

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

Утверждаю  
Директор МБУ ДО ДДТ № 1  
В.Н. Чернушевич  
приказ № 37 от 22.03.2023 г



**Дополнительная общеобразовательная  
общеразвивающая программа  
«Школа кондитера»**

Возраст учащихся – 13-18 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 – стартовый.

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.

Технология приготовления мучных и кондитерских изделий – очень древнее искусство. Владение кулинарией требует большого объёма знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции. Привлечение ребят к занятиям по приготовлению кондитерских изделий – это не просто средство занять их свободное время, но и возможность получить знания, которые можно будет использовать в дальнейшем. Это помощь в адаптации к новым экономическим условиям жизни, ориентация на новые отношения – содержание программы нацеливает учащихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

Педагогическая целесообразность программы.

Занятия по программе создают условия для формирования у учащихся творческих способностей, таких личностных качеств как трудолюбие, аккуратность, ответственность, требовательность к результатам своего труда и др.; способствуют развитию самооценки, способности оценивать умения других, перенимать лучшее, развивать и реализовывать свои идеи.

**Цель программы:** базовое обучение и комплексная подготовка начинающих кондитеров, освоение рецептов приготовления разного вида теста, изучение рецептов кондитерских изделий, а также способов оформления и украшения изделий.

**Задачи.**

**Обучающие:**

- Приобретение базовых знаний, умений и навыков, необходимых для формирования компетенций в области кондитерского мастерства.
- Формировать навыки безопасной работы на технологическом оборудовании.
- Познакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных и кондитерских изделий.

- Познакомить с профессиями, связанными со сферой общественного питания: пекарь, кондитер, технолог.

***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 13-18 лет.

Срок реализации программы 9 месяцев/ 1 учебный год.

Объём программы – 144 часа.

Форма обучения по программе – очная.

Условия реализации программы.

На обучение по программе принимаются учащиеся 7-х классов без предварительного отбора, из числа которых формируются разновозрастные группы.

*Формы организации обучения* – групповые занятия.

*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:***

- кулинарную терминологию;
- способы расчёта веса торта;
- способы подготовки сырья к приготовлению мучных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);
- технологию приготовления различных кремов;
- способы качественной оценки изделий (внешний вид изделия: колер, форма, запах, консистенция);
- историю кулинарных изделий;
- правила организации рабочего места и трудового процесса;
- безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами;
- правила и приемы работы с мастикой, желе и кремом;
- инструменты и приспособления, используемые при приготовлении тортов;
- технологическую последовательность изготовления тортов;
- технологию приготовления различных видов теста (песочное, бисквитное, сдобное, заварное);
- технологию приготовления помадки (основной, шоколадной), сиропов, кремов;
- режим тепловой обработки;
- безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами;
- основные правила санитарии.

***Учащийся должен уметь:***

- пользоваться технологическими картами;
- рассчитать вес торта в зависимости от ярусов;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- подбирать и применять инструмент по назначению;
- определять готовность изделий и давать качественную оценку;
- определять температурный режим для выпечки изделий, используя пакетные переключатели и терморегуляторы теплового оборудования;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;
- выпекать и украшать кондитерские изделия;
- работать в коллективе, адекватно оценивать свое место в нем;
- быть терпеливыми в процессе работы по приготовлению и оформлению изделий;
- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- обеспечивать качество выполняемых работ.

Система контроля результативности обучения.

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

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

## II. Учебный план

№	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика	
<b>1. Введение в образовательную программу</b>		<b>20</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	
1.1.	Вводное занятие	4	1	3	тест
1.2.	Санитария и гигиена	4	1	3	зачет
1.3.	Технологическое оборудование	4	1	3	тест
1.4.	Характеристика сырья	4	1	3	кроссворд
1.5.	Основные термины и понятия	4	1	3	тест
<b>2. Основные хлебобулочные и кондитерские изделия</b>		<b>96</b>	<b>24</b>	<b>72</b>	
2.1.	Простые хлебобулочные изделия и хлеб	24	6	18	лабораторно-практическая работа
2.2.	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	28	7	21	лабораторно-практическая работа
2.3.	Печенье, пряники, коврижки	24	6	18	лабораторно-практическая работа
2.4.	Отделочные полуфабрикаты	20	5	15	лабораторно-практическая работа
<b>3. Приготовление и украшение десертов</b>		<b>24</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	
3.1.	Украшение для торта	12	3	9	лабораторно-практическая работа
3.2.	Приготовление торта	12	3	9	лабораторно-практическая работа
<b>4. 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 в образовательную программу – 20 часов.**

##### **Тема 1.1. Вводное занятие – 4 часа.**

*Теория (1 час):* Комплектование. Вводный инструктаж по охране труда: ознакомление с правилами поведения в коллективе. Ознакомление с целями и задачами программы «Школа кондитера». История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

*Практика (3 часа):* Знакомство с группой: игра «Расскажи мне о себе». Первичная диагностика – тестирование.

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

*Теория (1 час):* 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 (3 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 – 4 часа.**

*Теория (1 час):* 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 (3 часа):* Приемы и правила эксплуатации теплового, электромеханического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления изделий.

##### **Тема 1.4. Характеристика сырья – 4 часа.**

*Теория (1 час):* Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий, их характеристика, значение, подготовка к использованию, использование и хранение.

*Практика (3 часа):* Подготовить сырье к приготовлению изделий. Первичная обработка и подготовка перед использованием.

##### **Тема 1.5. Основные термины и понятия – 4 часа.**

*Теория (1 час):* Словарь терминов. Требования к оформлению словаря терминологии кондитера.

*Практика (3 часа):* Оформление словаря терминов кондитера. Записывание терминов и понятий, которые должны быть в арсенале кондитера.

#### **2. Основные хлебобулочные и кондитерские изделия – 96 часов.**

##### **Тема 2.1. Простые хлебобулочные изделия и хлеб – 24 часа.**

*Теория (6 часов):* Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Правила организации рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных хлебобулочных изделий.

*Практика (18 часов):* Приготовление изделий из дрожжевого теста: булочки, пирожки, плюшки, пироги, хлеб.

##### **Тема 2.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий – 28 часов.**

*Теория (7 часов):* Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Правила

организации рабочего места для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов основных мучных кондитерских изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных основных мучных кондитерских изделий.

**Практика (21 час):** Приготовление изделий из песочного, бисквитного, заварного, воздушного теста.

### **Тема 2.3. Печенье, пряники, коврижки – 24 часа.**

**Теория (6 часов):** Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Правила организации рабочего места для приготовления печенья, пряников, коврижек. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения готового печенья, пряников, коврижек.

**Практика (18 часов):** Приготовление изделий из пряничного теста: печенья, пряников, коврижек.

### **Тема 2.4. Отделочные полуфабрикаты – 20 часов.**

**Теория (5 часов):** Ассортимент простых отделочных полуфабрикатов. Правила организации рабочего места для приготовления простых отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Варианты оформления. Возможные виды дефектов полуфабрикатов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных простых отделочных полуфабрикатов.

**Практика (15 часов):** Приготовление полуфабрикатов (сиропов, крема, желе, глазури, помадки, посыпки, мастики, марципан).

## **3. Приготовление и украшение десертов – 24 часа.**

### **Тема 3.1. Украшение для торта – 12 часов.**

**Теория (3 часа):** Выбор изделия, расчет себестоимости. Правила подготовки рабочего места и сырья к производству кондитерского изделия. Расчет затрат на приобретение продуктов.

**Практика (9 часов):** Изготовление деталей для украшения торта.

### **Тема 3.2. Приготовление торта – 12 часов.**

**Теория (3 часа):** Бисквитный торт с молочным кремом. Расчет затрат на приобретение продуктов.

**Практика (9 часов):** Выпечка и оформление Бисквитного торта с молочным кремом.

## **4. Итоговое занятие – 4 часа.**

**Теория (1 час):** Итоговый тест.

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

## **IV. Методическое обеспечение программы**

Кондитерское изделие – не только лакомство, но в какой-то мере произведение искусства. Поэтому мастеру необходимы – художественный вкус, творческий подход.

Украшение изделий – важный фактор, который не только удовлетворяет эстетические потребности, но и улучшает пищеварение.

Программа «Школа кондитера» даёт возможность учащимся проявить себя в социально значимой собственной практической деятельности. Воспитание творческой личности сопровождается формированием не только знаний, умений и навыков, но и развитием творческого потенциала, способностью добывать знания собственным опытом. Занятия в объединении способствуют овладению навыками приготовления и оформления кондитерских изделий, развитию интереса и творческих способностей, технологического мышления и привитию трудолюбия.

Программа предполагает изучение истории кондитерских изделий; технологии изготовления тортов, кремов, желе; способов их оформления; работы с мастикой; требований к хранению кондитерских изделий; санитарных требований, предъявляемых к их приготовлению.

Занятия включают в себя теоретическую и практическую часть. Теоретическая часть представлена в виде учебных занятий, которые могут сопровождаться объяснением материала, показом и демонстрацией наглядных пособий и изделий. Практическая часть представлена в виде практического изготовления кондитерских изделий.

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. Хромеевков, 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. Красичкина 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 и практической подготовки учащихся  
по ДООП «Школа кондитера»**

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

**Итоговый тест**

**1. Кондитерским изделием называют:**

- а) изделие, содержащее большое количество витаминов
- б) изделие, содержащее большое количество жидкости
- в) изделие, содержащее большое количество сахара

**2. Работники, впервые поступающие на работу, проходят инструктаж по охране труда:**

- а) вводный
- б) повторный
- в) плановый

**3. Влажность муки не должна превышать:**

- а) 5%
- б) 10%
- в) 15%

**4. Мука с большим содержанием клейковины используется для приготовления:**

- а) бисквитного теста
- б) песочного теста
- в) слоеного дрожжевого теста

**5. Средняя масса яйца:**

- а) 70 г
- б) 40 г
- в) 50 г

**6. Диетическими называются куриные яйца:**

- а) до 7 суток после снесения
- б) до 15 суток после снесения
- в) до 30 суток после снесения

**7. Меланж это:**

- а) яичные белки
- б) яичные желтки
- в) куриные яйца без скорлупы

**8. Перед использованием куриные яйца:**

- а) дезинфицируют раствором
- б) разбивают в отдельную посуду
- в) моют с хозяйственным мылом

**9. Для приготовления крема из сливок используют:**

- а) сметану 15% жирности
- б) сливки 10% жирности
- в) сливки 35% жирности

**10. Масло сливочное перед использованием:**

- а) промывают
- б) зачищают
- в) растапливают или размягчают

**11. Естественные красители это:**

- а) шафран
- б) кармин
- в) куркумин

**12. Корица это:**

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

**13. Желейные гели (глазури) используют:**

- а) для улучшения структуры кремов
- б) добавления в тесто
- в) покрытия поверхностей кондитерских изделий

**14. Инвертный сироп используют:**

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

**15. Кулич пасхальный выпекают:**

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

**16. Для приготовления пряничного теста используют:**

- а) мука, мёд, сахар, дрожжи, сливочное масло, соль
- б) мука, аммоний, сахар, мед, яйца, растительное масло, соль
- в) мука, аммоний, сахар, мёд, яйца, сливочное масло, «сухие духи», соль

**17. «Сухие духи» это:**

- а) смесь пряностей для приготовления пряничного теста
- б) молоко, подкрашенное жженкой
- в) украшение для тортов и пирожных

**18. Торт «Наполеон» готовят:**

- а) из бисквитного теста
- б) из заварного теста
- в) из слоёного теста

**19. Торт «Сказка» сколько используют коржей:**

- а) один корж
- б) три коржа
- в) два коржа

**20. Из какого теста готовят профитроли:**

- а) заварного
- б) дрожжевого
- в) пряничного

**21. Признаки готовности заварного теста:**

- а) тесто легко отстает от стенок посуды
- б) держится на деревянной лопатке
- в) стекает с деревянной лопатки в виде треугольника

**22. Сколько слоев в слоеном тесте:**

- а) 156
- б) 256
- в) 200

**23. Какой способ разрыхления используется при приготовлении слоеного дрожжевого теста:**

- а) биологический
- б) механический
- в) химический

**24. Чем песочное тесто отличается от сдобного пресного:**

- а) большим содержанием сливочного масла
- б) отсутствием масла
- в) присутствием кисломолочных продуктов

**25. Какой вид разрыхлителя используется в вафельном тесте:**

- а) дрожжи
- б) белки
- в) сода пищевая

**26. Сколько времени требуется для укрепления структуры бисквита:**

- а) 8-10 часов
- б) 2-3 часа
- в) 30 минут

**27. Из какого теста готовится полуфабрикат для пирожного «Корзиночка»:**

- а) бисквитное
- б) вафельное
- в) песочное

**28. Фигурные торты готовят массой не менее:**

- а) 1,5 кг
- б) 2 кг
- в) 3,5 кг

**29. Из какого теста готовится торт «Сказка»:**

- а) песочного
- б) слоеного
- в) бисквитного

**30. Из какого теста готовится торт «Ленинградский»:**

- а) заварного
- б) песочного
- в) бисквитного

**31. Сроки хранения тортов с белковым кремом:**

- а) 36 часов
- б) 72 часа
- в) 6 часов

**32. Сроки хранения тортов со сливочным кремом:**

- а) 36 часов
- б) 72 часа
- в) 6 часов

**33. Сроки хранения тортов с заварным кремом:**

- а) 36 часов
- б) 72 часа
- в) 6 часов

**34. В каком состоянии добавляют сироп во взбитые белки для приготовления белкового крема:**

- а) в холодном
- б) в горячем

**35. В каком порядке закладывают сырье для приготовления заварного теста:**

- а) вода, сливочное масло, соль, мука, яйца
- б) мука, соль, сливочное масло, яйца, вода

**36. Что такое агар?**

- а) ароматизатор
- б) пищевой краситель
- в) желирующее вещество

**37. В каком порядке закладывается сырье для приготовления сливочного крема основного?**

- а) сахарная пудра, сгущённое молоко, сливочное масло, ванильная пудра
- б) сливочное масло, сахарная пудра, сгущённое молоко, ванильная пудра

## **Итоговые практические задания**

**Задание:** выпечь хлебобулочное или кондитерское изделие.

1. Булочка «Московская»
2. Круассан с молочной начинкой
3. Оладьи с джемом
4. Пицца «Школьная»
5. Пирожки с мясом и картофелем
6. Ватрушка с творогом
7. Венское печенье
8. Вафли
9. Маффины
10. Пряники с глазурью