

Администрация Печенгского муниципального округа Мурманской области  
Отдел образования

Муниципальное бюджетное учреждение  
дополнительного образования «Дом детского творчества № 1»  
(МБУ ДО ДДТ № 1)

Принята на заседании  
педагогического совета  
МБУ ДО ДДТ № 1  
«22» 03 2023 г  
Протокол № 3



**Дополнительная общеобразовательная  
общеразвивающая программа  
«Кондитер»**

Возраст учащихся – 16-18 лет  
Срок реализации – 1 год

Составитель: Федосова М.М.,  
мастер производственного обучения  
МБУ ДО ДДТ № 1

## I. Пояснительная записка

Направленность программы – социально-гуманитарная.

Уровень освоения программы – углублённый.

Разработана в соответствии нормативными документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 года № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ, направленными письмом Минобрнауки России от 18.11.2015 года № 09-3242;
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28);
- Санитарными правилами СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 года № 2);
- «Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации учащихся МБУ ДО ДДТ № 1».

Актуальность программы.

Данная программа расширяет и углубляет знания и умения в сфере кондитерского дела, в частности: санитарии и гигиены, технологическом производстве, использовании оборудования для производства продукции. В настоящее время развития малого и среднего предпринимательства в сферах общественного питания открываются все новые предприятия, что увеличивает спрос на рынке труда рабочих профессий, связанных с данной сферой, таких как: повар, кондитер, пекарь, что диктует потребность в подготовке данных кадров.

Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда.

Педагогическая целесообразность программы.

Занятия по программе создают условия для развития у учащихся самостоятельности, проявлению индивидуальности, творческих способностей, а также в процессе обучения у учащихся формируется не только технологическое мышление, но и экономическая грамотность, которая развивается при расчетах затрат на приобретение продуктов для практических работ. У учащихся формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления. Данная программа служит подготовкой учащихся к самостоятельной жизни и преодолению трудностей.

**Цель программы:** совершенствование теоретических и практических навыков кондитерского дела; профессиональная ориентация учащихся.

### **Задачи.**

#### **Обучающие:**

- закрепить знания по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в кондитерском цехе;
- углубить знания по основам организации труда при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- закрепить знания по требованиям к качеству, срокам и условиям хранения, с признаками и органолептическими методами определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- закрепить знания по правилам работы с инвентарем и инструментами для первичной обработки сырья и технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- закрепить знания по механической кулинарной обработке сырья;
- углубить знания по технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; обучить основам оформления хлебобулочной, мучной и кондитерской продукции.

#### **Развивающие:**

- способствовать развитию у учащихся творческих способностей, логического и технологического мышления, формированию экономической и экологической грамотности;
- способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода в оформлении готовых изделий.

#### **Воспитательные:**

- воспитывать познавательную активность, самостоятельность, взаимопомощь, отзывчивость;
- способствовать воспитанию у учащихся: трудолюбия, целеустремлённости, дисциплинированности;
- способствовать формированию коммуникативных способностей детей и умения работать в коллективе.

Адресат программы – дети 16-18 лет.

Срок реализации программы 9 месяцев/ 1 учебный год.

Объём программы – 144 часа.

Форма обучения по программе – очная.

Условия реализации программы.

Программа предназначена для детей, прошедших обучение по программе профессионального обучения «Повар» и/или дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Школа кондитера».

*Формы организации обучения* – групповые занятия (малая группа).

*Режим занятий:* 4 академических часа в неделю, 2 раза по 2 академических часа.

Перерыв между занятиями 10 минут.

Режим занятий соответствует Санитарным правилам СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 года № 2).

Ожидаемые результаты.

Личностные УУД:

- умение оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни;

- способность к самооценке на основе критерия успешности деятельности;
- сформированность потребности в самостоятельной трудовой деятельности, уважение к чужому труду и его результатам.

#### Метапредметные результаты.

##### *Регулятивные УУД:*

- умение организовывать собственную деятельность, выбирать и использовать средства для достижения её цели;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
- на основе приобретённых знаний и опыта самостоятельно решать творческие задачи.

##### *Познавательные УУД.*

- умение осуществлять поиск нужной информации с использованием учебной и дополнительной литературы (рецептурниками, кулинарными справочниками, журналами) в открытом информационном пространстве;
- умение осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- умение структурировать текст и составлять краткий конспект.

##### *Коммуникативные УУД:*

- умение выстраивать общение и взаимодействие с партнёрами по совместной деятельности или обмену информацией;
- умение организовывать и планировать учебное сотрудничество с педагогом и сверстниками, работать в группе;
- умение следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества.

#### Предметные результаты.

##### ***Учащийся должен знать:***

- правила безопасной работы и требования, предъявляемые к организации рабочего места;
- основные правила санитарии;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- кулинарную терминологию;
- правила выбора и характеристики, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража.

##### ***Учащийся должен уметь:***

- соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- проверять органолептическим способом качество продуктов;

- выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;
- пользоваться технологическими картами;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий;
- определять режимы выпечки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- оценивать качество готовой продукции.

Система контроля результативности обучения.

*Способы проверки ожидаемых результатов* – педагогическое наблюдение; педагогический анализ результатов опросов, тестирования, зачётов, выполнения контрольных заданий, лабораторно-практических работ.

*Форма подведения итогов реализации программы* – тестовый контроль, конкурсы, зачёты.

## II. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика	
<b>1.</b>	<b>Введение</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	
1.1.	Вводное занятие	2	1	1	зачёт
1.2.	Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий	4	2	2	зачёт
1.3.	Технологическое оборудование и оснастка	4	2	2	тест
<b>2. Виды теста и его использование</b>		<b>84</b>	<b>20</b>	<b>64</b>	
2.1.	Отделочные полуфабрикаты	16	4	12	лабораторно-практическая работа
2.2.	Технология приготовления песочного теста и изделий из него	8	2	6	лабораторно-практическая работа
2.3.	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него	8	2	6	лабораторно-практическая работа
2.4.	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	12	3	9	лабораторно-практическая работа
2.5.	Технология приготовления вафельного теста и изделий из него	8	2	6	лабораторно-практическая работа
2.6.	Технология приготовления заварного теста и изделия из него	8	2	6	лабораторно-практическая работа
2.7.	Технология приготовления слоёного теста и изделия из него	12	2	10	лабораторно-практическая работа

2.8.	Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него	12	3	9	лабораторно-практическая работа
<b>3.</b>	<b>Торты и пирожные</b>	<b>46</b>	<b>10</b>	<b>36</b>	
3.1.	Технология приготовления классических тортов	23	5	18	лабораторно-практическая работа
3.2.	Технология приготовления классических пирожных	23	5	18	лабораторно-практическая работа
<b>4.</b>	<b>Итоговое занятие</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	тест, контрольное задание
	<b>Всего</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	

### III. Содержание программы

#### 1. Введение – 10 часов.

##### Тема 1.1. Вводное занятие – 2 часа.

*Теория (1 час):* Комплектование. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

*Практика (1 час):* Изучение инструкций по охране труда, пожарной безопасности. Отработка маршрута эвакуации. Зачёт по ТБ.

##### Тема 1.2. Санитария и гигиена – 4 часа.

*Теория (2 часа):* Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении мучных, кондитерских изделий, правилами личной гигиены кондитера, санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, инструментам.

*Практика (2 часа):* Овладеть умениями и навыками мытья посуды. Обработка инвентаря, посуды, оборудования. Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий.

##### Тема 1.3. Технологическое оборудование и оснастка – 4 часа.

*Теория (2 часа):* Правила обслуживания оборудования. Характеристика машин, применяемых для приготовления теста и кремов. Оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий: виды, принцип действия, правила безопасной работы, уход. Основные правила работы с весами.

*Практика (2 часа):* Приёмы и правила эксплуатации теплового, электромеханического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления изделий.

#### 2. Виды теста и его использование – 84 часа.

##### Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты – 16 часов.

*Теория (4 часа):* Общая характеристика отделочных полуфабрикатов: сахаристые полуфабрикаты, кремы, фруктово-ягодные полуфабрикаты, мастика, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпки. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов, фаршей и начинок. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

*Практика (12 часов):* Приготовление полуфабрикатов (крема, желе, глазури, помадки, посыпки). Расчет затрат на приобретение продуктов.

##### Тема 2.2. Технология приготовления песочного теста и изделий из него – 8 часов.

*Теория (2 часа):* Виды песочного теста. Продукты, входящие в состав песочного теста, их соотношение. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных

посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

**Практика (6 часов):** Замес песочного теста. Приготовление песочного печенья. Выпечка и оформление изделия.

### **Тема 2.3. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него – 8 часов.**

**Теория (2 часа):** Виды пряничного теста: сдобное, сладкое, несладкое. Способы разрыхления пряничного теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления кондитерских изделий из пряничного теста. Расчет затрат на приобретение продуктов.

**Практика (6 часов):** Подготовка электрооборудования к работе. Приготовление пряничного теста. Выпечка и оформление изделий из него.

### **Тема 2.4. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него – 12 часов.**

**Теория (3 часа):** Виды бисквитного теста. Подготовка продуктов для бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Характеристика качеств бисквитного теста. Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Кремы и сахаристые заготовки (сироп, помада, глазурь, желе) для оформления кондитерских изделий из бисквита. Приёмы оформления. Правила подачи кондитерских изделий к столу. Инвентарь и оборудование, используемые при приготовлении и оформлении бисквитных изделий. Санитарные требования к приготовлению и хранению кондитерских изделий. Расчет затрат на приобретение продуктов.

**Практика (9 часов):** Приготовление и оформление бисквитного рулета с фруктовой начинкой. Подготовка продуктов для рулета, правила первичной обработки яиц, приготовление бисквитного теста холодным способом, выпечка бисквита, формование рулета, требование к качеству. Выпечка и оформление изделия.

### **Тема 2.5. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него – 8 часов.**

**Теория (2 часа):** Характеристика вафельного теста. Технология приготовления вафельного теста. Продукты для приготовления вафельного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

**Практика (6 часов):** Организация рабочего места, подготовка продуктов для вафельного теста. Приготовление вафельного теста. Выпечка и оформление изделий.

### **Тема 2.6. Технология приготовления заварного теста и изделия из него – 8 часов.**

**Теория (2 часа):** Технология приготовления заварного теста. Соотношение компонентов заварного теста. Характерные ошибки при приготовлении заварного теста и способы их исправления. Техника безопасности при приготовлении заварного теста. Ассортимент кондитерских изделий из заварного теста. Приёмы оформления кондитерских изделий. Характеристика качества готовых изделий. Использование заварного теста в других областях кулинарии: в холодных блюдах и закусках, в супах и прочее. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

**Практика (6 часов):** Организация рабочего места. Подготовка продуктов. Приготовление заварного теста. Выпечка и оформление изделий.

### **Тема 2.7. Технология приготовления слоёного теста и изделия из него – 12 часов.**

**Теория (2 часа):** Виды слоёного теста. Ингредиенты, входящие в состав пресного слоёного теста и технология его приготовления. Разновидности кондитерских изделий, выпечка и оформление кондитерских изделий из слоеного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

**Практика (10 часов):** Организация рабочих мест. Подготовка продуктов. Приготовление слоёного теста. Выпечка и оформление изделия.

## **Тема 2.8. Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него – 12 часов.**

*Теория (3 часа):* Виды белково-воздушного теста. Технология приготовления белково-воздушного теста. Последовательность технологических операций. Белково-воздушный полуфабрикат. Расчет затрат на приобретение продуктов.

*Практика (9 часов):* Организация рабочих мест. Приготовление белково-воздушного теста. Приготовление, выпечка и оформление изделия.

## **3. Торты и пирожные – 46 часов.**

### **Тема 3.1. Технология приготовления классических тортов – 23 часа.**

*Теория (5 часов):* Ассортимент тортов. Правила организации рабочего места для приготовления тортов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении тортов. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству тортов. Порционирование, сервировка и варианты оформления тортов. Возможные виды дефектов тортов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных тортов.

*Практика (18 часов):* Приготовление и украшение песочных, бисквитных, воздушных тортов.

### **Тема 3.2. Технология приготовления классических пирожных – 23 часа.**

*Теория (5 часов):* Ассортимент пирожных. Правила организации рабочего места для приготовления пирожных. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении пирожных. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов пирожных и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных пирожных.

*Практика (18 часов):* Приготовление и украшение песочных, бисквитных, воздушных пирожных.

## **4. Итоговое занятие – 4 часа.**

*Теория (1 час):* Итоговый тест.

*Практика (3 часа):* Выпечка кондитерского изделия.

## **IV. Методическое обеспечение программы**

Методические рекомендации по организации обучения.

В настоящее время кондитер представляет собой одну из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый кондитер может приготовить кондитерское изделие быстро и к тому же вкусно. Искусных кондитеров часто именуют мастерами приготовления изделий, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью кондитера является донесение до посетителей определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание цветовой гаммы и вкуса и изысканно оформляя кондитерское изделие.

Самой важной особенностью данной профессии является наличие у кондитера художественного вкуса, очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния. Кондитеры осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением кондитерских изделий занимаются повсюду: столовые предприятий и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д.

Программа служит ориентиром для подготовки квалифицированного специалиста. Изучение профессии направлено на достижение следующих целей: изучать технологию и организацию предприятий ОП, что позволит учащимся быстро осваивать прогрессивные технологии; развивать творческую активность учащихся путем использования на произ-



водственном обучении новой техники и технологии, В процессе производственного обучения учащиеся осваивают единые требования к сырью и готовой продукции, определяют расход сырья при приготовлении кондитерских изделий, отрабатывают навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовление всех видов теста и отделочных п/ф, изготовление и оформление кондитерских и булочных изделий, их оформление.

Занятия включают в себя теоретическую и практическую часть. Теоретическая часть представлена в виде учебных занятий, выставок, встреч с мастерами и специалистами, которые могут сопровождаться объяснением материала, показом и демонстрацией наглядных пособий и изделий, обменом опытом и мнения, а также при проведении бесед и диспутов. На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определением ассортимента продуктов, сырья и их качества. В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения. Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. Во время практического занятия все учащиеся обеспечиваются спецодеждой: фартуком и косынкой.

Контроль и оценка результатов освоения программы.

Виды контроля: первичная, промежуточная и итоговая диагностика.

Первичная диагностика проводится в начале учебного года (сентябрь) во время приёма и формирования учебных групп для определения уровня подготовки учащихся. Форма проведения – собеседование, тестирование.

Промежуточная диагностика проводится 1 раз в год (декабрь). Формы проведения – опрос, итоговое занятие.

Итоговая диагностика проводится в конце обучения по программе (май). Форма проведения – итоговый тест, выполнение практического задания.

Дидактическое обеспечение.

- Стенды: «Кондитерские товары», «Чай, кофе и их заменители», «Чайная сервировка стола»
- Инструкционно-технологические карты: «Торт Прага», «Муравейник», «Эклеры со сливочным кремом», «Пирожное «Картошка», «Торт «Наполеон», «Торт «Сказка», «Венское печенье», Творожное печенье» и др.
- Методические папки: «Оценка качества крахмала, сахара, мёда», «Оценка качества молочных продуктов», «Холодильное оборудование», «Учётно-отчётная документация».

Формы занятий, планируемых по разделам УП:

Лекция с элементами практических и лабораторных работ, практическое занятие.

Методы организации учебно-воспитательного процесса:

- наглядный – показ иллюстраций, схем, таблиц;
- словесный – образный рассказ, беседа;
- практический;
- поисковый;
- метод деловой игры.

Формы подведения итогов по разделам УП:

- тестовый контроль,
- контрольные работы,
- зачёты,
- лабораторно-практические работы,
- самостоятельные работы.

Техническое оснащение.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- комплекты учебной литературы;
- посадочные места по количеству учащихся;
- рабочее место преподавателя;
- кабинет, оборудованный системами вентиляции, холодного и горячего водоснабжения;
- разделочный стол;
- электрические плиты с жарочными шкафами;
- холодильник;
- мясорубка;
- миксер;
- кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайник);
- кухонный инвентарь (разделочные доски, ножи и т.д.);
- столовая посуда;
- столовые приборы (ложки, вилки, ножи).

За счёт средств родителей приобретаются:

Продукты, бумажные полотенца, бумажные салфетки, моющие средства, косынки, фартуки, прихватки.

## V. Литература

*Литература для педагога:*

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. Проф. образования/Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 5-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2010. – 304 с.
2. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2010. – 328 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5097>.
3. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Доценко В.А. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 832 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15939>.
4. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для студ. Сред. Учеб. заведений/А.И. Драгилев, В.М. Хромеев, М.Е. Чернов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 432 с.
5. Карушева Н.В., Лурье И.С. Технохимический контроль кондитерского производства. – М.: Агропромиздат, 1990. – 160с. (Учебники и учебные пособия для учащихся техникумов) ISBN 5-10-001158-0
6. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (Приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 года № 1675-ст.).
7. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515).

8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32).
9. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2012. – 416 с.

**Литература для учащихся:**

1. Биллер Р., Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 1998.
2. Боровская Э., Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2007.
3. Галданов В., Чудеса выпечки. ООО «Издательский дом «Вече», 2005.
4. Ивлева В.В., Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005.
5. Кенгис Р.П., Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос», 1993.
6. Ковалёв Н.И., Сальникова Л.К., Технология приготовления пищи: учебное пособие. – М: ЭКОНОМИКА.
7. Крasicкина А.Г., Украшение блюд. – М.: ЭКСМО, 2007.
8. Ляховская Л.П., Секреты домашнего кондитера. – СПб.: изд. дом «Кристалл», 2001.
9. Плотникова З.У., Пирог вкусно, быстро, просто – М.: Профиздат, 2004.
10. Шестокова Т.И., Кондитер-профессионал: учебное пособие. – М.: Издательская торговая корпорация «Дашков и К», 2004.

**VI. Календарный учебный график**

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Кол-во учебных часов по программе	Режим занятий
1 год	В соответствии с расписанием занятий	В соответствии с расписанием занятий	36	144	4 академических часа в неделю, 2 раза по 2 академических часа. Перерыв между занятиями 10 минут

**Оценочные материалы  
для определения уровня теоретической подготовки учащихся  
по ДООП «Кондитер»**

Оценивание результатов уровня теоретической и практической подготовки учащихся проводится в форме анализа результатов тестирования и выполнения учащимися практических заданий.

**Итоговый тест**

**1. Темперирование – это...**

- а). нагревание шоколада до температуры 33°C
- б). отделка поверхности кремом
- в). пропитывание полуфабриката сиропом

**2. Готовые кондитерские изделия хранят в:**

- а). кладовой суточного запаса
- б). экспедиции
- в). кладовой для сыпучих продуктов

**3. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий**

Состоит из следующих стадий

- а). хранение и подготовка сырья, приготовление и замес теста, приготовление начинок, выпечка, хранение
- б). хранение и подготовка сырья, приготовление и замес теста, приготовление начинок, выпечка, отделка и кратковременное хранение готовых изделий
- в). хранение и подготовка сырья, приготовление теста, приготовление начинок, выпечка, длительное хранение готовых изделий

**4. Пожарные щиты устанавливают:**

- а). в производственных зданиях и на территории промышленных предприятий
- б). производственных цехах и лестницах
- в). в производственных зданиях и на лестницах

**5. Корица это:**

- а). высушенные корневища тропического растения
- б). цветочные почки тропического дерева
- в). высушенная кора коричневого дерева

**6. Кулич пасхальный выпекают:**

- а). из сдобного дрожжевого теста, приготовленного опарным способом
- б). пресного теста
- в). слоеного теста

**7. Инвертный сироп используют:**

- а). для украшения тортов и пирожных
- б). вместо патоки, чтобы кондитерские изделия долго не черствели
- в). для подкрашивания кремов и теста

- 8. Муку пшеничную и крахмал перед использованием просеивают через сито с диаметром ячеек:**
- а). 1,5 мм
  - б). 2,5 мм
  - в). 3, мм
- 9. Кондитерским изделием называют:**
- а). изделие, содержащее большое количество витаминов
  - б). изделие, содержащее большое количество жидкости
  - в). изделие, содержащее большое количество сахара
- 10. В каком порядке закладывается сырье для приготовления сливочного крема основного?**
- а). сахарная пудра, сгущённое молоко, сливочное масло, ванильная пудра
  - б). сливочное масло, сгущённое молоко, сахарная пудра, ванильная пудра
  - в). сливочное масло, сахарная пудра, сгущённое молоко, ванильная пудра
- 11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки**
- а). основной бисквитный п/ф
  - б). масляный бисквитный п/ф
  - в). бисквит «буше»
- 12. Пожарные щиты устанавливают:**
- а). в производственных зданиях и на территории промышленных предприятий
  - б). производственных цехах и лестницах
  - в). в производственных зданиях и на лестницах
- 13. Во сколько раз увеличиваются белки при взбивании?**
- а). 2-2,5 раза
  - б). в 4 раза
  - в). в 7 раз
- 14. Продолжительность выпечки бисквита основного при температуре 205-225 С составляет:**
- а). 30 – 35 минут
  - б). 40 – 45 минут
  - в). 50 – 55 минут
- 15. Диетическими называются куриные яйца:**
- а). до 7 суток после снесения
  - б). до 15 суток после снесения
  - в). до 30 суток после снесения
- 16. Сроки хранения тортов со сливочным кремом:**
- а). 36 часов
  - б). 72 часа
  - в). 6 часов

**17. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?**

- а). от вида выпеченного полуфабриката
- б). от времени года
- в). от вида отделочного полуфабриката

**18. Муку пшеничную и крахмал перед использованием просеивают через сито с диаметром ячеек:**

- а). 1,5 мм
- б). 2,5 мм
- в). 3, мм

**19. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.**

- а). основной бисквитный п/ф
- б). масляный бисквитный п/ф
- в). бисквит «буше»

**Оценочные материалы  
для определения уровня практической подготовки учащихся  
по ДООП «Кондитер»**

**Задание:** выпечь кондитерское изделие.

1. Эклер с заварным кремом
2. Корзинка с белковым кремом
3. Пирожное «Картошка»
4. Пирожное «Эскимо»
5. Полено «Сказка»
6. Рулет с повидлом
7. Торт «Муравейник»
8. Торт «Красный бархат»
9. Торт «Молочная девочка»
10. Торт «Наполеон»