

Департамент образования и науки Костромской области

ОГБОУ ДПО «Костромской областной институт развития образования»

областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской техникум торговли и питания»

**Методический конкурс педагогов образовательных организаций Костромской области**

Номинация: Авторские образовательные программы: (адаптированные образовательные программы)

**Основная программа профессионального обучения**

**по профессии «12901 Кондитер»**

***профессиональная переподготовка***

**с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»**

Составители:

Куперина Д.М, преподаватель дисциплин  
профессионального цикла,

Грицюк А.И. мастер производственного обучения

Кострома 2021

## **Оглавление**

Введение	3-5
Основная программа профессионального обучения профессии «12901 Кондитер»	6-16
Учебно-методическое обеспечение программы	17
Приложение1(Технологические карты)	18-36
Приложение2 (Фото отчет)	37-45

## **Введение**

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства.

Кондитер - это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий.

Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитеры производят полный ассортимент горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи. Они так же могут создавать различные виды украшений из шоколада, сахара, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий.

Обучающиеся должны обладать комплексом профессиональных навыков. Они не только должны знать и уметь, как правильно составить меню, подготовить заявки для закупки продуктов, подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента и десертов в соответствии с инструкциями и регламентами. Они должны осуществлять приготовление, творческое оформление и подачу кондитерской продукции, а так же наблюдать за всеми технологическими процессами, работая в команде. Кондитеры должны являться профессионалами высокого уровня, способными разрабатывать новые фирменные блюда и улучшать существующие рецепты, обладать креативностью и оригинальностью творческого мышления.

К знаниям и умениям специалистов высокие требования. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник

для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости.

В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов.

Сфера общественного питания предлагает кондитерам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности кондитера могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где он трудится. Кондитер всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления вкусных сладких блюд, учитывает современную тенденцию моды в кондитерском направлении, стилистику оформления и подачи блюд. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

Особую нишу занимает самозанятое население, которое в последние годы обращается не только к теме приготовления кондитерских изделий, но и к теме декорирования и правильной подаче. А для эффективной и качественной работы кондитер должен обладать следующими навыками:

- Работать с кондитерским мешком и насадками;
- Знать нумерацию и предназначение насадок;
- Работать с кондитерскими паллетами разной формы и размеров;
- Уметь работать со скребками, прямыми и фигурными;
- Иметь навык работы с аэрографом, компрессором и кистями;
- Знать классификацию и область применения инструментов для лепки и моделирования;
- Знать разновидность пищевых красителей и уметь грамотно подбирать цветовую палитру(!)

Уметь работать с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью. И это совсем не полный список навыков, которыми должен обладать кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для общего незанятого населения и в рамках реализации программы «50+» с целью профессиональной подготовки и переподготовки в сфере услуг организации общественного питания

Данная рабочая программа была успешно апробирована (фото отчет *Приложении 2*)

**Основная программа профессионального обучения**  
**по профессии «12901 Кондитер»**  
***профессиональная переподготовка***  
**с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»**

**1.Цели и задачи реализации программы**

Цель:

- проверять качество сырья на предмет его соответствия санитарным правилам и нормам;
- выбирать инвентарь, необходимый для процесса приготовления блюд; применять различные технологии в приготовлении десертов и их оформлении;
- оценивать качество готовых десертов;
- хранить сырье и готовые изделия с использованием оптимального температурного режима.

Задачи:

- предоставить возможность обучающимся реализовать свой интерес к профессии, связанной с приготовлением пищи;
- познакомить с профессией кондитер и возможностями подготовки к этой профессии;
- формировать у обучающихся реальных представлений о своих личностных характеристиках, способностях и об их соотношении с профессионально важными качествами;
- развивать эстетические чувства потребности в творческом труде;
- воспитывать аккуратность, трудолюбие, культуру труда и общения в коллективе;
- формировать установку на социальную значимость избираемой профессии.

## **2.Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

### **2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;
- профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Минтруда России от 7 сентября 2015 г. № 597н);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

## **2.2. Ожидаемые результаты и способы определения их результативности**

### ***Знать:***

- Стандарты Ворлдскиллс и спецификацию стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;
- Требования по охране здоровья, технике безопасности, пищевой гигиены;
- Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы;
- Причины порчи пищевых продуктов;
- Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов;
- Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;
- Обращение с сырьем посредством технологий производства;
- Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;
- Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;
- Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий;
- Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами;
- Обширный ассортимент классических и современных видов кондитерских изделий;
- Методы производства, хранения и презентации кондитерских изделий;
- Способы презентации и подачи кондитерских изделий в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями;
- Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты;



- Ассортимент кондитерских изделий и изделий из шоколада;
- Принципы хранения и демонстрации кондитерских изделий;
- Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм;
- Методы темперирования кувертюра вручную;
- Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада;
- Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами;
- Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм;
- Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм;
- Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм.

***Уметь:***

- Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков;
- Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
- Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом;
- Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности;
- Всегда следить за собственной чистотой и внешностью;
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами;
- Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;
- Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;

- Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий;
- Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии;
- Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как аллергия;
- Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам;
- Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;
- Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику;
- Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;
- Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;
- Изготавливать широкий ассортимент кондитерских изделий с использованием разнообразных техник;
- Изготавливать кондитерские изделия высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором;
- Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;
- Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;
- Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;
- Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов;
- Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других изделий;
- Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования;
- Презентовать кондитерские изделия в соответствии с требованиями рынка;

- Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения;
- Работать с белым, молочным и темным кувертюром;
- Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик;
- Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия;
- Изготавливать и эффективно применять ганаш;
- Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи;
- Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества;
- С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;
- Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)
- Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению;
- Вручную изготовить формы нужного размера и массы;
- Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей;
- При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы;
- Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции;
- Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей.

**3. Учебный план**

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе		Форма контроля
			Практ. занятия	Промежут. и итог. контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Профессиональный курс</b>	<b>100</b>	<b>93</b>	<b>7</b>	
1.1	Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке	32	30	2	Зачёт
1.2	Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	32	30	2	Зачёт
1.3	Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад	30	28	2	Зачёт
1.4	Модуль 4. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов	6	5	1	Зачёт
<b>2</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>	-	<b>8</b>	
2.2	Квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	8	-	8	ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>108</b>	<b>93</b>	<b>15</b>	

### 3.1 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, академ. час.	В том числе		Форма контроля
			практ. занятия	промеж. и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Профессиональный курс</b>	<b>100</b>	<b>93</b>	<b>7</b>	-
<b>1.1</b>	<b>Модуль 1.Торты, антреме, десерт на тарелке</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	Зачёт
1.1.1	Изготовление полуфабрикатов для тортов. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий.	12	12	-	-
1.1.2	Изготовление полуфабрикатов для антреме. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий	9	9	-	-
1.1.3	Изготовление полуфабрикатов для десертов на тарелке. Варианты сборки десертов. Декорирование и презентация готовых изделий	9	9	-	-
1.1.4.	Промежуточная аттестация	2	-	2	-
<b>2.2</b>	<b>Модуль 2.Миниатюры, порционные пирожные, птифуры</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	Зачёт
2.2.1	Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур. Варианты сборки изделий. Декорирование и презентация готовых изделий	30	30	-	-

2.2.2	Промежуточная аттестация	2	-	2	-
<b>3.3.</b>	<b>Модуль 3.Кондитерские изделия и шоколад</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	Зачёт
3.3.1	Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет и трюфелей.	16	16	-	-
3.3.2	Сборка, декорирование и презентация конфет.	12	12	-	-
3.3.3	Промежуточная аттестация	2	-	2	-
<b>4.4.</b>	<b>Модуль 4. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	Зачёт
4.4.1	Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.	5	5	-	-
4.4.2	Промежуточная аттестация	1	-	1	-
<b>5.5</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	-
5.5.1	Практическая квалификационная работа: Демонстрационный экзамен по компетенции	8	-	8	ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>108</b>	<b>93</b>	<b>15</b>	

## Раздел 1. Профессиональный курс

### 1.1. Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке

**Тема 1.1.1.** Изготовление полуфабрикатов для тортов. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий.

**Практические занятия.** Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов для тортов. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка.

Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

**Тема 1.1.2.** Изготовление полуфабрикатов для антреме. Варианты сборки антреме. Декорирование и презентация готовых изделий.

**Практические занятия.** Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов для антреме. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

**Тема 1.1.3.** Изготовление полуфабрикатов для десертов. Варианты сборки десертов. Декорирование и презентация готовых изделий.

**Практические занятия.** Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления десертов. Базовая обработка сырья. Приготовление компонентов (муссов и других основ) для десертов. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

**Тема 1.1.4.** Промежуточный контроль

Выполнение задания промежуточного контроля.

## **2.2. Модуль 2 Миниатюры, порционные пирожные, пtiфур**

**Тема 2.2.1.** Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и пtiфур. Варианты сборки изделий. Декорирование и презентация готовых изделий.

**Практические занятия.** Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и пtiфур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

**Тема 2.2.2** Промежуточный контроль

Выполнение задания промежуточного контроля.

### **3.3. Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад**

**Тема 3.3.1.** Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей.

**Практические занятия.** Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления начинок для конфет ручной работы: нарезных, корпусных, трюфелей. Ознакомление с различными текстурами начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.). Варианты комбинирования и сочетания начинок.

**Тема 3.3.2.** Сборка, декорирование и презентация конфет.

**Практические занятия.** Занятие в учебном кондитерском цехе. Работа с сырьем для декорирования шоколада (какао-масло, пищевые красители). Окрашивание и декорирование различных видов конфет инновационными способами.

**Тема 3.3.3.** Промежуточный контроль

Выполнение задания промежуточного контроля.

### **4.4. Модуль 4. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов**

**Тема 4.4.1.** Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.

**Практические занятия.** Занятия в учебном кондитерском цехе.

Лепка предметов и фигурок из сахарной пасты (мастики, моделпасты, марципана) Приготовления шоколадной массы для лепки. Подготовка (мастики, марципана, моделпасты), распределение массы, окрашивание элементов, лепка, сборка деталей.

**Тема 4.4.2.** Промежуточный контроль

Выполнение задания промежуточного контроля.

### **5.5. Квалификационный экзамен**

**5.5.1.** Практическая квалификационная работа:

Демонстрационный экзамен по компетенции «Кондитерское дело»



## Учебно-методическое обеспечение программы

- Техническое описание компетенции «Кондитерское дело»;
- Комплект оценочной документации по компетенции «Кондитерское дело»;
- Печатные раздаточные материалы для слушателей;
- Отраслевые и другие нормативные документы;
- профильная литература:
  1. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания Текст:/ В. А. Цыганенко - Киев: Арий, 2013. - 680 с.;
  2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М. Издательский центр «Академия», 2017.-384с., {16}с. цв. ил.
  3. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.
  3. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Апет Т.К., Пашук З. Н. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.: ил.;
  4. Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;
  5. Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. 416 с.;
  6. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Минифай Б.У. Пер. с англ. под общ. науч. ред. Т.В. Савенковой. – СПб.: Профессия; 2005. – 808 с., ил. – (Серия: научные основы и технологии);
  7. Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669 с.
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

"Костромской техникум торговли и питания"  
Технологическая карта №1  
Наименование изделия: "Медовик" (1 шт.)

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Бисквит медовый	Сливочно-сметанный крем	Декор	Технология приготовления
1	Мед	кг	0,080			<b>Бисквит:</b> муку просеять смешать с разрыхлителем. Мед, сахар и масло нагреть до 45С. Яйца взбить до светлой пены, влить к медовой массе и уварить до 70С. Перелить в большую чашу. Добавить соду и продолжить взбивать. Добавить сухие ингредиенты частями на низкой скорости. Тесто остудить, завернуть в пленку убрать на холод минимум на 2 часа. Тесто разделить на равные части, раскатать толщиной примерно 0,5 см, вырезать корж. Выпекать в разогретой духовке при 180С 5-8 минут.
2	Масло сливочное	кг	0,090			
3	Сахар-песок	кг	0,210			
4	Яйцо	кг	0,200			
5	Сода пищевая	кг	0,020			
6	Разрыхлитель	кг	0,008			
7	Мука пшеничная	кг	0,255			
8	Сметана 15%	кг		0,300		<b>Крем:</b> взбить сначала сметану до пиков на средней скорости и затем на высокой. Добавить сахарную пудру частями и снова взбить. Отдельно взбить сливки до плотных пиков. Перемешать со сметаной вручную.
9	Сливки 33%	кг		0,300		
10	Сахарная пудра	кг		0,085		
11	Клубника свежая	кг			0,100	<b>Декор:</b> один корж измельчить в крошку и обсыпать торт. Поверхность украсить ягодами и мятой.
12	Черника свежая	кг			0,100	
13	Мята свежая	кг			0,025	
	Выход: 1 шт. 1,2кг					

"Костромской техникум торговли и питания"  
Технологическая карта №2  
Наименование изделия: "Антреме лимон" (1 шт.)

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Глясса ж	Штрейзель	Брауни	Лаймовое кремю	Желе лимон	Мусс лайм	Деко р	Технология приготовления
1	Мука миндальная	кг		0,014						<b>Гляссаж:</b> Сливки, сахар, воду и глюкозу смешать, сварить сироп до 103С, добавить замоченный желатин, вылить на шоколад, + краситель, пробить роботом. Остудить до 45С, + нейтральный гель, закрыть пленкой в контакт, убрать на холод минимум на 4 часа. Перед работой разогреть, пробить роботом, процедить. Рабочая температура 32С. Вылить на мусс.
2	Сахар-песок	кг	0,056	0,014	0,029	0,030	0,058			
3	Масло сливочное 82,5%	кг		0,014	0,060	0,059				
4	Мука пшеничная	кг		0,014	0,013					
5	Грецкий орех очищенный	кг			0,025					<b>Штрейзель:</b> все ингредиенты соединить, завернуть в пищевую пленку, убрать в морозилку. Перед выпечкой натереть на мелкой терке, выпекать на пергаменте до золотистого цвета при 160С.
6	Соль поваренная	кг		0,001						
7	Сливки 33% (1)	л	0,090					0,110		
8	Сливки 33% (2)	л						0,304		<b>Американский брауни:</b> грецкий орех промыть, обжарить, нарубить. Шоколад растопить с сливочным маслом. Яйцо +сахар, взбить. Шоколадная смесь + яичная смесь, перемешать, +дробленые орехи, + просеянная мука. Выпекать в разогретом шкафу 4 минуты при 220°С.
9	Темный шоколад 54%	кг			0,050				0,050	
10	Желатин листовой	кг	0,004			0,005		0,002		
11	Лимон свежий (цедра)	кг						1шт		

12	Ваниль стручок	шт				1/4	1/4			<b><u>Лаймовое кремю:</u></b> Сок лимона и воду соединить. Растереть сахар и яйца, влить эту смесь в лимонную воду. Нагреть до 82°С, снять с огня, добавить предварительно замоченный желатин, через сито вылить на сливочное масло, + мякоть ванили, пробить блендером. Выложить в форму на брауни.
13	Яйцо куриное	кг			0,080	0,080				
14	Сок лимона	кг				0,050	0,080			
15	Пектин NH	кг					0,002			
16	Пюре манго замороженное	кг					0,020			<b><u>Желе лайм:</u></b> сок лимона +пюре лайма +пюре манго + вода, нагреть до 45°С, ввести смесь сахара и пектина (предварительно их смешать), проварить, + мякоть ванили.. Охладить и разложить в формы сверху на штрейзель.
17	Пюре лайм замороженное	кг					0,043			
18	Вода питьевая	л	0,060			0,020	0,09			
19	Желтки яичные	кг						0,026		
20	Сироп глюкозы	кг	0,060							<b><u>Мусс лайм:</u></b> сливки (1) нагреть с цедрой лимона, настоять 1 час, процедить + желток растереть до однородности, постоянно помешивая прогреть до 82°С. + замоченный желатин, через сито вылить на шоколад, пробить эмульсию. Частями соединить с полувзбитыми сливками (2). Залить в формы на желе.
21	Шоколад белый	кг	0,100					0,096		
22	Нейтральный гель	кг	0,043							
23	Какао масло									
	Выход торта 0,850									

"Костромской техникум торговли и питания"  
Технологическая карта №3  
Наименование изделия: "Антреме банан" (1 шт.)

№ п/ п	Наименование сырья	Ед. изм.	Шоколадный бисквит с грецким орехом	Крем кофе- маскарпон е	Карамелиз ированны е бананы	Мусс из темного шоколад а	Глясса ж	Деко р	Технология приготовления
1	Грецкий орех	кг	0,075+0,010						<b>Бисквит:</b> подготовленные орехи, сахар. Кофе и какао измельчить в блендере. Яйца взбить в устойчивую пену, добавить ореховую смесь. Масло растопить с маслом, смешать с яичной смесью. Тесто выложить в форму, посыпать рубленными орехами, замороженными кубиками банана и сахарной пудрой. Выпекать при 170С 20-25 минут
2	Миндаль	кг	0,024						
3	Кофе растворимый	кг	0,005	0,004					
4	Какао порошок	кг	0,004						
5	Сахар-песок	кг	0,025		0,160	0,030	0,086		
6	Яйцо	кг	0,150						
7	Сливочное масло	кг	0,05						<b>Крем:</b> нагреть эспрессо и растопить в нем желатин. Маскарпоне комнатной температуры смешать с нейтральным гелем и декстрозой. Смешать кофейную массу с маскарпоне. Вмешать полувзбитые сливки. Вылить на остывший бисквит. Заморозить.
8	Темный шоколад 70%	кг	0,016						
9	Банан свежий	кг	0,080		0,250				
10	Сахарная пудра	кг	0,010						
11	Маскарпоне	кг		0,184					<b>Карамелизированные бананы:</b> очищенные бананы нарезать кружочками толщиной примерно 1см, выложить на лист пергамента и посыпать сахаром. Запечь до золотистой корочки при температуре
12	Сливки 33% (1)	л		0,044		0,300	0,208		
13	Желатин	кг		0,001			0,002		

1 4	Кофе эспрессо	л		0,020					180С. Остудить. Выложить на крем кофе-маскарпоне.
1 5	Нейтральный гель	кг		0,041			0,043		
1 6	Декстроза	кг		0,050					<b>Мусс:</b> сливки(1) и молоко подогреть, вылить на желтки, растертые с сахаром. Нагреть до 82С. Полученный крем англез процедить, закрыть пленкой в контакт, охладить. Сделать эмульсию из крема и растопленного шоколада. При температуре 50С вмешать полувзбитые сливки (2). Мусс вылить в форму, в середину поместить ранее приготовленную замороженную заготовку. Заморозить.
1 7	Сливки 33% (2)	л				0,300			
1 8	Молоко	л				0,101			
1 9	Желтки	кг				0,020			
2 0	Шоколад темный 54%	кг				0,115		0,050	
2 1	Сироп глюкозы	кг					0,036		<b>Гляссаж:</b> Сливки, сахар, воду и глюкозу смешать, сварить сироп до 103С, добавить замоченный желатин, вылить на шоколад, пробить роботом. Остудить до 45С, + нейтральный гель, закрыть пленкой в контакт, убрать на холод минимум на 4 часа. Перед работой разогреть, пробить роботом, процедить. Рабочая температура 32С. Вылить на мусс. Края торта декорировать шоколадной стружкой.
2 2	Вода питьевая	л					0,083		
2 3	Шоколад молочный	кг					0,086		
	Выход: 1 шт. 1,100кг								

"Костромской техникум торговли и питания"  
Технологическая карта №4  
Наименование изделия: «Американский брауни с мороженым»

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Брауни	Соус фруктовый	Декор	Технология приготовления
1	Темный шоколад 54%	кг	0,050			<b>Брауни:</b> шоколад с маслом растопить, добавить рубленые орехи, сок и цедру апельсина. Яйца с сахаром взбить в пышную пену. Соединить яичную и шоколадную смеси, аккуратно ввести просеянную муку с ванилином. Тесто выложить в форму, выпекать в разогретой духовке при температуре 200 5-7 минут. Подавать сразу в горячем виде.
2	Масло сливочное	кг	0,050			
3	Грецкие орехи	кг	0,025			
4	Яйцо	кг	0,040			
5	Сахар-песок	кг	0,035	0,015		
6	Мука пшеничная	кг	0,050			
7	Ванилин	кг	0,001			
8	Апельсин свежий	кг	0,035			<b>Соус:</b> фруктовое пюре с сахаром нагреть до растворения кристаллов. Крахмал развести в холодной воде. Ввести в пюре, постоянно помешивая тонкой струйкой подготовленный крахмал. Довести до кипения.
9	Мороженое ванильное	кг			0,100	
10	Пюре фруктовое	кг		0,030		
11	Мята свежая	кг			0,010	
12	Вода питьевая	л		0,015		<b>Декор:</b> на тарелку кладут горячий брауни, сверху шарик мороженого. Десерт поливают соусом, украшают веточкой мяты.
13	Крахмал кукурузный	кг		0,007		
	Выход: 2 порции 100/30/50					

"Костромской техникум торговли и питания"  
Технологическая карта №5  
Наименование изделия: "**Панакота кофейная**"

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Панакота	Соус шоколадный	Декор	Технология приготовления
1	Сливки 33%	л	0,170	0,050		<b>Панакота:</b> желатин замочить. Сливки с сахаром нагреть до кипения, добавить кофе. Немного остудить. Соединить с распущенным желатином. Разлить в формы, убрать на холод застывать.
2	Сахар-песок	кг	0,030			
3	Желатин листовой	кг	0,005			
4	Кофе растворимый	кг	0,006			<b>Соус:</b> растопить шоколад в микроволновой печи импульсами. Шоколад и сливки смешать до однородной эмульсии.
5	Шоколад молочный	кг		0,050		
6	Мята свежая	кг			0,010	<b>Декор:</b> панакоту выложить на тарелку, полить соусом и украсить веточкой мяты.
	Выход: 2 порции 100/50					



"Костромской техникум торговли и питания"

Технологическая карта №6

Наименование изделия: "**Корзиночки песочные со сливочным кремом**" (6 шт.)

№ п/ п	Наименование сырья	Ед. изм .	Корзиночки песочные	Крем сливочный	Декор	Технология приготовления
1	Мука пшеничная	кг	0,140			<b>Корзиночки:</b> сливочное масло и сахар взбивают до растворения кристаллов. Затем добавляют яйца, продолжают взбивать до пышной однородной массы. На медленной скорости аккуратно вводят смешанные сухие ингредиенты. Тесто выкладывают в формочки, подпыленные мукой. Выпекают до золотистого цвета при температуре 200-220 С. Охладить, вынуть из форм.
2	Масло сливочное	кг	0,077			
3	Сахар-песок	кг	0,052			
4	Яйцо	кг	0,018			
5	Соль поваренная	кг	0,001			
6	Сода пищевая	кг	0,001			<b>Крем:</b> охлажденные сливки взбить до плотных пиков.
7	Сливки для взбивания 26%	л		0,100		
8	Посыпка сахарная	кг			0,010	<b>Декор:</b> отсадить сливки на корзиночки в виде завитка через кондитерский мешок. Украсить сахарной посыпкой.
	Выход: 8 шт. по 40 г					

"Костромской техникум торговли и питания"  
Технологическая карта №7  
Наименование изделия: "десерт - Павлова"

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Швейцарская меренга	Крем	Технология приготовления
1	Белок	кг	0,070		<b>Меренга:</b> взбить белок до легкой пены, всыпать сахар. Поставить яичную смесь на водяную баню. При постоянном помешивании довести до температуры 70-75С. Взбить меренгу до устойчивых пиков. Отсадить через кондитерский мешок заготовки для десерта. Выпекать при температуре 90С 1 час, затем при температуре 80С еще 2 часа. Остудить.
2	Сахар-песок	кг	0,140		
3	Сливки 33%	кг		0,050	
4	Маскарпоне	кг		0,200	
5	Сахарная пудра	кг		0,075	
6	Ванилин	кг		0,001	<b>Крем:</b> смешать сливки, маскарпоне, сахарную пудру. Взбить до пышной однородной массы.  <b>Декор:</b> на выпеченный п/ф отсадить крем в виде завитка. Украсить свежими ягодами и мятой.
7	Клубника свежая	кг		0,050	
8	Мята свежая	кг		0,010	
	Выход: 4 шт. по 100 г				

"Костромской техникум торговли и питания"

Технологическая карта №8

Наименование изделия: "Саварены" (10 шт.)

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Тесто	Сироп	Карамельный крем	Технология приготовления
1	Мука пшеничная	кг	0,134			<b>Тесто:</b> Просеянная мука, соль, сахар, яйца смешать, замесить однородное тесто. В 3-4 приема добавить размягченное сливочное масло, смешать до однородности. В тесто вмешать подготовленные дрожжи (растворенные и небольшом количестве воды). Тесто поставить на 1 час в теплое место для расстойки, затем переложить в кондитерский мешок и отсадить в формы. Оставить для расстойки на 15-20 минут. Выпекать при 180С.
2	Соль поваренная	кг	0,002			
3	Сахар-песок	кг	0,010	0,167	0,003	
4	Яйцо куриное	кг	0,100			
5	Масло сливочное	кг	0,067			
6	Дрожжи свежие	кг	0,007			
7	Вода питьевая	кг		0,250		
8	Цедра апельсина	кг		0,010		<b>Сироп:</b> Вода, сахар, цедра лимона и апельсина, ванилин смешать, сварить сироп. В сироп добавить ром. Окунуть саварен в горячий сироп до полной пропитки.
9	Цедра лимона	кг		0,010		
10	Ванилин	кг		0,001	0,001	<b>Крем:</b> молоко, ванилин довести до кипения, но не кипятить. Желатин замочить. Из сахара сделать сухую карамель, дегласировать горячим молоком. Заварить крем желтками смешанными с сахаром и крахмалом, проварить до загустения. В крем добавить подготовленный желатин, смешать, процедить, остудить. В крем добавить сливочное масло смешать до однородности. Аккуратно в крем вмешать взбитые сливки.
11	Ром	кг		0,018		
12	Молоко	кг			0,150	
13	Сахар для карамелизации	кг			0,015	
14	Крахмал кукурузный	кг			0,009	
15	Желток	кг			0,050	
16	Желатин	кг			0,001	
17	Сливки 33%	кг			0,100	Сборка: На пропитанные, остывшие саварены сверху отсадить карамельный крем в виде завитка.
18	Сахарная пудра	кг			0,008	
	Выход: 10 шт. по 43 г					

"Костромской техникум торговли и питания"  
Технологическая карта №9  
Наименование изделия: "**Кекс морковный**"

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Тесто	Декор	Технология приготовления
1	Морковь свежая	кг	0,116		<b>Тесто:</b> фундук обжарить, порубить. Смешать муку, орехи, сахар, разрыхлитель и корицу. В сухие ингредиенты добавить яйца, затем растительное масло. Вымесить тесто до однородности. Затем добавить тертую морковь. Тесто переложить в форму, выпекать в течении 40 минут при 160С. Остудить. <b>Декор:</b> посыпать просеянной сахарной пудрой.
2	Яйца	кг	0,027		
3	Мука пшеничная	кг	0,084+0,005		
4	Фундук	кг	0,040		
5	Ванильный сахар	кг	0,005		
6	Разрыхлитель	кг	0,005		
7	Корица молотая	кг	0,003		
8	Масло растительное	кг	0,052		
9	Масло сливочное	кг	0,005		
10	Сахарная пудра	кг		0,020	
	Выход: 5шт./50г				

"Костромской техникум торговли и питания"  
Технологическая карта №10  
Наименование изделия: "**Печенье с сыром**"

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Тесто	Технология приготовления
1	Мука пшеничная	кг	0,040	<b>Тесто:</b> молоко, соль, сливочное масло вскипятить. Снять с огня заварить просеянную муку. Переложить в чашу миксера, и добавить яйца, затем натертый сыр. Тесто переложить в кондитерский мешок. Отсадить печенье. Выпекать при 180-200С до золотистого цвета, затем при 150С досушить 10 минут.
2	Масло сливочное	кг	0,020	
3	Яйцо	кг	0,030	
4	Молоко	л	0,063	
5	Сыр «Костромской»	кг	0,020	
6	Соль поваренная	кг	0,002	
	Выход: 150г			

"Костромской техникум торговли и питания"  
Технологическая карта №11  
Наименование изделия: "**Маффины шоколадные**" (6 шт.)

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Тесто	Крем	Декор	Технология приготовления
1	Мука пшеничная	кг	0,114			<b>Маффин:</b> Яйца взбить с сахаром до пышной массы. Добавить просеянную муку. Разрыхлитель, молоко и соль. Взбить до однородной консистенции. Шоколад растопить, ввести в тесто. Тесто выложить в формы для выпечки, сверху присыпать термостойким шоколадом. Выпекать 20 минут при 175 С. Остудить.
2	Сахар-песок	кг	0,114			
3	Яйцо куриное	кг	0,068			
4	Молоко цельное	кг	0,047			
5	Масло растительное	кг	0,048			
6	Разрыхлитель	кг	0,004			
7	Соль поваренная	кг	0,001			<b>Декор:</b> Сливки взбить до пиков, переложить в кондитерский мешок. Отсадить сливки на поверхности маффина в виде завитка. Завиток декорировать бабочкой из мастики.
8	Шоколад темный 54%	кг	0,023			
9	Шоколад термостойкий	кг	0,016			
10	Сливки для взбивания 26%	л		0,100		
11	Сахарная мастика	кг			0,020	
12	Краситель пищевой	кг			0,002	
	Выход: 6 шт. по 70 г					

"Костромской техникум торговли и питания"  
Технологическая карта №12  
Наименование изделия: "Шу ванильные "

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Заварное тесто	Кракелин	Ванильный крем	Технология приготовления
1	Молоко	кг	0,070		0,150	<b>Тесто:</b> вода, молоко, сахар, соль, сливочное масло вскипятить. Снять с огня заварить просеянную муку. Переложить в чашу миксера, и добавить яйца. Тесто переложить в кондитерский мешок, убрать на холод на 1 час. Отсадить шу, сверху поместить кракелин. Выпекать при 180С до золотистого цвета, затем при 150С досушить 10 минут.
2	Вода питьевая	л	0,020			
3	Соль поваренная	кг	0,002			
4	Сахар-песок	кг	0,002	0,047	0,026	
5	Масло сливочное	кг	0,020	0,037		
6	Мука пшениная	кг	0,070	0,047		<b>Кракелин:</b> смешать все ингредиенты до однородности. Раскатать толщиной 1,5 мм, заморозить. Нарезать, выложить на шу.
7	Яйцо	кг	0,050			
8	Сливки 33%	л			0,128	
9	Желтки	кг			0,020	<b>Крем:</b> желтки растереть с сахаром, смешать с молоком, сливками и ванилином. Сделать заварной крем. В крем добавить желатин, маскарпоне. Смешать до однородности. Убрать на холод для стабилизации.
10	Крахмал кукурузный	кг			0,009	
11	Маскарпоне	кг			0,020	
12	Ванилин	кг			0,001	
13	Желатин листовой	кг			0,002	<b>Сборка:</b> выпеченный п/ф снизу наполнить кремом.
	Выход: 10 шт. по 45 г					

"Костромской техникум торговли и питания"

Технологическая карта №13

Наименование изделия: "Финансье "

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Тесто	Декор	Технология приготовления
1	Сахарная пудра	кг	0,119		<b>Тесто:</b> сделать масло нуазет – сливочное масло нагреть до 140С, процедить, остудить. Смешать сахар, миндальную муку, пшеничную муку, разрыхлитель, соль. Добавить в сухие ингредиенты белки, нагретые до 40С. В конце добавить масло нуазет, нагретое до 60С. Выложить тесто в формы. Выпекать 15 минут при температуре 200С. Остудить.
2	Мука миндальная	кг	0,060		
3	Мука пшеничная	кг	0,020		
4	Разрыхлитель	кг	0,002		
5	Масло сливочное	кг	0,030		
6	Белки яичные	кг	0,060		
7	Соль поваренная	кг	0,001		<b>Декор:</b> охлажденные сливки взбить до плотных пиков. Шоколад растопить, тонкой струйкой слить во взбиваемые сливки. Отсадить сливки на поверхность финансье в виде завитка через кондитерский мешок.
8	Шоколад темный 54%	кг		0,050	
9	Сливки для взбивания 26%	л		0,100	
	Выход: 10 шт. по 45 г				



«Костромской техникум торговли и питания»  
Технологическая карта №14  
Наименование изделия: **Конфеты «Нарезные с двумя начинками»**

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Хруст	Ганаш	Глазирование	Декор	Технология приготовления
1	Пралине фисташка	кг	0,05				<b>Хруст:</b> растопить шоколад, добавить вафельную крошку, пралине, смешать, в форму выложить первый слой.
2	Вафельная крошка	кг	0,05				
3	Шоколад молочный	кг	0,05	0,084	0,2		<b>Ганаш:</b> сливки соединить с кофе, довести до кипения. Добавить сироп глюкозы, смешать, влить в растопленный шоколад, смешать. Залить в форму второй слой.
4	Сливки 33%	кг		0,042			
5	Кофе растворимый	кг		0,002			
6	Сироп глюкозы	кг		0,007			
7	Шоколад темный 54%	кг			0,04		<b>Глазирование:</b> растопить все ингредиенты, протемперировать, заглазировать.
8	Фисташка дробленая	кг				0,010	<b>Декор:</b> оформить дробленой фисташкой
	Выход: 25 конфет 15 г						

"Костромской техникум торговли и питания"  
Технологическая карта №15  
Наименование изделия: **Конфеты «Трюфель с корицей»**

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Ганап	Глазирование	Технология приготовления
1	Шоколад темный 54%	кг	0,15		<p><b>Ганап:</b> в сливки добавить корицу, довести до кипения; добавить сахар и сироп глюкозы, перемешать до однородности. Шоколад растопить. Смешать сливки и шоколад, сделать эмульсию с помощью блендера. Протемперировать ганап до 23С, отсадить из кондитерского мешка конфеты, дать стабилизироваться.</p> <p><b>Глазирование:</b> какао-порошок просеять, обсыпать трюфели.</p>
2	Сливки 33%	л	0,080		
3	Сахар тростниковый	кг	0,020		
4	Сироп глюкозы	кг	0,015		
5	Корица молотая	кг	0,003		
6	Какао-порошок	кг	0,100		
	Выход: 15 конфет 13-15 г				

"Костромской техникум торговли и питания"  
Технологическая карта №16  
Наименование изделия: Конфеты «Корпусные с кокосом»

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Ганаш	Корпус	Декор	Технология приготовления
1	Шоколад темный 54%	кг		0,200		<p><b>Декор:</b> растопить подкрашенное какао-масло, украсить подготовленную форму.</p> <p><b>Корпус:</b> растопить шоколад, протемперировать, залить корпус, отставить стабилизироваться.</p> <p><b>Ганаш:</b> сливки довести до кипения с кокосовой стружкой. Шоколад растопить. Соединить шоколад и сливки, смешать до однородности. Заполнить корпус начинкой, оставить стабилизироваться.</p> <p><b>Корпус (дно):</b> растопить шоколад, протемперировать, залить дно конфет, дать стабилизироваться.</p>
2	Сливки 33%	л	0,045			
3	Кокосовая стружка	кг	0,010			
4	Шоколад молочный	кг	0,085			
5	Какао-масло	кг			0,003	
	Выход: 15 конфет 13-15 г					

"Костромской техникум торговли и питания"  
 Технологическая карта №17  
 Наименование изделия: "**Фигурка из мастики**"

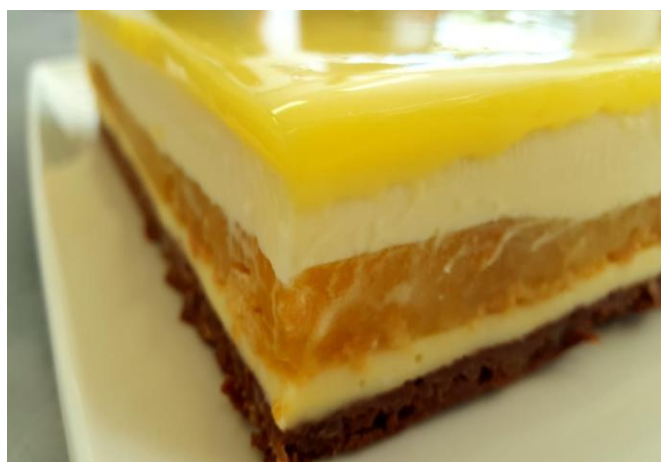
№п/п	Наименование продукта	Ед. из м	Фигурка	Технологическое приготовление и оформление
1	Мастика	16	160	Размять мастику, подкрасить в нужные цвета, слепить фигурки.
2	Краситель	5	5	
3	Кандурин	1	1	
4	Крахмал	30	30	



Наименование изделия: "Медовик"



Наименование изделия: «Антреме «Лимон»





*Наименование изделия: «Антреме «Банан»*



*Наименование изделия: «Американский брауни с мороженым»*



*Наименование изделия: "Панакота кофейная"*





*Наименование изделия: "Корзиночки песочные со сливочным кремом"*



*Наименование изделия: "десерт - Павлова"*



*Наименование изделия: "Печенье с сыром"*



*Наименование изделия: "Саварены"*



*Наименование изделия: "Кекс морковный"*



*Наименование изделия: "Шу ванильные"*





Наименование изделия: "Маффины шоколадные"Наименование изделия: "Шу ванильные "



Наименование изделия: "Финансье "



Наименование изделия: Конфеты «Корпусные с кокосом»



*Наименование изделия: Конфеты «Трюфель с корицей»*



*Наименование изделия: Конфеты «Нарезные с двумя начинками»*



*Наименование изделия: Фигурка из мастики*



*Обучающиеся в работе*







