

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

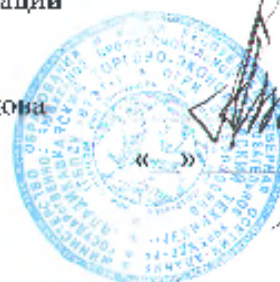
Ректор ГБОУ ДПО «Северо-  
Осетинский республиканский  
институт повышения квалификации  
работников образования»



Л.С. Исакова  
2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Владикавказский  
торгово-экономический техникум»



В.Б. Абиен  
2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ И  
ПЕРИОДИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОГРАММЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ  
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»**

(Уровень квалификации - 4)

Владикавказ  
2019

Рабочая программа для профессиональной подготовки, переподготовки по программе дополнительного профессионального образования профессий рабочих, должностей служащих по профессии «Повар» разработана в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» от 8 сентября 2015 г. № 610н и Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, Выпуск №51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30).

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Владикавказский торгово-экономический техникум»,  
РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Миллера, 29 тел/факс (8-8672) 57-03-11.

Авторы-разработчики:

Кабисова Мадина Варденовна, преподаватель

Тедеева Жанна Сергеевна, преподаватель

Гудиева Тинатин Тенгизовна, методист

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
1.1. Цель реализации программы.....	4
1.2. Требования к поступающему для обучения на программе слушателю..	4
1.3. Трудоемкость обучения.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОГО ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, НОВОЙ КВАЛИФИКАЦИИ.....	5
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ.....	6
4. РЕГЛАМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	9
4.1. Объем учебного курса «Кондитер» и виды учебной работы.....	9
4.2. Учебный план.....	9
4.3. Календарный график.....	9
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ «КОНДИТЕР».....	15
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «КОНДИТЕР».....	18

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебно-программная документация курса целевого назначения предназначена для обучения по профессии «Кондитер»

Документация включает:

- пояснительную записку,
- учебный план,
- тематический план теоретического обучения,
- тематический план производственного обучения и т.д.

Обучение длится 2,5 месяца с нагрузкой 300 час, 30-36 часов в неделю по очной форме обучения.

Обучение может осуществляться, как по заявке предприятия, так и за наличный расчет.

При подготовке Поваров производственное обучение проводится на объекте, с которым заключен договор государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Владикавказский торгово-экономический техникум» (далее - ГБПОУ «ВТЭТ»).

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь выполнять самостоятельно все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, требованиями и правилами, установленными для Кондитеров.

В процессе обучения особое внимание должно быть уделено прочному усвоению и выполнению всех требований и правил охраны труда и технике безопасности. В этих целях преподаватель теоретического обучения и инструктор производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программой, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ значительное внимание уделять правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

По мере необходимости в программы следует вносить дополнения, заменяя устаревший материал новым.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью по содержанию и общему количеству часов.

После окончания обучения слушатели сдают экзамен, после успешной сдачи которого слушателям выдается диплом установленного образца с указанием квалификационного разряда.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Цель реализации программы

Программа профессиональной подготовки «Кондитер» предназначена для переподготовки и подготовки слушателей, имеющих основное общее, среднее профессиональное или высшее образование.

Программа предусматривает:

- подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии;
- переподготовку с целью освоения новой рабочей профессии, находящейся вне сферы их предыдущей профессиональной деятельности;
- переподготовку рабочих по профессии, родственной их профессиональной деятельности;
- переподготовку специалистов со средним специальным и высшим образованием по профессии родственной их предыдущей деятельности;

Рабочая программа для профессиональной подготовки, переподготовки по программе дополнительного профессионального образования профессий рабочих, должностей служащих по профессии «Кондитер» имеет целью формирование и развитие профессиональных компетенций, необходимых для деятельности работника в сфере общественного питания.

Профессиональная переподготовка по данной программе является дополнительным образованием, которое дает право работать кондитером, что подтверждает диплом о профессиональной переподготовки установленного образца при условии успешного выполнения учебного плана и прохождения слушателем итоговых испытаний.

## 1.2. Требования к поступающему для обучения на программе слушателю

К освоению программы допускаются: лица, имеющие среднее профессиональное образование, безработные граждане, военнослужащие, уволенные в запас, студенты выпускных курсов СПО и другие лица, желающие за короткий срок повысить свой профессиональный уровень, приобрести новую специальность, подтвердить занимаемую должность соответствием квалификации, реализовать потребность в самосовершенствовании, адаптироваться к меняющимся условиям жизни.

## 1.3. Трудоемкость обучения

Срок освоения программы: 300 часов (из них: 230 часов аудиторных и 64 часов на производственной практике, 6 часов – итоговая аттестация).

Срок освоения и форма обучения может определяться договором об образовании.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА НОВОГО ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, НОВОЙ КВАЛИФИКАЦИИ

Перечень и описание трудовых функций, входящих в программу (функциональная карта вида профессиональной деятельности) указаны в таблице.

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	наименование	код	Уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3	3
В	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	В/01.4	4
			Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	В/02.4	4

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Содержание программы направлено на приобретение слушателями соответствующих умений и навыков. Программа реализует современный комплексный подход к подготовке специалистов в сфере общественного питания. Специалист должен уметь и знать:

Код трудовой функции	Уметь	Знать
<p>A/01.3 A/02.3</p>	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера 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</p>	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, срокам и условия 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, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>

<p>V/01.4 V/02.4</p>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию</p>	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе</p>
--------------------------	--	---



	<p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий</p> <p>Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального</p> <p>Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию</p>	<p>фирменной продукции и продукции национальных кухонь</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p>
--	---	---

## 4. РЕГЛАМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### 4.1. Объем учебного курса «Кондитер» и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	300
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	230
в том числе:	
практические занятия	140
Производственная практика	64
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме Экзамена на объекте производственной практики</i>	6

### 4.2. Учебный план

№/№	Наименование разделов	Всего час	В том числе		Форма контроля
			лекции	практич. занятия	
1.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	230	90	140	зачет
2.	Производственное обучение (стажировка)	64	-	64	зачет
	Квалификационный экзамен	6	-	6	-
	<b>ИТОГО</b>	300	90	210	экзамен

### 4.3. Календарный график

Срок обучения: 10 недель. Трудоемкость: 300 часов.

Форма получения образования: очная.

Форма обучения: групповая

Режим занятий: 30 – 36 часов в неделю (6 часов в день).

Производственная практика: 2 недели в размере 70 часов.

## Учебно-тематический план

Наименование курса - **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Наименование разделов и тем профессионального курса	Содержание учебного материала	Объем часов												
<b>Раздел 1 Приготовление простых хлебобулочных изделий, хлеба, изделий из дрожжевого теста</b>		<b>44</b>												
<b>Тема 1.1. Подготовка кондитерского сырья к производству</b>	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30px; text-align: center;">1</td> <td>Классификация и ассортимент, пищевая ценность мучных кондитерских изделий.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских и булочных изделий.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Ознакомление с порядком и правилами подготовки к производству кондитерского сырья, вкусовых и ароматических веществ и других дополнительных ингредиентов. Органолептические способы проверки их качества кондитерского сырья, вкусовых и ароматических веществ и других дополнительных ингредиентов.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Ознакомление с органолептическими способами проверки качества кондитерского сырья, вкусовых и ароматических веществ и других дополнительных ингредиентов.</td> </tr> </table>	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность мучных кондитерских изделий.	2	Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских и булочных изделий.	3	Ознакомление с порядком и правилами подготовки к производству кондитерского сырья, вкусовых и ароматических веществ и других дополнительных ингредиентов. Органолептические способы проверки их качества кондитерского сырья, вкусовых и ароматических веществ и других дополнительных ингредиентов.	4	Ознакомление с органолептическими способами проверки качества кондитерского сырья, вкусовых и ароматических веществ и других дополнительных ингредиентов.	<b>6</b>				
1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность мучных кондитерских изделий.													
2	Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских и булочных изделий.													
3	Ознакомление с порядком и правилами подготовки к производству кондитерского сырья, вкусовых и ароматических веществ и других дополнительных ингредиентов. Органолептические способы проверки их качества кондитерского сырья, вкусовых и ароматических веществ и других дополнительных ингредиентов.													
4	Ознакомление с органолептическими способами проверки качества кондитерского сырья, вкусовых и ароматических веществ и других дополнительных ингредиентов.													
<b>Тема 1.2. Полуфабрикаты для хлебобулочных изделий</b>	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30px; text-align: center;">1</td> <td>Ассортимент и назначение простых основных отделочных полуфабрикатов.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Виды основных продуктов для приготовления простых основных отделочных полуфабрикатов.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Требования к качеству к продуктам для приготовления простых основных отделочных полуфабрикатов.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Ознакомление с расчетами сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Ознакомление с правилами проведения бракеража.</td> </tr> </table>	1	Ассортимент и назначение простых основных отделочных полуфабрикатов.	2	Виды основных продуктов для приготовления простых основных отделочных полуфабрикатов.	3	Требования к качеству к продуктам для приготовления простых основных отделочных полуфабрикатов.	4	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	5	Ознакомление с расчетами сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий.	6	Ознакомление с правилами проведения бракеража.	<b>10</b>
1	Ассортимент и назначение простых основных отделочных полуфабрикатов.													
2	Виды основных продуктов для приготовления простых основных отделочных полуфабрикатов.													
3	Требования к качеству к продуктам для приготовления простых основных отделочных полуфабрикатов.													
4	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.													
5	Ознакомление с расчетами сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий.													
6	Ознакомление с правилами проведения бракеража.													
<b>Тема 1.3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него</b>	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30px; text-align: center;">1</td> <td>Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Виды и способы приготовления дрожжевого теста.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Отделка готовых изделий из дрожжевого теста.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Технология приготовления дрожжевого безопасного теста.</td> </tr> </table>	1	Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста.	2	Виды и способы приготовления дрожжевого теста.	3	Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста.	4	Отделка готовых изделий из дрожжевого теста.	5	Технология приготовления дрожжевого безопасного теста.	<b>16</b>		
1	Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста.													
2	Виды и способы приготовления дрожжевого теста.													
3	Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста.													
4	Отделка готовых изделий из дрожжевого теста.													
5	Технология приготовления дрожжевого безопасного теста.													

	6	Технология приготовления дрожжевого опарного теста.	
	7	Приготовление и рецептура жаренных изделий из теста.	
	8	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.	
	9	Технология приготовления блинного теста.	
	10	Технология приготовления теста для оладий.	
	11	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>
	1	Приготовление и оформление дрожжевого безопасного теста.	
	2	Приготовление и оформление дрожжевого опарного теста.	
	3	Приготовление фаршей и изделий из дрожжевого теста.	
<b>Раздел 2. Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Технологический процесс приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней.	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	1	Технология приготовления теста для блинчиков.	4
	2	Технология приготовления теста для вареников и лапши домашней.	
	<b>Лабораторные работы</b>		6
1	Приготовление блинчиков, вареников и лапши домашней.		
<b>Тема 2.2.</b> Технологический процесс приготовления вафельного теста и изделий из него	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	1	Технология приготовления вафельного теста.	4
	2	Изделия из вафельного теста; характеристика, рецептура.	
	3	Требования к качеству изделий из вафельного теста.	
	<b>Лабораторные работы</b>		6
1	Приготовление изделий из вафельного теста.		
<b>Тема 2.3.</b> Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	1	Технология приготовления пряничного теста.	8
	2	Технология приготовления пряничных изделий.	
	3	Ассортимент пряничных изделий.	
	4	Особенности формования и глазирования пряничных изделий.	
	5	Требования к качеству пряничных изделий.	
	<b>Лабораторные работы</b>		6
1	Приготовление пряничных изделий.		
<b>Тема 2.4.</b> Технологический процесс приготовления песочного теста и	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1	Технология приготовления песочного теста.	4
	2	Технология приготовления изделий из песочного теста; характеристика, рецептура.	

изделий из него	3	Требования к качеству, сроки хранения и реализации изделий из песочного теста.	
	<b>Лабораторные работы</b>		8
	1	Приготовление изделий из песочного теста.	
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделий из него	<b>Содержание</b>		<b>32</b>
	1	Технология приготовления бисквитного теста.	8
	2	Изделия из бисквитного теста; полуфабрикаты для пирожных и тортов, характеристика, рецептура.	
	3	Требования к качеству, сроки хранения и реализации изделий из бисквитного теста.	
	<b>Лабораторные работы</b>		24
	1	Приготовление изделий из бисквитного теста.	
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него	<b>Содержание</b>		<b>16</b>
	1	Технология приготовления заварного теста.	6
	2	Изделия из заварного теста; характеристика, рецептура, требования к качеству.	
	3	Требования к качеству, сроки хранения и реализации изделий из заварного теста.	
	<b>Лабораторные работы</b>		10
	1	Приготовление изделий из заварного теста.	
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделий из него	<b>Содержание</b>		<b>16</b>
	1	Слоеное тесто; виды, характеристика, рецептура, технология приготовления.	6
	2	Технология приготовления слоеного теста.	
	3	Изделия из слоеного теста; полуфабрикаты для пирожных и тортов, характеристика, рецептура, требования к качеству.	
	4	Требования к качеству, сроки хранения и реализации изделий из слоеного теста; полуфабрикатов для пирожных и тортов.	
	<b>Лабораторные работы</b>		10
	1	Приготовление изделий из слоеного теста	
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления печенья	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	1	Технология приготовления различных видов печенья	4
	2	Правила хранения и требования к качеству печенья.	
	<b>Лабораторные работы</b>		10
	1	Приготовление различных видов печенья.	
<b>Раздел 3. Технология приготовления и оформления пирожных и тортов</b>			
Тема 3.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и	<b>Содержание</b>		<b>26</b>
	1	Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение.	8
	2	Инвентарь, применяемый для отделки пирожных.	

<b>тортов</b>	3	Инвентарь, применяемый для отделки тортов.	
	4	Украшения из крема. Способы и виды отделки пирожных и тортов.	
	5	Украшения из мастики, марципана.	
	6	Украшения из посыпок, шоколада, карамели.	
	<b>Лабораторные работы</b>		
1	Приготовление украшений из крема, мастики, марципана, посыпок, шоколада и карамели.	18	
<b>Тема 3.2. Приготовление и оформление пирожных и тортов</b>	<b>Содержание</b>		<b>36</b>
	1	Технология приготовления классических тортов.	6
	2	Технология приготовления классических пирожных.	
	3	Технология приготовления фруктовых тортов.	
	4	Технология приготовления легких обезжиренных тортов.	
	5	Технология приготовления пирожных.	
	6	Требования к качеству тортов и пирожных. Условия и сроки хранения тортов.	
	<b>Лабораторные работы</b>		
1	Приготовление тортов и пирожных (в ассортименте).	30	
<b>Итого</b>			<b>230</b>

## Учебно-тематический план

### Наименование курса - Производственное обучение

№	Наименование разделов	Всего час	В том числе		Форма контроля
			лекции	практич занятия	
1.	Инструктаж по техники безопасности.	2	2	-	-
2.	Изучение технологического оборудования.	2	2	-	-
3.	Украшения из шоколада и мастики.	6	-	4	-
4.	Фруктово-ягодные заготовки.	4	-	4	-
5.	Муссы.	4	-	4	-
6.	Глазури.	4	-	4	-
7.	Безе, желе.	4	-	4	-
8.	Печенье	6	-	4	-
9.	Штрудели	6	-	6	-
10.	Хлебные изделия	6	-	6	-
11.	Фруктовые пироги	6	-	6	-
12.	Эксклюзивные пирожные	6	-	6	-
13.	Праздничные изделия и торты	12	-	12	-
	<b>ИТОГО</b>	<b>64</b>	<b>4</b>	<b>60</b>	<b>зачет</b>

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ «КОНДИТЕР»

### 5.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

**Кабинеты:** учебные кабинеты, оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Лаборатория:** учебная оборудованная лаборатория образовательного учреждения.

Программа профессиональной подготовки предусматривает прохождение производственной практики.

### 5.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### 5.2.1. Печатные издания:

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].
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. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –



- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
  - 10.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.
  - 11.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.
  - 12.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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
  - 13.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
  - 14.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:
  - 15.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
  - 16.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
  - 17.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
  - 18.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. —12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия»,2012. — 336 с.
  - 19.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
  - 20.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования/

- В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.–320 с
21. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
  22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
  23. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
  24. 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

### **5.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

### **5.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

В процессе освоения программы используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих навыков работы и профессиональных компетенций слушателей.

### **5.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих по указанному профессиональному курсу: преподаватели, имеющие высшее образование, по соответствующему профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели, имеющие высшее образование, имеющие опыт деятельности в кондитерском производстве.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ «КОНДИТЕР»**

В процессе и по итогам обучения проводится текущий и промежуточная итоговая аттестации.

### **Текущий контроль:**

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

- практических/ лабораторных занятий;
- заданий по производственной практикам;
- заданий по самостоятельной работе

### **Промежуточная и итоговая аттестация:**

экспертное наблюдение и оценка выполнения:

- практических заданий на зачетах;
- выполнения заданий экзамена.