфабрикат</b>	
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
<b>Выход:</b>	<b>400</b>

#### 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
<b>Глазурь для склеивания:</b>	
Молоко ультрапастеризованное 3,2%	75
Шоколад темный 54,5%	100
Сливочное масло 82,5%	30
Пергамент	1 рулон
Мешки кондитерские	6 шт
<b>Выход готового изделия:</b>	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
<b>Айсинг:</b>	
Яйцо куриное 2С (белок)	3 шт (100гр)
Сахарная пудра	200
Лимонная кислота	2
Вода пищевая	1
<b>Имбирное тесто:</b>	
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
<b>Выход:</b>	<b>280</b>

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
<b>Крем «Чиз»:</b>	
Сыр творожный	200
Сливки 35%	150
Сахарная пудра	50
<b>Тесто:</b>	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
<b>ВЫХОД</b>	<b>400</b>

### 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
<b>Крем сливочный:</b>	
Масло сливочное 82,8%	65
Сахарная пудра	70
Молоко сгущенное	52
Ванильная пудра	1
Какао порошок	30
<b>Для бисквита:</b>	
Сахар песок	75
Мука пшеничная высший сорт	37
Яйца куриные, 2 С	2 шт
<b>Для декора:</b>	
Какао порошок	30
Пергаментная бумага	1 рулон
<b>Выход:</b>	<b>300</b>

#### 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), соответствует 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
<b>Заварное тесто:</b>	
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
<b>Выход:</b>	<b>280</b>

### 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 190<sup>0</sup> 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	Копыца 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»