

## 8. Список использованной литературы

- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- Профессиональный стандарт «Кондитер» утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н.
- Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова. – М: Академия, 2017. – 384с.
- Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. – 11-е изд. Испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М., 2018 г.
- Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 6-е изд. Стер. – М. : Издательский центр «Академия». 2019.

- Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 12 – е. испр. И доп. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 373
- Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия/сост. П.С.Ершов. - СПб [Режим доступа]: <https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/p-s-ershov-sbornik-retseptur-na-khleb-i-khlebobulochnye-izdeliya>
- Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий/ сост.Павлов. – СПб [Режим доступа]:<https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij>

## Экзаменационные билеты для проверки теоретических знаний

### Билет № 1

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
3. Виды пастильных изделий. Получение. Показатели качества готовых изделий.
4. Виды пряников. Краткая характеристика основных этапов производства. Показатели качества готовых изделий.

### Билет № 2

1. Предмет «Кулинария». Роль общественного питания в условиях рыночной экономики.
2. Виды драже. Приготовление корпусов. Оборудование. Дражирование корпусов. Глянцевание. Фасование и упаковка. Показатели качества.
3. Основное сырье, используемое для производства кондитерских изделий (мука, жиры, сахар, молочные и яичные продукты). Требования, предъявляемые к их качеству, условия хранения и подготовки их к производству.
4. Производство халвы. Приготовление тахинной массы. Приготовление арахисовой и подсолнечной халвы.

### Билет № 3

1. Организация рабочих мест.
2. Требования, предъявляемые к качеству тортов и пирожных. Условия и сроки их хранения.
3. Виды полуфабрикатов, применяемых для отделки тортов и пирожных, их получение.
4. Получение какао-масла и какао-порошка из какао бобов.

### Билет № 4

1. Охрана труда и техника безопасности при выполнении кулинарных работ.
2. Значение кондитерских изделий в питании человека. Виды изделий.
3. Типы предприятий общественного питания. Краткая характеристика цехов предприятий общественного питания.
4. Глазирование корпусов конфет. Показатели качества конфет.

### Билет № 5

1. Личная гигиена работников общественного питания.
2. Основы рационального питания.
3. Изделия из теста. Классификация и технология приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста. Изделия из теста. Виды начинок.
4. Приготовление грильяжных, ореховых, ликерных и кремовых масс.

### Билет № 6

1. Санитарные требования к хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.
2. Основы диетического питания
3. Продукты животного происхождения. Химический состав и пищевая ценность.
4. Виды кексов. Технология производства кексов.

Билет № 7

1. Организация трудового процесса. Безопасные условия труда. Подготовка и оснащение рабочего места.
2. Показатели качества и условия хранения шоколада.
3. Разрыхлители, используемые в производстве кондитерских изделий.
4. Виды мармелада. Изготовление фруктового мармелада. Показатели качества.

Билет № 8

1. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
2. Основное сырье, используемое при производстве кондитерских изделий. Показатели качества.
3. Специальные виды сырья, применяемые при производстве диетических изделий (соле- и сахарозаменители, отруби, дробленое зерно, фруктово-овощное сырье и т.д.)
4. Виды карамели. Обоснование рецептуры карамели. Анти кристаллизаторы, применяемые в производстве карамели.

Билет № 9

1. Пищевые красители, их применение.
2. Виды и причины брака кондитерских изделий, вызванные нарушением технологического процесса.
3. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него.
4. Производство шоколада. Ассортимент. Основное сырье.

Билет № 10

1. Требования, предъявляемые к качеству кремов. Условия и сроки их хранения.
2. Технология приготовления песочного теста и изделий из него.
3. Способы формования конфетных масс в зависимости от структуры.
4. Способы приготовления бисквитного теста. Виды выпеченных полуфабрикатов для производства тортов и пирожных

**Здания для практической части экзамена**

1. Приготовить изделие «Вафли». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.

2. Приготовить изделие «Фруктовый мармелад». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
3. Приготовить изделие «Ромовая баба». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
4. Приготовить изделие «Пирожное Буше». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
5. Приготовить, оформить в соответствии с требованиями кондитерское изделие: пирожное заварное «Трубочка с обсыпкой со сливочно-шоколадным кремом»
6. Приготовить изделие «Песочное печенье Курабье. Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
7. Приготовить изделие «Корзиночка с кремом и фруктами». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
8. Приготовить изделие «Бисквитный рулет». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
9. Приготовить изделие «Торт Прага». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
10. Приготовить изделие «Торт Бисквитно-кремовый». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.