

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНО-КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ПРОФСОЮЗОВ
(«Учебный центр профсоюзов»)

СОГЛАСОВАНО
Педагогический совет
Протокол № ____ от _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор _____ Т.В. Новикова
«_____» _____ 201_

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

профессионального обучения
(профессиональной подготовки)

«Кондитер»

для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности
служащего

РАЗРАБОТАЛ
Заведующий учебной частью
по организации обучения
дополнительного образования
«Учебный центр профсоюзов»
Бородина Ирина Леонидовна

Новосибирск 2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
образовательной программы профессионального обучения
(профессиональной подготовки) «Кондитер»
для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего

На сегодняшний день профессия кондитер пользуется популярностью и считается довольно востребованной. Кондитеры специализируются на мастерском изготовлении сладостей. Благодаря их труду потребители могут порадовать себя вафлями, печеньем, тортами, кексами, шоколадом, желе, мороженым, вареньем, а также другими видами десертов и выпечки. Предлагаемая образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) приобретает особую актуальность и востребованность для современных людей. Спрос на специалистов-кондитеров является стабильным и устойчивым. Кроме крупных частных и государственных компаний, мастера «сладкого ремесла» востребованы в небольших ресторанах, кафе и кондитерских. Программа даст возможность попробовать себя в новом виде деятельности, и приобрести профессиональные навыки и знания.

Образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) «Маникюрша» разработана в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказа Министерства Образования и Науки Российской Федерации «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 18 апреля 2013 г. N 292. (с изменениями и дополнениями);
- Приказа Министерства Образования и Науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением Минтруда РФ от 10 ноября 1992 г. № 31 «Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих» (с изменениями и дополнениями);
- Профессиональным стандартом «Кондитер» регистрационный номер №549 (утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н).

Профессиональное обучение (профессиональная подготовка) слушателей осуществляется посредством реализации образовательной программы в объёме не менее 600 учебных часов, в том числе: теоретический компонент – не менее 108 учебных часов, практический компонент - не менее 492 учебных часов. Форма обучения, очная, дневная и (или) вечерняя не более 8 часов в день, 40 часов в неделю.

- Продолжительность учебной недели – пятидневная.
- Занятия могут проводиться по мере формирования групп в течение всего календарного года за исключением праздничных и выходных дней.
- Академический час учебного занятия - 45 мин.
- Занятия проходят согласно расписания.
- Занятия проводятся в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения профессиональной программы должен:

иметь практический опыт:

- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции;
- изготовление кондитерской продукции;
- презентация кондитерской продукции;
- упаковка готовой кондитерской продукции на вынос;
- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской продукции;
- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской продукции;
- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской продукции;
- проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;

уметь:

- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию;
- реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос;

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии изготовления кондитерской продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции;
- принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевая ценность видов кондитерской продукции;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

Результатом освоения программы является овладение слушателями видом профессиональной деятельности: приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе профессиональными компетенциями.

Оценка качества освоения образовательной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета и итоговую аттестацию (квалификационный экзамен). Квалификационный экзамен состоит из двух этапов: теоретического и практического. При условии успешного результата экзамена, слушателям присваивается квалификация «Кондитер» 3 разряда и выдаются свидетельство установленного образца.

К освоению образовательной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) допускаются лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы профессионального обучения
(профессиональной подготовки) «**Кондитер**»,
для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего

Форма обучения: очная

Количество учебных часов 600.

Срок обучения в календарных днях 105.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе	
			Теория	Практика
1.	Общепрофессиональный цикл.	36	36	-
2.	Профессиональный цикл.	72	72	-
3.	Практическое обучение.	484	-	484
4.	Квалификационный экзамен (итоговая аттестация).	8	-	8
	ВСЕГО:	600	108	492

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
образовательной программы профессионального обучения
(профессиональной подготовки) «**Кондитер**»,
для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе	
			Теория	Практика
1.	Общепрофессиональный цикл			
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	8	8	-
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	16	16	-
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места.	12	8	4
1.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	4	4	-
	ИТОГО:	40	36	-
2.	Профессиональный цикл			
2.1	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	18	18	-
	1. Приготовление опарного и без опарного теста дрожжевого теста с применением специализированного оборудования;	6	6	-
	2. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Расстойка и выпечка сформованных изделий.	6	6	-
	3. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.	6	6	-
2.2	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	18	18	-
	1. Приготовление песочного теста и изделий из него. Замес теста с применением специализированного оборудования.	6	6	-
	2. Приготовление бисквитного и бисквитно - масляного теста и изделий из него. Замес теста с применением специализированного оборудования.	6	6	-
	3. Приготовление заварного и миндального теста. Замес теста с применением специализированного оборудования.	6	6	-
2.3	Приготовление и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов.	12	12	-
	1. Подготовка отделочных полуфабрикатов: орехов, приготовление сиропа, изделий из мастики, изделий из шоколада.	6	6	-
	2. Приготовление кремов	6	6	-
2.4	Приготовление и оформление тортов и пирожных.	16	16	-
	1. Приготовление тортов.	8	8	-
	2. Приготовление пирожных.	8	8	-
2.5	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов.	8	8	-
	1. Приготовление тортов	8	8	-
	ИТОГО:	72	72	-

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

образовательной программы профессионального обучения
(профессиональной подготовки) «Кондитер»,
для лиц, ранее не имевших профессии или должности служащего

1. Общепрофессиональный цикл:

1.1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Понятие о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние условий среды на жизнедеятельность микробов. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов.

Пищевые инфекции и отравления.

Гигиена и санитария труда.

Дезинфекция и дезинфицирующие средства.

Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде.

1.2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ. Питание различных групп населения.

Общие сведения о пищевых продуктах. Основы товароведения пищевых продуктов.

Продовольственные качество, свойства, показатели. Качество пищевых продуктов.

Основные понятия:

Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические. Методы определения качества.

Классификация продовольственных товаров.

Хранение пищевых продуктов. Методы хранения.

Процессы, происходящие в продуктах при хранении.

Консервирование пищевых продуктов: понятие, назначение.

Методы консервирования, деление на группы: физические, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные.

Товарные потери. Товарная информация.

1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Классификация предприятий общественного питания.

Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.

Оперативное планирование производства и технологическая документация.

Организация производства.

Механическое оборудование.

Тепловое оборудование.

Холодильное оборудование.

1.4. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Рыночная экономика. Рынок, понятия и разновидности. Рыночная конкуренция.

Особенности труда в общественном питании.

Основные принципы правового регулирования трудовых отношений.

2. Профессиональный цикл:

2.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Подготовка сырья к производству при приготовлении простых кондитерских изделий. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него.

Приготовление пряничного теста и изделий из него.

2.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

Технология приготовления пресного сдобного и песочного теста и изделий из него.
Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него.
Технология приготовления заварного, воздушного и миндального полуфабриката и изделий из него.

Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него.

2.3. *Приготовление и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов.*

Подготовка отделочных полуфабрикатов: орехов, приготовление сиропа, изделий из мастики, изделий из шоколада.

Приготовление кремов.

Классификация отделочных полуфабрикатов.

Технология приготовления желе, жженки, помады.

Технология приготовления глазури и сиропов.

Технология приготовления кремов.

Технология приготовления марципана, сахарной мастики, пралине.

2.4. *Приготовление и оформление тортов и пирожных.*

Технология приготовления классических и обезжиренных пирожных.

2.5. *Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов.*

Технология приготовления классических, фруктовых, обезжиренных тортов.

3. Практическое обучение.

4. Квалификационный экзамен (итоговая аттестация).

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ
образовательной программы профессионального обучения
(профессиональной подготовки) «Кондитер»

Профессионального образования (профессиональная переподготовка)
по профессиональной программе «Кондитер»

1. Бутейкис Н. Г., Жукова А. А., Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2014.

1. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.

2. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.

3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

4. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2009 г.

6. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

7. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

8. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2014 г.

Журналы:

«Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2005 – 2016 г.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.inforvideo.ru/>

2. <http://supercook.ru>

3. <http://www.millionmenu.ru/>

4. <http://www.gastronom.ru/>

5. <http://www.restoran.ru/>

6. <http://knigakulinara.ru/books/>

**Частное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНО-КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ПРОФСОЮЗОВ
Список преподавателей**

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность педагогическими работниками						Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель, иное)
		Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	Ученая степень и ученое (почетное) звание	Стаж научно-педагогической работы				
					Всего	В т.ч. педагогической	В т.ч. по преподаваемой дисциплине		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	Кончакова Ольга Юрьевна	НГТУ, 1994г, инженер - электроник; КемТИПП, инженер-технолог, 2002; Учебный центр профсоюзов, 2016г., Преподаватель – методист.		23	2	2	«Учебный центр профсоюзов» Заведующая учебной части по охране труда	Штатный сотрудник
		Яргина Елизавета Викторовна	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог, 1978г.; Учебный центр профсоюзов, 2017г, педагог ПО и ДО.		25	25	25	Новосибирский технологический колледж питания Зав. отделением профессиональной подготовки, преподаватель	Внештатный преподаватель
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	Кончакова Ольга Юрьевна	НГТУ, 1994г, инженер - электроник; КемТИПП, инженер-технолог, 2002; Учебный центр профсоюзов, 2016г., Преподаватель – методист.		23	2	2	«Учебный центр профсоюзов» Заведующая учебной части по охране труда	Штатный сотрудник

		Войлошников Тамара Ивановна	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, товаровед высшей квалификации, 1973г.; Учебный центр профсоюзов, 2017г, педагог ПО и ДО.		27	27	27	Пенсионер	Внештатный преподаватель
3	Техническое оснащение и организация рабочего места.	Яргина Елизавета Викторовна	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог, 1978г.; Учебный центр профсоюзов, 2017г, педагог ПО и ДО.		25	25	25	Новосибирский технологический колледж питания Зав. отделением профессиональной подготовки, преподаватель	Внештатный преподаватель
		Кончакова Ольга Юрьевна	НГТУ, 1994г, инженер - электроник; КемТИПП, инженер-технолог, 2002; Учебный центр профсоюзов, 2016г., Преподаватель – методист.		23	2	2	«Учебный центр профсоюзов» Заведующая учебной части по охране труда	Штатный сотрудник
4	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	Моргун Ирина Владимировна	НЭТИ , 1992 г., инженер-экономист; Сибирский учебно-производственный центр АЛЕА, 1993г., бухгалтер; Учебный центр профсоюзов, 2017г, педагог ПО и ДО.		20	5	5	«Проект 5» бухгалтер	Внештатный преподаватель
		Мальхина Татьяна Николаевна	СибУПК, 1998г, Экономист – бух.учет и аудит; Учебный центр профсоюзов, 2017г, педагог ПО и ДО.		20	20	20	СибУПК Заместитель декана факультета экономики и управления	Внештатный преподаватель
5	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Кашталапова Елена Николаевна	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог, 1986г.; Учебный центр профсоюзов, 2017г, педагог ПО и ДО.		23	23	23	Новосибирский технологический колледж питания преподаватель	Внештатный преподаватель

		Яргина Елизавета Викторовна	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог, 1978г.; Учебный центр профсоюзов, 2017г, педагог ПО и ДО.		25	25	25	Новосибирский технологический колледж питания Зав. отделением профессиональной подготовки, преподаватель	Внештатный преподаватель
--	--	-----------------------------------	---	--	----	----	----	--	-----------------------------

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Характеристика сырья для производства мучных и кондитерских изделий.
2. Процессы, происходящие при замесе, выпечке, хранении мучных кондитерских изделий.
3. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него.
4. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.
5. Технологический процесс приготовления песочного сдобного пресного теста и изделия из него.
6. Технологический процесс приготовления пряничного и вафельного теста и изделия из него.
7. Технологический процесс приготовления воздушного, миндального теста и изделия из него.
8. Технологический процесс приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, изделия из него.
9. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделия из него
10. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов, использование их.
11. Приготовление пирожных, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение.
12. Приготовление тортов, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение.
13. Приготовление восточных национальных изделий и сладостей, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение.
14. Классификация мучных и кондитерских изделий.
15. Организация работы кондитерского цеха.
16. Оснащенность кондитерского цеха, торгово-технологическим оборудованием.
17. Характеристика основного вида сырья для кондитерского производства
18. Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства.
19. Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства.
20. Процессы, происходящие при замесе, выпечке.
21. Технологический процесс приготовления фаршей и начинок, и их назначение.
22. Технологический процесс приготовления сиропов, жженки, помадки, и их использование.
23. Технологический процесс приготовления кремов, ассортимент и их назначение.
24. Способы разрыхления теста.
25. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него.
26. Технологический процесс приготовления сдобного дрожжевого теста и изделия из него.
27. Составление технологических карт на приготовление фаршей, начинок.
28. Расчет сырья на заданное количество порций и выхода изделий и полуфабрикатов.
29. Составление алгоритма процесса приготовления мучных и кондитерских изделий, полуфабрикатов.
30. Расчеты по замене одного вида сырья по видам взаимозаменяемости.
31. Классификация мучных и кондитерских изделий.

32. Организация работы кондитерского цеха.
33. Оснащенность кондитерского цеха, торгово - технологическим оборудованием.
34. Характеристика основного вида сырья для кондитерского производства.
35. Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства.
36. Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства.
37. Процессы, происходящие при замесе, выпечке.
38. Технологический процесс приготовления фаршей и начинок, и их назначение.
39. Технологический процесс приготовления сиропов, жженки, помадки, и их использование.
40. Технологический процесс приготовления кремов, ассортимент и их назначение .
41. Способы разрыхления теста.
42. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него.
43. Технологический процесс приготовления сдобного дрожжевого теста и изделия из него.
44. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.
45. Технологический процесс приготовления сдобного песочного теста и изделия из него.
46. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделия из него.
47. Технологический процесс приготовления вафельного теста и изделия из него.
48. Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделия из него.
49. Технологический процесс приготовления воздушного теста и изделия из него.
50. Технологический процесс приготовления миндального теста и изделия из него.
51. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделия из него.
52. Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделия из него.
53. Технологический процесс приготовления масляного бисквита и изделия из него.
54. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделия из него.
55. Технологический процесс приготовления кремов из сливочного масла и использование их.
56. Технологический процесс приготовления кремов из сливок, творога и их назначение.
57. Технологический процесс приготовления белкового крема и их назначение.
58. Технологический процесс приготовления желе, сахарных мастик и их назначение.
59. Технологический процесс приготовления глазури, кондитеры и их использование.
60. Технологический процесс приготовления марципана, посыпки, шоколада и их использование.
61. Технологический процесс приготовления карамели и их использование.
62. Технологический процесс отделки пирожных, тортов, использование инвентаря.
63. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза, использование украшений.
64. Виды украшений, с использованием желе, фруктов, цуката, шоколада, их использование.
65. Виды украшений, с использованием сахарных мастик, марципана, карамели, их использование.

66. Приготовление бисквитных, песочных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
67. Приготовление слоеных, заварных воздушных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
68. Приготовление миндально-ореховых, крошковых, десертных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
69. Классификация тортов и процесс приготовления тортов.
70. Приготовление бисквитных тортов, ассортимент, требования к качеству.
71. Приготовление песочных слоеных тортов, ассортимент, требования к качеству.
72. Приготовление миндальных, белковых тортов, ассортимент, требования к качеству.
73. Приготовление фирменных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству.
74. Технологический процесс приготовления восточных изделий, ассортимент, требования к качеству.
75. Оформить схему технологического процесса приготовления безопасного дрожжевого теста, сдобного опарного дрожжевого теста, песочного, заварного, дрожжевого слоеного теста, миндального, слоеного пресного теста, бисквитного основного теста, бисквитного круглого буше, масляного бисквита.
76. Произвести расчет сырья и продуктов для приготовления 50 шт. пирожков сдобных печеных, с мясным фаршем. На 1 кг курника из слоеного теста с фаршем из домашней птицы, грибов, яиц, на 100 шт. коржиков из пряничного теста. На 5 кг печенья ванильного из песочного теста. На 50 шт. кексов «Столичных» из масляного бисквита. На 100 шт. язычков из слоеного пресного теста. На 10 кг торта бисквитного с масляным кремом. На 200 шт. песочных пирожных «Корзинка» с желе и фруктами. На 5 кг печенье «Курабье Бакинское».
77. Формы и задачи технологического контроля за качеством мучных кондитерских изделий.
78. Требования безопасности труда личной и санитарной гигиены. Охрана труда работников кондитерского цеха.