ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

«ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ г. САЯНСКА»

УТВЕРЖДено

Приказом директор ГБПОУ ХТТ г. Саянска

№123-ос от «1» сентября 2023 г.

**Программа профессиональной подготовки**

Профессия – Кондитер

Разряд – 3-й – 4-й

Код профессии – 12901

**Саянск 2023**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа предназначен для профессионального обучения по профессии «Кондитер».

В комплект включены: квалификационные характеристики, учебный план, тематический план, программы учебной и производственной практик, экзаменационные билеты для 3-го-4-го разряда, список рекомендуемой литературы.

Продолжительность обучения новых рабочих установлена 3 месяца.

Обучение осуществляется групповым методом.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, технологическими условиями.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**Обобщенная трудовая функция:** Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

**Трудовая функция:** Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

**Трудовые действия:**

* Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
* Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
* Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
* Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера

**Необходимые умения:**

* Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
* Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
* Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

**Необходимые знания:**

* Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
* Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
* Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
* Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
* Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**Трудовая функция:** Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

**Трудовые действия:**

* Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
* Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
* Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
* Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
* Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

**Необходимые умения:**

* Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
* Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
* Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
* Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
* Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
* Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
* Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
* Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
* Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
* Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

**Необходимые знания:**

* Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
* Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
* Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
* Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
* Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
* Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
* Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
* Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
* Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
* Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

**Тематический план**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | **часы** |
| 1-2 | **Понятие о микроорганизмах.** Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние условий среды на жизнедеятельность микробов. Распространение микробов в природе. | 2 |
| 3-4 | **Микробиология мяса и мясопродуктов.** Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология пищевых жиров. Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология овощей плодов и продуктов их переработки. Спиртовое брожение. Характеристика микроорганизмов – возбудителей спиртового брожения | 2 |
| 5-6 | **Болезнетворные микробы.** Бактерионоситель. Инкубационный период. Понятие о пищевых инфекциях. Пути их распространения. Острые кишечные Инфекции. Зоонозы. Пищевые инфекции. Патогенность микроорганизмов. Факторы патогенности. Иммунитет. Токсины бактерий. | 2 |
| 7-8 | **Пищевые отравления бактериального происхождения.** Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений. Значение соблюдения санитарных правил, содержания производства, инвентаря, оборудования. Бракераж пищи.  Действие физических факторов на микроорганизмы. | 2 |
| 9 | **Глистные заболевания.** Глисты. Сущность глистных заболеваний. | 1 |
| 10-11 | **Основы гигиены и санитарии.** Основные сведения о санитарии и гигиене труда**.** Рациональная организация трудового процесса. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды.Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации**.** Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарный контроль качества готовой пищи. | 2 |
| 12 | **Дифференцированный зачет** | 1 |
| **Всего** | | **12** |

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** |
| 1 | **Значение питания в жизни человека.** Питание, пища, пищевые вещества. История и эволюция питания человека. Белки. Функции белка. Строение и аминокислотный состав белков. Пищевая ценность белков. Переваривание белков и усвоение аминокислот. Пути расходования аминокислот. Потребность в белке. Жиры. Строение и классификация жиров в пище. Переваривание и всасывание жиров. Незаменимые жирные кислоты. Значение холестерина и пищевых жиров в развитии атеросклероза. Жиры в пищевых продуктах. Углеводы. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Углеводы в пищевых продуктах. | 1 |
| 2 | **Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности.** Физиологическая роль витаминов. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Профилактика недостаточности витаминов. Минеральные вещества. Общие функции минеральных веществ. Пища – источник минеральных веществ. Физиологическое значение отдельных минеральных веществ. Вода. Функции воды. Потребность в воде. | 1 |
| 3 | **Пищеварительная система человека.** Всасывание пищевых веществ. Усвояемость пищи. Аппетит и голод. Четыре основных вкуса. Непереносимость пищи. Обмен веществ и энергии. Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела. | 1 |
| 4 | **Рациональное сбалансированное питание.** Рацион питания. Нормы и принципы. Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Суточная потребность человека в питательных веществах. Лечебное питание. Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет. Лечебно – профилактическое питание. Вегетарианство. «Модные» диеты и забота о внешнем виде и фигуре. | 1 |
| 5 | **Предмет и задачи товароведения.** Понятие о товаре и товароведении. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Понятие об энергетической ценности пищи. Пищевая ценность продуктов питания. Стандартизация пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент, вид, сорт. Ассортимент и характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки транспортирования и их реализации. | 1 |
| 6 | **Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных продуктов**: живой, охлажденной, мороженой рыбы и рыбного филе, соленой, вяленной и сушеной рыбы, копченной и маринованной рыбы, рыбных консервов и пресервов, икры, нерыбных пищевых продуктов моря; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализации. | 1 |
| 7 | **Ассортимент и характеристика мяса убойных животных, домашней птицы и мясных продуктов**: субпродуктов, колбасных изделий и мясокопченостей, мясных и мясорастительных консервов; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортировки и их реализации | 1 |
| 8 | **Ассортимент и характеристика яичных продуктов**: яиц, меланж, яичного порошка. Ассортимент и характеристика пищевых жиров: растительного масла, масла коровьего, кулинарных жиров, маргарина. Общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализации. | 1 |
| 9 | **Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов**. Общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализации | 1 |
| 10 | **Ассортимент и характеристика зерна и продуктов его переработки**. Общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализации. | 1 |
| 11 | **Ассортимент и характеристика крахмала, сахара, кондитерских изделий; дрожжей и химических разрыхлителей; вкусовых товаров**. Общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, транспортирования и их реализации. | 1 |
| 12 | **Дифференцированный зачет** | 1 |
| **Всего** | | **12** |

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** |
| 1-2 | **Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.** Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания | 2 |
| 3-4 | **Организация снабжения.** Формы и способы доставки продуктов.Приёмка продовольственных товаров.Организация работы складских помещений и требования к ним.Хранение и отпуск продуктов. | 2 |
| 5-6 | Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Технологическая документация предприятий общественного питания. Виды меню. | 2 |
| 7-8 | Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы вспомогательных помещений | 2 |
| 9 | **Общие сведения о машинах.** Универсальные приводы. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы. Правила электробезопасности механического оборудования предприятий общественного питания | 1 |
| 10 | **Общие сведения о тепловом оборудовании.** Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Варочно – жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. | 1 |
| 11 | Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильное торговое оборудование. | 1 |
| **12** | **Дифференцированный зачет** | **1** |
| **Всего** | | **12** |

**Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | |
| 1 | **Характеристика сырья, используемого при приготовлении простых кондитерских изделий.** Подбор инструментов, инвентаря и оборудования | 1 | |
| 2 | **Характеристика сиропов. Приготовление сиропов, помады, желе.** | 1 | |
| 3 | **Приготовление кремов сливочных.** | 1 | |
| 4 | **Приготовление крема белкового основного, его производные.** | 1 | |
| 5 | **Рассчитать количество сырья для приготовления сиропов, помады, кремов*.*** | 1 | |
| 6 | **Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста.** | 1 | |
| 7 | **Приготовление дрожжевого слоеного теста двумя способами.** | 1 | |
| 8 | **Приготовление булочек, сдоб, кулебяк, расстегаев и пирожков с различными фаршами.** | 1 | |
| 9 | **Приготовление пирогов открытых, закрытых, полузакрытых** с различными начинками и фаршами, ром бабы, кексов, куличей. | 1 | |
| 10-11 | **Практическое занятие №1**. Расчет количества сырья для приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него. | 2 | |
| 12-23 | **Лабораторная работа № 1.**Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него. | 12 | |
| 24 | **Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом.** Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда. | 1 | |
| 25-30 | **Лабораторная работа № 2.**Приготовление пряников глазированных и расчет количества воды для замеса пряничного теста определенной влажности. | 6 | |
| 31-32 | **Приготовления пресного сдобного теста.** Характеристика сдобного пресного теста. Особенности приготовления пресного сдобного теста и изделий из него. | 2 | |
| 33-34 | **Приготовление песочного теста**. Отличительная особенность, температурный режим, виды брака песочного теста. Ассортимент изделий и песочного теста. | 2 | |
| 35-36 | **Практическое занятие № 2.**  Расчет количества сырья для приготовления песочного теста и изделий из него. | 2 | |
| 37-42 | **Лабораторная работа № 3.** Приготовление песочного теста и изделий из него. | 6 | |
| 43-44 | **Технология приготовления бисквита** основного с подогревом, холодным способом (буше) и масляного. | 2 | |
| 45-46 | **Технология приготовления изделий из бисквита**. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда. | 2 | |
| 47-52 | **Лабораторная работа №4.** Приготовление бисквита основным способом и изделий из него. | 6 | |
| 53-54 | **Технология приготовления заварного теста и изделий из него.** Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда. | 2 | |
| 55-56 | **Технология приготовления воздушного и миндального полуфабрикатов.** Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда. | 2 | |
| 57-58 | **Практическое занятие № 3.** Расчет количества сырья для приготовления изделий из заварного и воздушного теста. | 2 | |
| 59-64 | **Лабораторная работа №5.** Приготовление изделий из заварного и воздушного теста. | 6 | |
| 65-66 | **Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него.** Подбор инструментов, инвентаря и оборудования . Требования к качеству | 2 | |
| 67-72 | **Лабораторная работа № 6*.*** Приготовления изделий из слоеного полуфабриката. Рожок слоеный с повидлом. | 6 | |
| 73-74 | **Технология приготовления бисквитных и песочных пирожных** нарезных и штучных. | 2 | |
| 75-76 | **Технология приготовления заварных и слоеных пирожных** нарезных и штучных. | 2 | |
| 77-78 | **Технология приготовления пирожных воздушных, миндальных и крошковых.** | 2 | |
| 79-80 | **Практическое занятие № 4.** Расчет количества сырья для приготовления бисквитных пирожных. | 2 | |
| 81-86 | **Лабораторная работа № 7.** Приготовления пирожных бисквитных нарезных и пирожных песочных нарезных. | 6 | |
| 87-92 | **Лабораторная работа № 8.**Приготовление пирожных заварных и слоеных. | 6 | |
| 93-94 | **Технология приготовления тортов**. Виды отделочных полуфабрикатов. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда | 2 | |
| 95-96 | **Технология приготовления бисквитных, песочных тортов классических.** | 2 | |
| 97-98 | **Технология приготовления слоеных, воздушных и миндальных тортов.** | 2 | |
| 99-100 | **Технология приготовления сложных тортов.** | 2 | |
| 101-102 | **Практическое занятие №5.** Расчет количества сырья для приготовления бисквитных тортов. | 2 | |
| 103-108 | **Лабораторная работа № 9**. Приготовление тортов бисквитных классических. | 6 | |
| **Всего** | | **108** |

**Учебная практика**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Кол-во часов |
|  | Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (булочка домашняя, ванильная, плюшка). | 12 |
|  | Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (булочка дорожная, детская, ватрушка с творогом и повидлом). | 12 |
|  | Приготовление печеных пирожков с различными фаршами и начинками (пирожки из дрожжевого безопарного теста с яблочным фаршем, с фаршем из свежей капусты, с картофельным фаршем, с фаршем из риса и мяса) | 12 |
|  | Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него. | 12 |
|  | Приготовление пряников глазированных из пряничного теста сырцовым способом. | 12 |
|  | Приготовление изделий из бисквита основного (пирога бисквитного с повидлом, рулета фруктового, рулета кремового). | 12 |
|  | Приготовление изделий из заварного и воздушного теста (профитролей, печенье «Меренги»). | 12 |
|  | Приготовление слоеного теста и изделий из него (языки слоеные, ватрушки с повидлом). | 12 |
|  | Приготовление полуфабрикатов для классических и обезжиренных пирожных. | 12 |
|  | Приготовление классических и обезжиренных пирожных нарезных и штучных. | 12 |
|  | Приготовление полуфабрикатов для приготовления тортов бисквитных и песочных. | 12 |
|  | Приготовление классических, фруктовых и обезжиренных тортов. | 11 |
|  | Дифференцированный зачет | 1 |
|  | **Итого** | **144** |

**Производственная практика**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Кол-во часов |
| 1 | Приготовление блинчиков с различными фаршами из блинчатого теста, сочней с творогом, печенья квадратики из сдобного пресного теста. | 12 |
| 2 | Приготовление печеных пирожков с различными фаршами и начинками (пирожки из дрожжевого безопарного теста с яблочным фаршем, с фаршем из свежей капусты, с картофельным фаршем, с фаршем из риса и мяса) | 12 |
| 3 | Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (булочка дорожная, детская, ватрушка с творогом и повидлом). | 12 |
| 4 | Приготовление пирогов из дрожжевого безопарного теста (открытых, полузакрытых, закрытых). | 12 |
| 5 | Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (булочка домашняя, ванильная, плюшка). | 12 |
| 6 | Приготовление изделий из песочного теста (рожок песочный, кекс «Столичный»). | 12 |
| 7 | Приготовление изделий из песочного теста (печенье «Звездочка», «Ромашка, «Глаголик», песочное, нарезное). | 6 |
| 8 | Приготовление пряников глазированных из пряничного теста сырцовым способом. | 6 |
| 9 | Приготовление изделий из бисквита основного (пирога бисквитного с повидлом, рулета фруктового, рулета кремового). | 6 |
| 10 | Приготовление изделий из заварного и воздушного теста (профитролей, печенье «Меренги»). | 6 |
| 11 | Приготовление слоеного теста и изделий из него (языки слоеные, ватрушки с повидлом). | 6 |
| 12 | Приготовление пирожного песочного «Песочное кольцо», пирожных «Корзиночка» с белковым кремом, «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой. | 5 |
| 13 | Дифференцированный зачет | 1 |
| **Итого** | | **108** |

**Задания для итоговой аттестаци****и по программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар**

**Билеты для проверки теоретических знаний**

Билет № 1

1. Технология приготовление пресного сдобного теста.
2. Особенности приготовления приготовление крема «Зефир».

Билет № 2

1. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
2. Приготовление крема из сливок.

Билет № 3

1. Разрыхлители теста. Способы разрыхления теста.
2. Технология приготовления песочных пирожных нарезных.

Билет № 4

1. Подготовка сырья к производству - молоко и молочные продукты.
2. Технология приготовления сиропов и их использование.

Билет № 5

1. Технология приготовления миндального теста.
2. Технология приготовления желе многослойного.

Билет № 6

1. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.
2. Технология приготовления помады основной и шоколадной и её использование.

Билет № 7

1. Технология приготовления кольца воздушного из заварного теста.
2. Технология приготовления мастики сырцовой и молочной и её использование.

Билет № 8

1. Технология приготовления опарного теста для кексов.
2. Технология приготовления фарша из мака.

Билет № 9

1. Технология приготовления бисквитного рулета фруктового.
2. Технология приготовления песочного печенья «Листики», «Ромашка».

Билет № 10

1. Технология приготовления печенья «Крендельки» из пресного сдобного теста.
2. Технология приготовления пирожных бисквитных нарезных.

Билет № 11

1. Технология приготовления песочного теста и рожка песочного.
2. Технология приготовления карамели.

Билет № 12

1. Технология приготовления пряничного теста.
2. Технология приготовления крема «Нового».

Билет № 13

1. Подготовка сырья к производству - вкусовые и ароматические продукты.
2. Технология приготовления крема сливочного основного.

Билет № 14

1. Технология приготовления пирожков слоеных с различными фаршами.
2. Технология приготовления пирожных воздушных.

Билет № 15

1. Подготовка сырья к производству - мука, крахмал.
2. Технология приготовления крема белкового заварного.

Билет № 16

1. Технология приготовления языков слоеных из слоеного пресного теста.
2. Технология приготовления пирожного «Буше» фруктовое.

Билет № 17

1. Технология приготовления воздушно-орехового полуфабриката.
2. Технология приготовления крема сливочного «Новый».

Билет № 18

1. Технология приготовления бисквитного рулета с кремом.
2. Технология приготовления песочных тортов классических.

Билет № 19

1. Подготовка сырья к производству - сахара, мёда и патоки.

2. Технология приготовления крема «Шарлот».

Билет № 20

1. Приготовление пирога с вишней из пресного сдобного теста.
2. Приготовление посыпок, и украшений из шоколада.

Билет № 21

1. Приготовление пирога бисквитного с повидлом.
2. Приготовление коржика молочного.

Билет № 22

1. Подготовка сырья к производству - яйца и яичные продукты.
2. Приготовление крема «Пражский»

Билет № 24

1. Приготовление кулича с кедровыми орехами и с сушеными ягодами.
2. Приготовление пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное).

Билет № 25

1. Подготовка сырья к производству - масла и жировой продукции.
2. Приготовление пирожного «Корзиночка» с белковым кремом.

Билет № 26

1. Приготовление песочного печенья отсадного.
2. Технология приготовления пирожного «Воздушное» с кремом.

Билет № 27

1. Процессы, происходящие при замесе и выпечки дрожжевого теста.
2. Приготовление крема «Птичье молоко».

Билет № 28

1. Приготовление булочки со сливками из заварного теста.
2. Приготовление начинки фруктовой и крема из сыра.

Билет № 29

1. Приготовление пряников сырцовым способом.
2. Приготовление слоеных пирожных «Трубочки» и «Муфточки».

Билет № 30

1. Приготовление песочного печенья выемного.
2. Приготовление посыпок, и украшений из карамели.

Билет № 31

1. Подготовка сырья к производству молочной продукции.
2. Технология приготовления пирожных воздушных.

Билет № 32

1. Подготовка сырья к производству: пищевые добавки.
2. Технология приготовления песочных пирожных нарезных.

Билет № 33

1. Подготовка сырья к производству: желирующие вещества.
2. Технология приготовления бисквитного рулета фруктового.

Билет № 34

1. Подготовка сырья к производству: разрыхлители.
2. Технология приготовления пирога «Московского» из дрожжевого теста.

Билет № 35

1. Технология приготовления заварного теста.
2. Приготовление кремов из сухих смесей.

Билет № 36

1. Приготовление песочного теста для кекса творожного.
2. Приготовление крема белкового на агаре.

**Задания для практической квалификационной работы**

Задание №1 Приготовить дрожжевое безопарное тесто.

Задание №2 Приготовить песочное тесто (полуфабрикат).

Задание №3 Приготовить песочное тесто (полуфабрикат).

Задание №4 Приготовить бисквит для рулета.

Задание №5 Приготовить заварное тесто.

Задание №6 Сформовать рулет фруктовый.

Задание №7 Приготовить бисквит для рулета.

Задание №8 Сформовать и выпечь из песочного теста полуфабрикат для пирожного «Песочное» глазированное помадой.

Задание №9 Сформовать и выпечь из теста песочные корзиночки для пирожных.

Задание №10 Приготовить дрожжевое безопарное тесто.

Задание №11 Сформовать и выпечь из заварного теста полуфабрикат для профитролей.

Задание №12 Сформовать и выпечь булочку дорожную.

Задание №13 Сформовать и выпечь булочку плюшку.

Задание №14 Сформовать и выпечь булочку с повидлом.

Задание №15 Сформовать и выпечь булочку домашнюю.

Задание №16 Сформовать и выпечь пирог с повидлом полуоткрытый.

Задание №17 Сформовать рулет фруктовый.

Задание №18 Сформовать и выпечь булочку дорожную.

Задание №19 Сформовать и выпечь булочку плюшку.

Задание №20 Сформовать и выпечь булочку с повидлом.

Задание №21 Сформовать и выпечь булочку домашнюю.

Задание №22 Сформовать и выпечь пирог с повидлом полуоткрытый.

Задание №24 Приготовить белковый крем (заварной).

Задание №25 Приготовить пирожное «Корзиночка» с белковым кремом.

Задание №26 Приготовить пирожное «Корзиночка» с фруктами и желе.

Задание №27 Приготовить пирожного «Песочное» глазированное помадой

Задание №28 Приготовить пирожное «Бисквитное» с белковым кремом.

Задание №29 Приготовить пирожное «Корзиночка» с белковым кремом.

Задание №30 Приготовить пирожное «Корзиночка» с фруктами и желе.

Задание №31 Приготовить пирожное «Песочное» глазированное помадой.

Задание №32 Приготовить пирожное «Бисквитное» с белковым кремом.