

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Шумихинский аграрно - строительный колледж»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **УДД.11 Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии

**43.01.09«Повар, кондитер»**

естественно-научный профиль

Г. Шумиха, 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

\_\_\_\_\_ (Т.А. Букреева)

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2020 года

**ОДОБРЕНА**

предметно – цикловой комиссией  
преподавателей общепрофессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2020 года

Председатель предметно - цикловой комиссии

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**СОСТАВИТЕЛЬ (АВТОР):**

Барыкина Екатерина Анатольевна (ФИО)

\_\_\_\_\_ (звание, должность)

\_\_\_\_\_ (наименование ПОО)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

## **УДД 11 Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий**

### **1.1. Область применения рабочей программы.**

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы 43.09.01 Повар, кондитер. Создана на основе с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, в соответствии с требованиями работодателей.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

#### **уметь:**

использовать современное сырьё и технологии для разработки нового оригинального ассортимента, различной тематики;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий;\*\*

использовать современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий;

использовать современные технологии приготовления и декорирования пирожных, тортов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов, кремов;\*\*

использовать современные технологии при хранении реализации кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий.\*\*\*

готовить и презентовать кондитерские готовых изделий с элементами шоу\*\*\*

#### **знать:**

новые стили декорирования кондитерских изделий;

правила выбора применяемого сырья и пищевых добавок, рациональных технологий и современного оборудования;\*\*\*

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий;  
 способы отделки и декорирования кондитерских изделий;  
 современные технологии отделочных полуфабрикатов, кремов;  
 правила хранения, реализации и требования к качеству кондитерских изделий.\*\*\*

#### 1.4. Перечень формируемых компетенций:

Результатом освоения учебной дисциплины является профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В процессе освоения учебной дисциплины студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам <b>Берутся в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) п. 2.2.</b>
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Общие и	Дескрипторы	Уметь	Знать
---------	-------------	-------	-------

профессиональные компетенции	сформированности (действия)		
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска</p>

	главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Понимать	Описывать	Сущность

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ПК 5.1-5.5	Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: -супов и соусов, -холодных блюд и закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Разрабатывать новые виды оформления; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное	Знать: Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений. Простейшие



		<p>чувство и художественный вкус;  Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;  Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>примеры декоративной вырезки;  Основы карвинга;  Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;  Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.  Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;  Технику и варианты оформления блюд;  Требования к безопасности хранения блюд и;  Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд.</p>
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1

### Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Объём образовательной нагрузки</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
Теоретическое обучение	26
Лабораторно-практические работы	42
Консультации	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1.</b>	<b>Новые технологии и ингредиенты для кондитерского производства</b>		
<b>Тема 1.1.</b> <b>Введение. Цели и задачи предмета</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие о современных технологиях. Понятие о современных технологиях, применяемых в приготовлении и декорировании кондитерских изделий. Цели и задачи кондитерского производства. Новые стили декорирования кондитерских изделий.	1	1
<b>Тема 1.2. Подготовка сырья к производству</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Подготовка сырья к производству кондитерских изделий	4	1
<b>Раздел 2.</b>	<b>Современные особенности технологии приготовления кондитерских изделий</b>		
<b>Тема 2.1.</b> <b>Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из дрожжевого теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Современное оборудование, применяемое при приготовлении и декорировании кондитерских изделий из дрожжевого теста Требования к качеству и правила хранения кондитерских изделий, приготовленного по новым технологиям.	1	1
	<b>Лабораторно-практическая работа</b> <b>Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.</b> Подбор, взаимозаменяемость и подготовка сырья. Замес дрожжевого теста с использованием современных технологий. Формование, отделка, выпекание, декорирование.	4	2

	Определение качества изделий.		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из песочного и пряничного теста.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	1. Новые отечественные ароматизаторы молочно-сливочного направления для песочных и пряничных изделий. Оборудование для приготовления и декорирования кондитерских изделий из песочного и пряничного теста	1	1
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	<b>6</b>	
	1. Приготовление песочного, пряничного теста, на основе использования современных ингредиентов. Формование, выпекание, отделка, декорирование песочных изделий. Оценка качества изделий.	6	2
<b>Тема 2.3.</b> <b>Современные технологии приготовления и декорирования пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	1. Современные технологии приготовления и декорирования пирожных из бисквитного, песочного, заварного теста.	1	1
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>	<b>8</b>	
	1. Приготовление бисквитного теста. Подбор, подготовка сырья и замес бисквитного теста. Выпекание, отделка, декорирование пирожных, с использованием современного инвентаря. Оценка качества изделий.	4	2
	2. Приготовление песочного, заварного теста. Подбор, подготовка сырья и замес бисквитного теста. Выпекание, отделка, декорирование пирожных, с использованием современного инвентаря. Оценка качества изделий.	4	2
<b>Тема 2.4.</b> <b>Современные технологии приготовления и декорирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	<b>Современные технологии приготовления и декорирования квадратных тортов.</b> Использование термостабильных	2	1

<b>квадратных и круглых тортов</b>	начинок. Правила хранения и требования к качеству тортов и пирожных.			
	Современные технологии приготовления и декорирования круглых тортов. Контрольная работа.		2	1
	<b>Лабораторно-практическая работа</b>		<b>12</b>	2
	<b>1.Приготовление теста для бисквитных, вафельных тортов с использованием современных инструментов.</b>		4	
	2.Подбор, подготовка сырья и замес теста. Работа с мягкими гелями для отделки тортов.		4	
3. Формование, выпекание, декорирование, определение качества.		4		
<b>Тема 2.5.Современные технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, кремов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>Приготовления шоколадного декора.</b> Ручное темперирование и использование спрей-машин.		6	1
	<b>Лабораторно - практическая работа</b>		<b>12</b>	
	1.Приготовление украшений из глазури, шоколада, карамели.		4	2
	<b>2.Современные типы загустителей, стабилизаторов и гелей в кондитерском производстве.</b> Технология сахарных, марципановых отделочных полуфабрикатов.		4	
3. <b>Приготовление украшений и з мастики.</b> Современные технологии приготовления украшений из карамели, мастики. Молочная и желатиновая мастика. Определение качества.		4		
<b>Раздел 3</b>	<b>Хранение и реализация кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 3.1. Современные технологии, используемые при хранении и реализации кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Новые технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов кондитерских изделий.	4	1
	2.	Современные технологии реализации кондитерских изделий. Упаковка, транспортирование и хранение кондитерских изделий.	4	

<b>Объем образовательной нагрузки</b>		<b>72</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>68</b>	
в том числе:			
Теоретическое обучение		26	
Лабораторно-практические работы		42	
Консультации		2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		2	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Технология кондитерского производства»; мастерской «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета:

стол учительский, посадочные места по количеству обучающихся, классная доска, планшеты для сменных стендов, шкафы для наглядных пособий.

Технические средства обучения: ноутбук, жидкокристаллический телевизор, магнитная доска.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: «Учебно-кондитерский цех»: пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, миксер, микроволновая печь, производственные столы, посуда, инвентарь кондитерский, инструменты, приспособления.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, миксер планетарный, микроволновая печь, расстоечные шкафы, стеллажи передвижные, производственные столы, посуда, кондитерский инвентарь, инструменты, приспособления.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е издание, стер. - М.: Издательский центр Академия, 2014.-304с.
2. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / С.В. Ермилова– 1-е издание, стер. -М.: Издательский центр Академия, 2014.-204с.
3. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в 2ч.1ч. учебное пособие/ Н.И. Дубровская.-ОИЦ «Академия», 2010.
4. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в 2ч.2ч. учебное пособие/ Н.И. Дубровская.-ОИЦ «Академия», 2010.
5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В.П.Золин. – М.: Издательский центр Академия, 2014.- 256с.
6. Соколова, Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебное пособие/ Е.И. Соколова.-ОИЦ «Академия», 2009.

#### **Дополнительные источники:**

1. Коева, В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий: Учебное пособие/В.А.Коева –Ростов Д: Феникс, серия «Учебники XXI века», 2012.-160с.
2. Королькова, Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебное пособие для начального профессионального образования / Э.П.Королькова. - М.: Издательский центр Академия, 2005. – 272с.
3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для начального профессионального образования / Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – М.: Издательский центр Академия, 2007. – 112с.
4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования / В.В.Усов. – М: Издательский центр Академия, 2005. - 416с.
5. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начального профессионального образования./ Н.Э.Харченко. - 3 издание, стер. – М.: Издательский центр Академия, 2008. - 496с.
6. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для начального профессионального образования / Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. – М: Издательский центр Академия, 2004. – 288с.
7. [http://www.academia-moscow.ru/off-line/\\_books/content\\_6063.htm](http://www.academia-moscow.ru/off-line/_books/content_6063.htm)
8. <http://nnm-club.me/forum/viewtopic.php?t=532988>
9. [http://upbarsa.blogspot.ru/2010/04/blog-post\\_4058.html](http://upbarsa.blogspot.ru/2010/04/blog-post_4058.html)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>I</i>	2
<b>Умения:</b>	
Использовать современное сырьё и технологии для разработки нового оригинального ассортимента, различной тематики.	Практическая работа
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий.	Практическая работа
Использовать современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий.	ЛПЗ по теме «Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из бисквитного теста».
Использовать современные технологии приготовления и декорирования пирожных, тортов.	Практическая работа
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов, кремов.	Практическая работа
Использовать современные технологии при хранении реализации кондитерских изделий.	Практическая работа
Оценивать качество готовых изделий.	Практическая работа
<b>Знания:</b>	
Новые стили декорирования кондитерских изделий.	Контрольная работа, диф зачет
Правила выбора применяемого сырья и пищевых добавок, рациональных технологий и современного оборудования.	Диф. зачет
Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий.	ЛПЗ по теме «Современные технологии приготовления и декорирования кондитерских изделий из бисквитного теста».
Способы отделки и декорирования кондитерских изделий.	Практическая работа
Современные технологии отделочных полуфабрикатов, кремов.	Практическая работа

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Шумихинский аграрно – строительный колледж»

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УР

Еремеева В.А. \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

## **КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **УДД.11 Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии

**43.01.09«Повар, кондитер»**

естественно-научный профиль

г. Шумиха, 2020 г.

## Пояснительная записка

Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Современные технологии в приготовлении кондитерских изделий» является дифференцированный зачет.

Контрольно-измерительные материалы для проведения дифференцированного зачёта разработаны на основе рабочей программы дисциплины с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии «Повар, кондитер» к знаниям по дисциплине «Современные технологии в приготовлении кондитерских изделий».

### Этапы подготовки и проведения дифференцированного зачёта

#### 1. Предварительная подготовка.

Подготовительная работа начинается на первом вводном уроке по дисциплине. Преподаватель анализирует требования рабочей программы, определяет конечный результат; знакомит студентов с требованиями, которые будут предъявлены на дифференцированном зачёте.

#### II этап – проведение дифференцированного зачёта.

Дифференцированный зачёт проводится в письменной форме – в форме ответа на вопрос и выполнения практического задания (заполнить таблицу).

Дифференцированный зачёт проводится за счёт учебного времени, отведённого на изучение дисциплины и составляет по продолжительности два академических часа (90 минут) по дисциплине.

С целью контроля, обмена опытом на дифференцированном зачёте могут присутствовать члены администрации, преподаватели. Присутствие посторонних лиц в аудитории без разрешения директора не допускается.

#### III этап – подведение итогов работы.

По окончании дифференцированного зачёта преподаватель оформляет и подписывает ведомость не позднее следующего после сдачи дифференцированного зачёта дня.

Студенты, которые не могли сдать дифференцированный зачёт, в общеустановленные сроки по болезни или по другим уважительным причинам (семейные обстоятельства и др.), документально подтвержденным соответствующим учреждением, заведующий отделением устанавливает новый срок сдачи дифференцированного зачёта.

### Критерии оценивания дифференцированного зачёта

<b>Оценка «отлично»</b>	<b>Ответ студента отвечает следующим требованиям:</b> 1) полнота ответа; 2) точность и логичность ответа;
<b>Оценка «хорошо»</b>	<b>Ответ студента характеризуется следующими признаками:</b> 1) полнота ответа; 2) некоторые недочеты в ответе;
<b>Оценка «удовлетворительно»</b>	<b>Ответ студента характеризуется следующими признаками:</b> 1) ответ неполный; 2) недочеты в ответе;
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	<b>Ответ студента характеризуется следующими признаками:</b> 1) ответ неполный; 2) неправильно выполнен ответ;

**Практические задания к дифференцированному зачёту для подготовки к дифференцированному зачету по дисциплине «Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий»**

1. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него: бриошь
2. Изготовление печенья рассыпного с современной отделкой кремом
3. Выпечка и декорирование изделия из дрожжевого теста
4. Выпечка и декорирование изделия из слоёного теста: круассаны
5. Выпечка и декорирование изделия из слоёного теста: датская слойка
6. Создать рецепт десерта из фруктов с современным оформлением карвинг
7. Создать рецепт десерта из сливок, с современным оформлением эспумой
8. Выполнить композицию из фруктов в стиле художественной нарезки «Карвинг»
9. Выполнить сложную нарезку из фруктов
10. Выполнить муляж пирожного «Ромашка» из пластилина
11. Выполнить муляж десерта из фруктов из пластилина
12. Выполнить муляж кондитерского изделия «Эклер» из пластилина
13. Выполнить оформление из овощей для подачи горячего рыбного блюда, используя метод фудпейринга и карвинга
14. Дать характеристику пищевой добавки (корица) и заполнить таблицу.
15. Дать характеристику пищевой добавки (перец душистый) и заполнить таблицу.
16. Дать характеристику пищевой добавки (кориандр) и заполнить таблицу.
17. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу.
18. Дать характеристику пищевой добавки (тмин) и заполнить таблицу.
19. Дать характеристику пищевой добавки (мускатный орех) и заполнить таблицу.

20. Приготовить песочного теста и изделия из него на основе использования современных ингредиентов. Формование, выпекание, отделка, декорировании песочных изделий
21. Приготовить пряничного теста и изделия из него на основе использования современных ингредиентов. Формование, выпекание, отделка, декорирование пряничного изделия
22. Подобрать, подготовить сырьё и замесить бисквитное тесто. Выпекание, отделка, декорированного пирожного на выбор с использованием современного инвентаря.
23. Декорирование праздничных пирожных.
24. Приготовить заварное тесто и изделие из него на выбор, с использованием современного инвентаря и оборудования.
25. Приготовить украшение из: глазури, шоколада, карамели.
26. Приготовить украшение из карамели, мастики на выбор.

### Практические задания к дифференцированному зачёту

#### ЗАДАНИЕ 1

1. Создать рецептуру изделия из дрожжевого сладкого теста, используя термостабильные начинки. Выполнить выпечку 5-10 изделий с этой начинкой.
2. Дать характеристику пищевой добавки (ваниль стручковая) и заполнить таблицу.

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 2

1. Создать рецептуру, ТК для изделия из песочного теста, украсить его.
2. Дать характеристику пищевой добавки (ванилин) и заполнить таблицу.

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 3

1. Создать рецептуру, ТК для изделия из песочного теста, украсить его.
2. Дать характеристику пищевой добавки (бадьян) и заполнить таблицу.

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 4

1. Создать рецепт десерта с ягодами с выпечкой, с современным оформлением «карвинг» (фрукты)
2. Дать характеристику пищевой добавки (кунжут белый) и заполнить таблицу.

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 5

1. Создать рецепт десерта с фруктами без выпечки, с современным оформлением карвинг (фрукты).
2. Дать характеристику пищевой добавки (тмин) и заполнить таблицу.

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 6

1. Создать рецепт десерта из сливок, с современным оформлением эспумой (защита в виде презентации).
2. Дать характеристику пищевой добавки (мускатный орех) и заполнить таблицу.

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 7

1. Выполнить композицию из экзотических фруктов (в стиле художественной нарезки «Карвинг»)

#### ЗАДАНИЕ 8

1. Создать рецептуру изделия из дрожжевого сладкого теста, используя термостабильные начинки. Выполнить выпечку 5-10 изделий с этой начинкой.
2. Признаки качества изделий из теста.

#### ЗАДАНИЕ 9

1. Создать рецептуру изделия из дрожжевого сладкого теста, используя термостабильные начинки. Выполнить выпечку 5-10 изделий с этой начинкой.
2. Признаки качества изделий из теста.

#### ЗАДАНИЕ 10

1. Создать рецепт вензеля из шоколада.

2. Выполнить 10 различных видов вензелей из шоколада.

#### ЗАДАНИЕ 11

1. Выполнить десерт из фруктов. ТК. Презентация.
2. Дать характеристику пищевой добавки (корица) и заполнить таблицу.

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 12

1. Создать рецептуру песочного изделия. Изготовить и задекорировать изделие из песочного теста. Оценка качества изделия.
2. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 13.

1. Создать рецептуру песочного изделия. Изготовить и задекорировать изделие из песочного теста. Оценка качества изделия.
2. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 14

1. Создать рецептуру десерта из сливок. Выполнить десерт из сливок.
2. Дать характеристику пищевой добавки (мускатный орех) и заполнить таблицу.

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 15

1. Создать рецепт вензеля из шоколада.
2. Выполнить 10 различных видов вензелей из шоколада.

#### ЗАДАНИЕ 16

1. Оценка качества изделия «Корзиночка»
2. Выполнить макет кондитерского изделия (пирожное «Корзинка») из сахарной мастики.

#### ЗАДАНИЕ 17

1. Создать рецептуру желатиновой мастики.
2. Изготовить желатиновую мастику.
3. Рассказать о признаках доброкачественности желатиновой мастики и для чего применяют в кондитерском производстве.

#### ЗАДАНИЕ 18

1. Создать рецептуру мастики. Изготовить мастику. Покрасить мастику разным цветом и выполнить фигурку на тему «Океан», масса изделия 40 грамм.
2. Дать характеристику пищевой добавки (кунжут черный) и заполнить таблицу.

#### ЗАДАНИЕ 19

1. Создать рецептуру мастики. Изготовить мастику классическую белоснежную и выполнить фигурку на тему «Цирк», масса изделия 40 грамм.
2. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу.

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 20

1. Создать рецептуру мастики сахарной. Выполнить изготовление мастики фиолетового цвета, используя красители.

#### ЗАДАНИЕ 21

1. Создать рецептуру классического бисквита. Испечь. Украсить элементами карамели
2. Пакоджеттинг. Характеристика, особенности.

#### ЗАДАНИЕ 22

1. Создать рецептуру бисквитного теста. Испечь бисквитное тесто шоколадное и презентовать.
2. Охарактеризовать деструктивную кухню

#### ЗАДАНИЕ 23

1. Создать рецепт рецептуру эклеров и испечь эклеры с заварным кремом и украсить их «паутинкой» из шоколада.
2. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу.

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 24

1. Создать рецептуру, ТК для изделия из песочного теста, украсить его.
2. Дать характеристику пищевой добавки (корица) и заполнить таблицу.



№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 25

1. Создать украшение из шоколада (защита рецепта в виде презентации).
2. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу.

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			

#### ЗАДАНИЕ 26

1. Создать украшение из карамели (защита рецепта в виде презентации).
2. Дать характеристику пищевой добавки (кориандр) и заполнить таблицу.

№ п\п	Наименование пищевой добавки	Группа	Характеристика
1.			