

Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
Учебно-методический центр «ТРИАДА»

(АНО ПО УМЦ «ТРИАДА»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_ Т.А. Чупрова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

### **Рабочая программа**

По дисциплине: «Технология кондитерского производства»  
для профессионального обучения по профессии «Кондитер»

Иркутск 2018

**Цель обучения:** подготовка кондитеров 3 уровня квалификации (кондитер 2 (3) разряда). В процессе обучения необходимо не только овладеть практическими навыками приготовления блюд и кулинарной продукции, но и научиться участвовать в организации производства.

ПК 1.1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ПК 1.2 Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

ПК 1.4 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

ПК 2.1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

ПК 2.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

ПК 2.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

ПК 2.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера

ПК 2.5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

**Слушатель должен знать:**

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Требования к качеству, срокам и условиям 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

Правила пользования сборниками рецептов 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

Пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

**Слушатель должен уметь:**

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

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

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	темы	Кол-во часов			
		всего	В т.ч. лекции	В т.ч. практич.	В т.ч. СРС
<b>1</b>	<b>Введение</b>	<b>2</b>	2		
1.1	Кондитерское производство, перспективы развития. Общая характеристика предприятий, производящих кондитерские изделия. Содержание предмета, его связь с другими дисциплинами		2		
<b>2</b>	<b>Основы санитарии и гигиены</b>	<b>6</b>	6		1
2.1	Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению, Значение личной гигиены работников. Санитарные требования к телу, ротовой полости, одежде форменной и личной		1		
2.2	Санитарный режим работников на производстве. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Пищевые отравления немикробного характера. Меры предупреждения отравления на предприятиях, производящих кондитерские изделия.		1		
2.3	Понятие о глистных заболеваниях и мерах по их предупреждению. Пищевые инфекции и меры их предупреждения. Медицинские обследования работников предприятий, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение.		1		
2.4	Санитарные требования к содержанию предприятий кондитерского производства, к складским помещениям, к рабочему месту кондитера. Дезинфекции и дезинфицирующие вещества. Борьба с грызунами, мухами, тараканами. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту;		2		

	маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение. Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье. Санитарные требования к процессу приготовления кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое, значение тепловой обработки, соблюдения температурного режима. Санитарные правила приготовления кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым веществам и пищевым красителям.				
<b>3</b>	<b>Охрана труда, электро- и пожарная безопасность</b>	<b>4</b>			<b>1</b>
3.1	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время и время отдыха. Организация работы по охране труда. Ответственность за нарушение законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда. Основные законодательные положения производственной экологии. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Причины профессиональных заболеваний и травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Организация обучения работающих безопасности труда. Производственная санитария. Вредные производственные факторы и меры защиты.		1		
3.2	Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током. Пожарная безопасность. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Причины пожаров в кондитерском производстве. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность при выполнении работ. Средства тушения пожаров и правила пользования ими. Действия в случае пожара. Первая помощь пострадавшим при пожаре. Охрана окружающей среды.		2		
<b>4</b>	<b>Подготовка кондитерского сырья к производству</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
4.1.	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества. Порядок и правила подготовки к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов и др		1		

4.2	<b>Лабораторная работа.</b> Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара; механизмы для дробления орехов и растирания мака; механизмы для отжатия соков из ягод и фруктов, для измельчения в стружку монолита масла			2	
<b>5</b>	<b>Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
5.1	Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика и использование. Начинки, их виды в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Сиропы, помада: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов		1		
5.2	<b>Лабораторная работа.</b> Крем сливочный, белковый, желе и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.			2	
<b>6</b>	<b>Замес теста и способы его разрыхления</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
6.1	Замес теста, сущность процессов при замесе. Характеристика способов замеса. Количество воды для замеса. Виды теста, их краткая характеристика.		2		
6.2	Способы разрыхления теста: механический, химический, биологический. Характеристика разрыхлителей теста		1		
6.3	<b>Лабораторная работа.</b> Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Устройство, характеристика, меры по безопасности труда			2	
<b>7</b>	<b>Дрожжевое тесто и изделия из него</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
7.1	Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое опарное и безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожения, определение готовности теста, технология приготовления. Требования к качеству теста.		1		
7.2	Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. Изделия из дрожжевого, дрожжевого слоеного теста, рецептуры, особенности изготовления. Требования к качеству.		2		

7.3	Оборудование для выпечки.		2		
7.4	<b>Лабораторная работа.</b> Электрические шкафы. Жарочно-кондитерские и пекарные шкафы. Электропечи.			2	
7.5	<b>Лабораторная работа.</b> Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий			2	
<b>8</b>	<b>Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
8.1	Классификация бездрожжевого теста. Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, изделия из него. Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, изделия из него. Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов, температура и продолжительность выпекания		1		
8.2	Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству.		2		
8.3	Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству. Слоеное тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста. Изделия из него и полуфабрикаты для пирожных и тортов; особенности их приготовления, температура		2		
8.4	Способы приготовления теста (Дрожжевое, песочное, слоеное, заварное, бисквитное). Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.		2		
8.5	<b>Лабораторная работа.</b> Изготовление масляного бисквита			2	
8.6	<b>Лабораторная работа.</b> Технология приготовления различных видов теста			2	
<b>9</b>	<b>Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
9.1	Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов. Украшения из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помадой натуральной и шоколадной.		1		

9.2	<b>Лабораторная работа.</b> Украшения из желе: нарезанные, выемные, многослойные. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Украшения из марципана и засахаренных фруктов			2	
<b>10</b>	<b>Пирожные и торты</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
10.1	Основные процессы изготовления пирожных и тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой.		1		
10.2	Классификация пирожных. Основные виды пирожных бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых; технология приготовления, размеры, форма, масса пирожных, требования к качеству.		1		
10.3	Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные; их характеристика, форма, размеры и масса тортов. Различия в отделке, требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации		2		
10.4	Холодильное оборудование для хранения кондитерских изделий. Способы получения холода. Холодильные шкафы, принцип действия.		2		
10.5	<b>Лабораторная работа.</b> Оборудование для проверки веса штучных изделий			2	
<b>11</b>	<b>Печенье</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>
11.1	Классификация печенья. Основные виды, характеристика, особенности изготовления. Рецепт и технологический режим приготовления сандвичей. Оборудование, правила эксплуатации и меры безопасности при обслуживании.		1		
11.2	Технология приготовления сложнофигурного печенья. Отсаживание печенья вручную и на машинах		2		
11.3	Требования к качеству печенья, режим и сроки хранения		1		
	<b>Промежуточная аттестация экзамен</b>			<b>2</b>	
	<b>ИТОГО</b>	<b>68</b>	<b>36</b>	<b>20</b>	<b>12</b>

## Содержание дисциплины

### Тема 1 Введение

Кондитерское производство, перспективы развития. Общая характеристика предприятий, производящих кондитерские изделия.

Содержание предмета, его связь с другими дисциплинами.

### Тема 2. Основы санитарии и гигиены

Понятие о гигиене труда работников предприятий, производящих кондитерские изделия. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению.

Значение личной гигиены работников. Санитарные требования к телу, ротовой полости, одежде форменной и личной.

Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников для предупреждения пищевых отравлений. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Пищевые отравления немикробного характера. Меры предупреждения отравления на предприятиях, производящих кондитерские изделия.

Понятие о глистных заболеваниях и мерах по их предупреждению

Пищевые инфекции и меры их предупреждения.

Медицинские обследования работников предприятий, их цель и виды.

Предохранительные прививки, их значение.

Санитарные требования к содержанию предприятий кондитерского производства. Дезинфекции и дезинфицирующие вещества. Борьба с грызунами, мухами, тараканами. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение. Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье и пр.

Санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий.

Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные требования к процессу приготовления кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое, значение тепловой обработки, соблюдения температурного режима.

Санитарные правила приготовления кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым веществам и пищевым красителям.

Службы, осуществляющие государственный санитарный надзор; санитарно-пищевое законодательство.

### **Тема 3. Охрана труда, электро- и пожарная безопасность**

Законодательные положения по охране труда и производственной экологии. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время и время отдыха. Организация работы по охране труда. Ответственность за нарушение законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда.

Основные законодательные положения производственной экологии.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Причины профессиональных заболеваний и травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Организация обучения работающих безопасности труда.

Производственная санитария. Вредные производственные факторы и меры защиты. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, производственное освещение.

Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий.

Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током.

Пожарная безопасность. Пожароопасные свойства веществ и материалов.

Причины пожаров в кондитерском производстве. Противопожарная профилактика.

Пожарная безопасность при выполнении работ. Средства тушения пожаров и правила пользования ими.

Действия в случае пожара. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

Охрана окружающей среды.

### **Тема 4. Подготовка кондитерского сырья к производству**

Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских



изделий.

Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.

Порядок и правила подготовки к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов и др.

Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара; механизмы для дробления орехов и растирания мака; механизмы для отжатия соков из ягод и фруктов, для измельчения в стружку монолита масла.

### **Рекомендуемые лабораторные работы**

Условия приема сырья. Порядок и правила подготовки к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов.

### **Тема 5. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий**

Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке.

Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика и использование. Начинки, их виды в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Сиропы, помада: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Крем сливочный и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Крем белковый и его производные: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.

Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов.

### **Рекомендуемые лабораторные работы**

Начинки, их виды в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Сиропы, помада, кремы, желе: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству

### **Тема 6. Замес теста и способы его разрыхления.**

Замес теста, сущность процессов при замесе. Характеристика способов замеса. Количество воды для замеса. Виды теста, их краткая характеристика.

Способы разрыхления теста: механический, химический, биологический.

Характеристика разрыхлителей теста.

Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Устройство, характеристика, меры по безопасности труда.

### **Рекомендуемые лабораторные работы**

Замес теста. Количество воды для замеса. Способы разрыхления теста: механический, химический, биологический. Характеристика разрыхлителей теста

### **Тема 7. Дрожжевое тесто и изделия из него**

Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожения, определение готовности теста.

Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству теста.

Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.

Изделия из дрожжевого теста, рецептуры, особенности изготовления.

Требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.

Оборудование для выпечки. Электрические шкафы. Жарочно-кондитерские и пекарные шкафы. Электропечи.

#### **Рекомендуемые лабораторные работы**

Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста.

Изделия из дрожжевого теста, рецептуры, особенности изготовления. Требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него

#### **Тема 8. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него**

Классификация бездрожжевого теста. Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, изделия из него.

Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, изделия из него,

Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов, температура и продолжительность выпечки, условия и сроки хранения.

Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству.

Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству.

Изготовление масляного бисквита.

Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству.

Слоеное тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста. Изделия из него и полуфабрикаты для пирожных и тортов; особенности их приготовления, температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству.

#### **Рекомендуемые лабораторные работы**

Пряничное тесто, песочное, бисквитное, заварное, слоеное тесто, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста.

Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству. Изготовление масляного бисквита.

#### **Тема 9. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.**

Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов. Украшения из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помадой натуральной и шоколадной.

Украшения из желе: нарезанные, выемные, многослойные. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Украшения из марципана и засахаренных фруктов.

#### **Рекомендуемые лабораторные работы**

Украшения из крема. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помадой натуральной и шоколадной. Украшения из желе: нарезанные, выемные, многослойные. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Украшения из марципана и засахаренных фруктов

#### **Тема 10. Пирожные и торты**

Основные процессы изготовления пирожных и тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой.

Классификация пирожных. Основные виды пирожных бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых; технология приготовления, размеры, форма, масса

пирожных, требования к качеству.

Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные; их характеристика, форма, размеры и масса тортов. Различия в отделке, требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

Оборудование для проверки веса штучных изделий.

Холодильное оборудование для хранения кондитерских изделий. Способы получения холода. Холодильные шкафы, принцип действия.

### **Рекомендуемые лабораторные работы**

Основные процессы изготовления пирожных и тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой.

### **Тема 11. Печенье**

Классификация печенья. Основные виды, характеристика, особенности изготовления.

Рецептура и технологический режим приготовления сэндвичей. Оборудование, правила эксплуатации и меры безопасности при обслуживании.

Технология приготовления сложнофигурного печенья. Отсаживание печенья вручную и на машинах.

Требования к качеству печенья, режим и сроки хранения

### **Перечень контрольных вопросов**

1. Кондитерское производство, перспективы развития
2. Понятие о гигиене труда работников предприятий, производящих кондитерские изделия
3. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению
4. Значение личной гигиены работников
5. Санитарные требования к телу, ротовой полости, одежде форменной и личной.
6. Санитарный режим работников на производстве
7. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация
8. Пищевые отравления бактериального происхождения
9. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.
10. Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление
11. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами.  
Пищевые отравления немикробного характера
12. Меры предупреждения отравления на предприятиях, производящих кондитерские изделия.
13. Понятие о глистных заболеваниях и мерах по их предупреждению
14. Пищевые инфекции и меры их предупреждения
15. Медицинские обследования работников предприятий, их цель и виды.  
Предохранительные прививки, их значение
16. Санитарные требования к содержанию предприятий кондитерского производства
17. Дезинфекции и дезинфицирующие вещества
18. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение.
19. Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье.
20. Санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий.
21. Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений
22. Санитарные требования к рабочему месту кондитера.
23. Санитарные требования к процессу приготовления кондитерских изделий
24. Физиологическое и эпидемиологическое, значение тепловой обработки,

- соблюдения температурного режима.
25. Санитарные требования к пищевым веществам и пищевым красителям.
  26. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии
  27. Рабочее время и время отдыха
  28. Ответственность за нарушение законодательных и иных нормативных актов по охране труда.
  29. Производственный травматизм и профессиональные заболевания
  30. Причины профессиональных заболеваний и травматизма.
  31. Расследование и учет несчастных случаев на производстве
  32. Производственная санитария
  33. Вредные производственные факторы и меры защиты
  34. Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий
  35. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током
  36. Первая помощь при поражении электрическим током.
  37. Причины пожаров в кондитерском производстве
  38. Пожарная безопасность при выполнении работ
  39. Средства тушения пожаров и правила пользования ими.
  40. Действия в случае пожара
  41. Первая помощь пострадавшим при пожаре
  42. Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий
  43. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия
  44. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества
  45. Порядок и правила подготовки к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов
  46. Оборудование для подготовки кондитерского сырья
  47. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке.
  48. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика и использование
  49. Начинки, их виды в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству
  50. Сиропы, помада: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.
  51. Крем сливочный и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.
  52. Крем белковый и его производные: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.
  53. Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.
  54. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения.
  55. Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов
  56. Характеристика способов замеса
  57. Виды теста, их краткая характеристика
  58. Способы разрыхления теста: механический, химический, биологический.
  59. Характеристика разрыхлителей теста.
  60. Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста
  61. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожения, определение готовности теста.
  62. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления.
  63. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности.
  64. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий
  65. Оборудование для выпечки

66. Классификация бездрожжевого теста
67. Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, изделия из него.
68. Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, изделия из него,
69. Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления
70. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов, температура и продолжительность выпечки, условия и сроки хранения.
71. Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству
72. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству
73. Изготовление масляного бисквита.
74. Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству.
75. Слоеное тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста
76. Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение, применяемый для отделки пирожных и тортов.
77. Украшения из крема
78. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки.
79. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помадой натуральной и шоколадной.
80. Украшения из желе: нарезанные, выемные, многослойные
81. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной.
82. Украшения из марципана и засахаренных фруктов
83. Основные процессы изготовления пирожных и тортов
84. Классификация пирожных
85. Основные виды тортов
86. Оборудование для проверки веса штучных изделий.
87. Холодильное оборудование для хранения кондитерских изделий
88. Классификация печенья
89. Рецептура и технологический режим приготовления сэндвичей
90. Технология приготовления сложнофигурного печенья
91. Отсаживание печенья вручную и на машинах.
92. Требования к качеству печенья, режим и сроки хранения

### Самостоятельная работа слушателя

Кол-во часов	Наименование СРС
1	СРС. Расчет необходимого количества сырья при приготовлении хлебобулочных изделий из опарного теста
1	СРС. Расчет необходимого количества сырья при приготовлении хлебобулочных изделий из безопарного теста
1	СРС. Расчет необходимого количества сырья при приготовлении бисквитов
1	СРС. Расчет необходимого количества при приготовлении песочного теста
1	СРС. Расчет необходимого количества сырья при приготовлении слоеного теста
1	СРС. Расчет необходимого количества при приготовлении заварного теста
1	СРС. Расчет необходимого количества при приготовлении медового теста
1	СРС. Расчеты, проводимые при приготовлении печенья
1	СРС. Расчеты, проводимые при приготовлении отделочных полуфабрикатов
1	СРС, Органолептическая оценка, нормы выхода выпечки
1	СРС. Расчеты, проводимые при приготовлении пирожных
1	СРС. Расчеты, проводимые при приготовлении шоколадных изделий

## Список литературы

### Нормативные акты

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.200 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 386)
3. СанПин 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. СанПин 42-123-4117-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное».
5. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

### Основная литература

1. Малышева И. Удивительная мастика. Торты на любой вкус. – Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2016.
2. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
3. Шрамко Е.В. Современный кондитер. Торты, пирожные, выпечка. – М. ООО «информационная группа «Ресторанные ведомости», 2012 – 168 с.
4. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2015.
5. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: практические работы. – Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2012.

### Дополнительная литература

1. Селезнев А. Библия Кондитера; Эксмо - М., 2016. - 512 с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т. В.. Производственное обучение по профессии «Кондитер». В 2 частях – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 208 с.
3. Шатун Л.Г.. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
4. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М: Хлебпродинформ, 2000

Программу разработала

А.В. Дивисенко