

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по дополнительному образованию
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ,
профессор

О.М. Лисова

«7» ноября 2025 г.

Учебный план

**Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих
«Кондитер»**

Объём программы: 144 часов

Учебный план Программы определяет перечень, последовательность, общую трудоёмкость разделов и формы контроля знаний

№ п/п	Наименование разделов	Всего (час)	Лекции	Практич еские занятия, лаборат орные, семинар ы	Практика	СРС	Про межуточная / Итоговая аттестация
1.	Тема 1. Введение в профессию	4	2			2	
2.	Тема 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6		2		4	
3.	Тема 3. Основы физиологии питания. Основные пищевые вещества	8	2	2		4	
4.	Тема 4. Личная гигиена работников общественного питания	2		2			
5.	Тема 5. Товароведная характеристика плодов, ягод и продуктов их переработки	2		2			
6.	Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров, яичных продуктов	2		2			
7.	Тема 7. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	2		2			

8.	Тема 8. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	6	2	2		2	
9.	Тема 9. Оборудование кондитерского цеха	4		4			
10.	Тема 10. Характеристика кондитерского цеха	4		4			
11.	Тема 11. Общие сведения о тепловом оборудовании	6	2	2		2	
12.	Тема 12. Принципы работы инновационного оборудования	8	2			6	
13.	Тема 13. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству мелкоштучных хлебобулочных изделий. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	4	4			2	
14.	Тема 14. Приготовление дрожжевого теста для простых мелкоштучных хлебобулочных изделий	10	2	4		4	
15.	Тема 15. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	6	2	2		2	
16.	Тема 16. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе, кремов	6	2	2		2	
17.	Тема 17. Приготовление марципана и шоколада, изготовление конфет	8	2	4		2	
18.	Тема 18. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	8	2	4		2	
19.	Тема 19. Изготовление и оформление пирожных	8		8			
20.	Тема 20. Изготовление и оформление тортов	12	2	6		6	
21.	Практическое обучение	24			24		
22.	Итоговая аттестация (Экзамен)	4					4
23.	Итого:	144	24	50	24	42	4