

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

Центр опережающей
профессиональной подготовки



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по дополнительному
образованию ФГБОУ ВО
Ставропольский ГАУ, профессор

О.М. Лисова

« 7 » ноября 2025 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих**

«12901 Кондитер»

Код, квалификация: 12901 Кондитер

Уровень квалификации: 3 разряд

Срок обучения: 4 месяца

Форма обучения: очная

г. Ставрополь, 2025 год

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка по профессиям рабочих, должностям служащих) «12901 Кондитер» рассмотрена и утверждена учебно-методической комиссией Центра опережающей профессиональной подготовки (протокол №__ от __.__.20__ г.).

Нормативные правовые основания разработки программы:

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 г. №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

— Приказ Министерства просвещения России от 26 августа 2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Программа реализуется в рамках:

— требований профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2025 г. №597н, обобщенная трудовая функция А «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера».

Трудоемкость обучения (час.)

Лекции	24
Практические, лабораторные занятия	50
Самостоятельная работа слушателей	42
Производственное обучение	24
Итоговая аттестация	4
ВСЕГО:	144

Цель реализации программы.

Программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего «Кондитер», опыта изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции.

Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен решать следующие **профессиональные задачи в производственно-технологической деятельности**:

- организовать и провести приготовление различных видов теста, кремов, начин;
- осуществлять заготовку, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре;
- осуществлять разделку полученных полуфабрикатов под руководством кондитера;

- уметь изготовить кондитерскую и шоколадную продукцию (по заданию кондитера);
- уметь презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию (под руководством кондитера).

Форма, сроки обучения, объём часов, режим обучения

Форма обучения: очная.

Сроки обучения: 4 месяца (16 недель).

Объём часов: 144 часа.

Режим обучения – 2 часа в день / 3 дня в неделю.

Категория обучающихся

Слушателями программы профессиональной подготовки по профессии «12901 Кондитер» могут являться лица различного возраста без предъявления требований к уровню образования, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (при необходимости слушатели предъявляют врачебное свидетельство о состоянии здоровья с разрешением работы по профессии «12901 Кондитер»).

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Общая краткая характеристика программы

Организация профессионального обучения регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, локальными нормативно-правовыми актами, расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется образовательной организацией с учётом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состоянию здоровья слушателей.

Область профессиональной деятельности: производство кондитерских и хлебобулочных изделий в организациях питания.

Объекты профессиональной деятельности: столовые, кафе, рестораны, места общественного питания.

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения по профессии «12901 Кондитер», должен быть готов к выполнению основного вида деятельности: приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Присваиваемая квалификационная категория (разряд): 3

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

В результате реализации программы у обучающихся должны быть сформированы компетенции:

Вид деятельности	Квалификация	Перечень новых компетенций	Практический опыт	Знания	Умения
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	3	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 изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	– выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – оценка качества, порционировании (комплектowaniu), – упаковка на вынос, – хранение с учётом требований к безопасности готовой продукции; – выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении, – творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, - признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды,	- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, - производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции; - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской

		хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (по заданию и под руководством кондитера) ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (по заданию и под руководством кондитера) ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента (по заданию и под руководством кондитера)		используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	и шоколадной продукции - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую шоколадную продукцию; - реализовывать готовую кондитерскую шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - производить расчеты с
--	--	---	--	---	---

						потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
--	--	--	--	--	--	---

Иметь практические навыки:

– приготовления, оформления и отпуска сладких блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Примеры профессий, отнесенных к данной базовой группе: повар, кондитер.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по виду деятельности)	Основные критерии оценки результата*
1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии
2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения определённых руководителем	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления мучных и кондитерских изделий и качества выполнения работы
3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приготовления мучных и кондитерских изделий
4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные
5.Использовать информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	-работа с электронной нормативно-справочной литературой
6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения
7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	-самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности
8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля
9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии производства приготовления мучных и кондитерских изделий

5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план

основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка по профессиям рабочих, должностям служащих)

«12901 Кондитер»

№ п/п	Наименование курса / цикла (дисциплины, темы)	Всего часов	Виды учебной нагрузки							Форма ПА/ИА
			Л	ПЗ/ЛБ	УП	ПП	СР	ДО	ПА/ИА	
Общепрофессиональный цикл / Теоретическое обучение										
1.	Модуль 1. Введение в профессию, основы микробиологии и санитарии основы товароведения	26	4	10			12			
1.1.	Введение в профессию	4	2				2			
1.2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6		2			4			
1.3.	Основы физиологии питания. Основные пищевые вещества	8	2	2			4			
1.4.	Личная гигиена работников общественного питания	2		2						
1.5.	Товароведная характеристика плодов, ягод и продуктов их переработки	2		2						
1.6.	Товароведная характеристика молочных товаров, яичных продуктов	2		2						
1.7.	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	2		2						
2.	Модуль 2 Техническое оснащение и организация рабочего места	28	6	12			10			
2.1.	Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания.	6	2	2			2			
2.2.	Оборудование кондитерского цеха	4		4						

2.3.	Характеристика кондитерского цеха	4		4					
2.4.	Общие сведения о тепловом оборудовании	6	2	2			2		
2.5.	Принципы работы инновационного оборудования	8	2				6		
Раздел 2 Организация процессов приготовления и оформление простых мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий		62	14	30			18		
3.	Профессиональный модуль 1 Приготовление и оформление простых мелкоштучных хлебобулочных изделий	14	4	4			6		
3.1.	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству мелкоштучных хлебобулочных изделий. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	4	2				2		
3.2	Приготовление дрожжевого теста для простых мелкоштучных хлебобулочных изделий	10	2	4			4		
4.	Профессиональный модуль 2 Приготовление, оформление, презентация основных мучных кондитерских изделий	48	10	26			12		
4.1.	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	6	2	2			2		
4.2	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе, кремов	6	2	2			2		
4.3.	Приготовление	8	2	4			2		

	марципана и шоколада, изготовление конфет									
4.4	Приготовление и оформление печенья, пряников, куврижек	8	2	4			2			
4.5	Изготовление и оформление пирожных	8		8						
4.6	Изготовление и оформление тортов	12	2	6			4			
5.	Практическое (производственное) обучение	24		24						
5.1	Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста	10		10						
5.2	Приготовление и оформление нарезных пирожных, мелкоштучных	8		8						
5.3	Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	6		6						
6.	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	4							4	экзамен
Объем часов по видам нагрузки		24	74	42					4	
Всего часов										

Условные обозначения:

Л - Лекции

ПЗ - практические занятия

ЛБ - лабораторные работы

УП - учебная практика

ПП - производственная практика

СР - самостоятельная работа

ДО - дистанционное обучение

ПА - промежуточная аттестация

ИА - итоговая аттестация

КА - квалификационный экзамен

6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график

основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка по профессиям рабочих, должностям служащих)
«12901 Кондитер»

№ п/ п	Курс / Цикл (предметы, дисциплины)	Учебные недели и нагрузка в часах															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	Лекции	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2			
2.	Практические, лабораторные	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	6	
3.	Самостоятельная работа слушателей	2	4	4	2	6	2	4	2	6	2	2	4	2	4		2
4.	Практическое (производственное) обучение									6		4	2	2	4	2	4
5.	Итоговая аттестация (тестирование, практическое задание)																4
Недельная нагрузка		10	10	10	8	10	8	8	6	16	8	10	10	8	12	8	10
Всего часов		144															

7. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ТЕМ ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Теоретическое обучение (54час.)

Модуль 1.1. Введение в профессию, основы микробиологии и санитарии, основы товароведения (26 час.)

Тема 1.1.1. Введение в профессию «Кондитер» (4 час.)

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Организация предприятий общественного питания. Понятие технологического процесса. Нормы сырья и полуфабрикатов. Технологические карты. Организация рабочего места кондитера. Личная гигиена кондитера. Требования к форменной одежде.

Тема 1.1.2 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (6 час.)

Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология жиров. Микробиология плодов и овощей. Микробиология зерновых продуктов.

Санитарные требования к территории предприятия. Гигиена воздуха (физические свойства, химический состав, микробное загрязнение).

Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и дезинфекции воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.

Тема 1.1.3. Основы физиологии питания. Основные пищевые вещества (8час.)

Основные пищевые вещества для кондитера изучают роль белков, жиров, углеводов и витаминов в структуре питания. Изучение темы включает анализ физиологического значения веществ, норм их потребления и источников.

Тема 1.1.4. Личная гигиена работников общественного питания (2 час.)

Гигиена работников общественного питания. Допуск к работе на предприятиях общественного питания. Особенности личной гигиены на отдельных видах производств.

Тема 1.1.5. Товароведная характеристика плодов, ягод и продуктов их переработки (2час)

Товароведная характеристика плодов, ягод и продуктов их переработки включает в себя изучение различных свойств и показателей качества этих продуктов. Изучения показателей качество, условий транспортировки и хранения сырья

Тема 1.1.6 Товароведная характеристика молочных товаров, яичных продуктов (2час.)

Сведения о химическом составе, пищевой ценности, требованиях к качеству молочных товаров и яичных продуктов в рамках товароведения продовольственных товаров. Характеристики и категории продукции, условия транспортировки и хранения.

Тема 1.1.7 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров (2час.)

Изучение свойств и характеристик этих групп продуктов. Для кондитерских и вкусовых товаров важны такие характеристики, как органолептическая ценность (вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция и др.). Условия и сроки хранения п/ф кондитерских изделий и кремов.

Модуль 2 Техническое оснащение и организация рабочего места (28 час)

Тема 1.2.1 Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. (6 час.)

Классификация оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах. Требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Виды передач. Правила эксплуатации технологических машин. Маркировка машин и механизмов.

Тема 1.2.2. Оборудование кондитерского цеха (4 час.)

Оборудование кондитерского цеха включает машины для замеса теста, тесторазделочное оборудование, выпечное оборудование и оборудование для декорирования изделий. Классификация, техника безопасности при работе на оборудовании.

Тема 1.2.3. Характеристика кондитерского цеха (4 час.)

Назначение кондитерского цеха. Производство мучных кондитерских и кулинарных изделий. Состав кондитерского цеха. Какие отделения входят в его структуру: тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное, помещение для отделки изделий и другие. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий. Из каких операций он складывается: просеивание муки и приготовление теста, разделка изделий, выпечка, оформление кондитерских изделий, приготовление сиропов, кремов, помадок, взбитых белков. Оборудование кондитерского цеха. Какие машины и приспособления используются для разных операций: замеса теста, приготовления начинок, фаршей, сиропа и помадки, выпечки изделий.

Тема 1.2.4. Общие сведения о тепловом оборудовании (6 час.)

Классификация теплового оборудования. Назначение и устройство варочного оборудования. Назначение и устройство котлов пищеварочных, паровых. Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный Плита электрическая секционно-модулированная Кипятильник. Назначение и устройство жарочного оборудования. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство сковороды секционно-модулированной. Фритюрница электрическая секционно-модулированная. Назначение и устройство жарочного шкафа. Пекарные шкафы. Назначение и устройство универсального и водогрейного оборудования. Оборудование для раздачи пищи. Назначение и устройство водонагревателя электрического. Назначение и устройство мармита стационарного.

Тема 1.2.5 Принципы работы инновационного оборудования (8 час.)

Пароконвектомат. Пакоджет (льдомиксер). Sous-Vide (Сувид). . Метод обработки Cook&Chill (кук энд чил – готовь и охлаждай). Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.

Раздел 2. Организация процессов приготовления и оформление простых мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий (62 час)

Модуль 2.1. Приготовление и оформление простых мелкоштучных хлебобулочных изделий (14 час)

Тема 2.1.1 Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству мелкоштучных хлебобулочных изделий. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий (4 час)

Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 2.1.2 Приготовление дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий (10 час)

Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении мелкоштучных хлебобулочных изделий. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.

Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое. Характеристика и приготовление дрожжевого безопарного теста. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.

Модуль 2.2. Приготовление, оформление, презентация основных мучных кондитерских изделий (48 час.)

Тема 2.2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов (6 час)

Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.

Тема 2.2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе, кремов (6 час)

Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.

Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина,

коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.

Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.

Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 2.2.3 Приготовление марципана и шоколада (8 час)

Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Использование марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления

Виды шоколада, его подготовка. Простые украшения из шоколада, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование шоколада в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления

Тема 2.2.4 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек (8 час)

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них. Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий. Правила хранения, условия. Правила проведения бракеража. Недостатки готовых основных мучных кондитерских изделий и причины их возникновения.

Тема 2.2.5 Изготовление и оформление пирожных (8 час)

Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные

(кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Процесс приготовления в зависимости от формы. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 2.2.6 Изготовление и оформление тортов (12 час)

Классификация, форма, размер и масса тортов. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

Перечень практических, лабораторных работ

Номер темы	Наименование лабораторной работы	час
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2
2	Основы физиологии питания. Основные пищевые вещества	2
3	Личная гигиена работников общественного питания	2
4	Товароведная характеристика плодов, ягод и продуктов их переработки	2
5	Товароведная характеристика молочных товаров, яичных продуктов	2
6	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	2
7	Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания.	2
8	Оборудование кондитерского цеха	4
9	Характеристика кондитерского цеха	4
10	Общие сведения о тепловом оборудовании	2
11	Приготовление дрожжевого теста для простых мелкоштучных хлебобулочных изделий	4
12	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	2
13	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе, кремов	2
14	Приготовление марципана и шоколада, изготовление конфет	4
15	Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	4
16	Изготовление и оформление пирожных	8

17	Изготовление и оформление тортов	6
18	Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста	10
19	Приготовление и оформление нарезных пирожных, мелкоштучных	8
20	Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	6
	ВСЕГО	74

Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

Номер темы	Наименование практических занятий	час
1	Введение в профессию	2
2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4
3	Основы физиологии питания. Основные пищевые вещества	4
4	Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания.	2
5	Общие сведения о тепловом оборудовании.	2
6	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий	2
7	Приготовление дрожжевого теста для простых мелкоштучных хлебобулочных изделий	4
8	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	2
9	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе, кремов	2
10	Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	2
11	Изготовление и оформление тортов	4
	ВСЕГО	42

Практическое обучение

Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста (10 час)

Приготовление и оформление нарезных пирожных, мелкоштучных (8час)

Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных (6 час)

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Итоговая аттестация

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные основной программой профессиональной подготовки и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Итоговая аттестация слушателей по основной программе профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии «12901 Кондитер» проводится в форме квалификационного экзамена и позволяет определить готовность к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и уровень сформированности обеспечивающих его профессиональных компетенций.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических и практических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационной характеристике профессии.

Проверка теоретических знаний проводится по теоретическим вопросам модулей.

Практическая часть заключается в демонстрации слушателями приобретенных навыков работы по заданию, предложенному экзаменационной комиссией.

Итоговая оценка за квалификационный экзамен определяется общим суммарным количеством баллов, полученных по результатам теоретической и практической части экзамена.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на итоговой аттестации, присваивается квалификация Кондитер 3-го разряда и выдается свидетельство о профессии рабочего (должности служащего) установленного образца.

Вопросы к теоретической части квалификационного экзамена

1. Виды сырья, применяемого для производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Способы подготовки сырья.
2. Виды муки. Свойства муки. Требования к качеству, использование в зависимости от вида и качества.
3. Яйца и яичепродукты. Требования к качеству. Подготовка яиц.
4. Сиропы. Жжёнка. Плотность сиропа. Ассортимент. Использование в кондитерском производстве.
5. Технология приготовления сиропа для промочки изделий. Требования к качеству. Использование в кондитерском производстве.
6. Кремы. Виды кремов, использование в кондитерском производстве.
7. Кремы сливочные. Виды. Технология приготовления крема сливочного основного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
8. Кремы белковые. Технология приготовления крема белкового заварного и его использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
9. Кремы заварные. Технология приготовления крема заварного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
10. Тесто бездрожжевое сдобное. Технология изготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
11. Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.
12. Бисквитное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
13. Заварное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
14. Воздушное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.

15. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из крема. Способы нанесения крема.
16. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов, глазури, посыпки, шоколада, карамели.
17. Виды и ассортимент пирожных. Требования к качеству пирожных. Хранение и транспортирование
18. Бисквитные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Бисквитного» со сливочным кремом (нарезного). Требования к качеству.
19. Песочные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Корзиночка» с фруктовой начинкой и белковым кремом. Требования к качеству.
20. Слоёные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Муфточка» с кремом. Требования к качеству.
21. Заварные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Трубочка» с обсыпкой. Требования к качеству.
22. Воздушные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Воздушного» с кремом (двойного). Требования к качеству.
23. Крошковые пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Картошка» обсыпная.. Требования к качеству.

Задания к практической части итоговой аттестации

1. Приготовить под руководством кондитера пирожные «Буше», глазированное шоколадной глазурью;
2. Приготовить под руководством кондитера булочку дорожную из дрожжевого теста;
3. Приготовить под руководством кондитера пирожное «Эклер» с заварным кремом, глазированное глазурью;
4. Приготовить под руководством кондитера сочни с творогом;
5. Приготовить под руководством кондитера кекс «Столичный»;
6. Приготовить под руководством кондитера торт «Песочный с джемом»
7. Приготовление под руководством кондитера пирожного «Песочное кольцо»
8. Приготовление под руководством кондитера торта «Наполеон»
9. Приготовление под руководством кондитера торта «Пьяная вишня»
10. Приготовить под руководством кондитера пирог полуоткрытый с фруктами
11. Приготовление под руководством кондитера пирожных бисквитных фруктово-желейных
12. Приготовление под руководством кондитера торта «Тирамису»
13. Приготовление под руководством кондитера торта «Три шоколада»
14. Приготовление под руководством кондитера пирожного «Трубочки» из слоенного теста
15. Приготовление под руководством кондитера торта «Красный бархат»

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Организационно-педагогические условия

К проведению занятий по программе профессионального обучения допускаются штатные преподаватели образовательного учреждения (совместители внутренние и внешние) с соответствующей квалификацией преподаваемых дисциплин, а также преподаватели, привлеченные по договору возмездного оказания образовательных услуг физическим лицом, имеющим среднее профессиональное или высшее образование и стаж работы не менее 1 года в сфере преподаваемых дисциплин.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели (специалисты отрасли).

Методическое обеспечение:

- методические рекомендации по выполнению практических работ
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

При организации учебного процесса по указанным дисциплинам используется следующее учебно-методическое обеспечение:

- рабочая программа по дисциплине;
- лекционный курс;
- методические указания по проведению практических занятий;
- методические указания для самостоятельной работы слушателей;
- фонд оценочных средств дисциплины и методики их применения для текущего и промежуточного контроля знаний;
- словарь основных терминов (гlossарий);
- презентации.

электронные ресурсы.

Материально-техническое обеспечение

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория 314 БТФ	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория два шефа	Лабораторные работы	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом Расходные материалы (при наличии)
Компьютерный Класс	Практические и лабораторные занятия, тестирование	Компьютеры, обучающие тренажеры, программное обеспечение (указать)

10. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Список литературы

Основная литература:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительная литература:

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. — Минск: РИПО, 2019. — 351 с.
2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 416 с.
3. Васюкова А. Технология продукции общественного питания : учебник / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с.
4. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. — Москва : Академия, 2017 — 400 с.
5. Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с.
6. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование).
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. — 512 с.
8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 — 373 с.
9. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 192 с.
10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 128 с
11. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 288 с
12. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с

14. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование).

Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники:

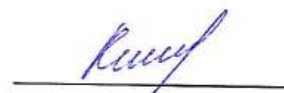
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. — Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. — Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Составители программы:

Верещак Вероника Валерьевна
преподаватель ИСПО



Кищенко Антон Сергеевич
Шеф повар, ресторан «Вокруг света»



Сыворотко Илья Владимирович
Бренд-шеф ресторана «Кухня Family»

