Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области "Людиновский индустриальный техникум"

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета техникума

Протокол № 1 от «01» сентября 2026 года

«УТВЕРЖДАЮ»
ГАПОУ КО «ЛИТ» В.М. Харламов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
0b7f9d6059077d3704bcc2a29f26515e

Владелец Харламов Владимир Максимович
Действителен с 27.07.2026 по 20.10.2027

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

программа подготовки по профессиям рабочих

Нормативный срок освоения ОППО – 2 месяца

Квалификация:

12901 Кондитер (2-разряд)

г. Людиново

Программа профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер разработана на основе квалификационных требований и должностных обязанностей по профессии 12901 Кондитер и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569; профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н

Организация – разработчик:
ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум»
Разработчики:
Чеботарева Л.Ю. – методист

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения
1.1.Нормативно-правовые основы разработки программы
1.2Требования к поступающим
2. Цель и планируемые результаты обучения
2.1. Виды трудовой деятельности
3. Объем образовательной нагрузки, структура и содержание программы
3.1. Объем и наименование модулей, формы аттестации
3.2. Тематические планы и содержание модулей
4. Фактическое ресурсное обеспечение
4.1. Кадровое обеспечение реализации программы
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы
4.3. Материально техническое обеспечение реализации программы
5. Формы аттестации и оценочные материалы
5.1.Виды аттестации и формы контроля
5.2. Контрольно-оценочные материалы
6. Используемая литература

1.Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Программа профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер разработана на основе:

- Закона РФ «Об Образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;

- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №2. Часть №2, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 15.11.1999 N 45(в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 N 645)

1.2. Требования к поступающим

Система профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям должностям служащих предусматривает подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии.

Принимаются лица не моложе 16 лет, имеющие основное общее образование.

2. Цель и планируемые результаты обучения

2.1. Виды трудовой деятельности

С целью овладения видом профессиональной деятельности Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения программы. В результате изучения вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента слушатель должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Кондитер 2-го разряда должен знать:

— рецептуры и технологические режимы приготовления различных сиропов, кремов, изготовления сандвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий;

— виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;

— принцип работы и правила эксплуатации варочной аппаратуры, сбивальной и намазной машин;

— способы рациональной организации труда на рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка;

— правила санитарии и гигиены, безопасности труда; противопожарные мероприятия;

— основы рыночной экономики и предпринимательства.

Кондитер 2-го разряда должен уметь:

— выполнять отдельные работы в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья;

— приготавливать различные сиропы и кремы, сбивать и окрашивать кремы, варить сироп;

— раскладывать, выравнивать и разрезать бисквит по размерам на пласты для тортов и пирожных;

— набивать или намазывать торты и пирожные кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки;

— приготавливать полуфабрикат для отдельных видов изделий;

— проверять вес штучных изделий, контролировать по показаниям контрольно-измерительных приборов качество варки;

— производить подачу полуфабриката к рабочему месту, затаривание готовой продукции;

— вести процесс формования сложнофигурного печенья, наполнять тестом отсадочные мешочки и отсаживать вручную печенье или пирожные на листы;

— отсаживать печенье типа “Украина” на отсадочных машинах, заполнять цилиндр машины тестом, наблюдать за качеством отсадки, снимать с машины отформованное тесто и укладывать его на листы;

— изготавливать сандвичи на машине, проверять качество поступающего печенья, начинок, кремов; производить пуск и останов машины, регулирование ее работы, загрузку в барабаны машины крема или начинок, подачу печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема; охлаждение в холодильном шкафу, укладку на транспортер;

— соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.

Планируемые результаты обучения

Результатом освоения программа профессиональной подготовки по профессии является овладение слушателями видом профессиональной деятельности: Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

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 хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. Объем образовательной нагрузки, структура и содержание программы

Программа рассчитана на 320 часов.

3.1 Объем и наименование модулей, формы аттестации

Учебный план
для подготовки новых рабочих по профессии
12901 «Кондитер» - 2 разряд

Срок обучения - 2 месяца

№ п/п	Курсы, предметы	1-4 (4 н.)	5-7 (3 н.)	8 (1н)	Всего часов	
					Теория	ЛПР
	Теоретическое обучение				120	40
1	*Экономический курс*				12	4
1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательства	1/4	2/6	2/2	12	4
2	*Общетехнический курс*				20	4
2.1	Основы физиологии, санитарии и гигиены	2/8			8	
2.2	Специальное рисование и лепка	1/4	2/6	2/2	12	4
3	*Специальный курс*				88	32
3.1	Основы товароведения пищевых продуктов	3/12	3/9	3/3	24	8
3.2	Специальная технология	9/36	9/27	1/1	64	24
	Производственное обучение	24/96	24/72	24/24	192	
	Квалификационный экзамен				8	
	Итого:				320	40

Экономический курс

Тематический план
учебной дисциплины «Основы рыночной экономики и предпринимательства»

Наименование тем	Количество аудиторных часов	
	всего	в т.ч. практи-ческие занятия
1	2	3
Тема 1. Отрасль в системе национальной экономики	1	
Тема 2. Экономические ресурсы отрасли	1	
Тема 3. Предприятие как хозяйствующий субъект в рыночной экономике	1	
Тема 4. Основные средства	1	
Тема 5. Оборотные средства	2	1
Тема 6. Трудовые ресурсы. Организация и оплата труда	2	1
Тема 7. Издержки производства и себестоимость продукции	1	

Тема 8. Ценообразование в рыночной экономике	1	1
Тема 9. Прибыль и рентабельность	2	1
Всего по дисциплине:	12	4

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Отрасль в системе национальной экономики
Слушатель должен:
знать:
- о современном состоянии и перспективах развития отрасли.

Народнохозяйственный комплекс России. Сферы и подразделения экономики. Отрасли экономики. Роль и значение отрасли в системе рыночной экономики. Перспективы развития отрасли.

Тема 2. Экономические ресурсы отрасли
Слушатель должен:
знать:
классификацию материально-технических ресурсов и показатели их использования.

Особенности формирования и использования материальных, сырьевых, трудовых и финансовых ресурсов предприятия.

Тема 3. Предприятие как хозяйствующий субъект в рыночной экономике
Слушатель должен:
знать:
основные признаки предприятия;
- механизм функционирования предприятия.

Предприятие: цель деятельности, основные экономические характеристики (форма собственности, степень экономической свободы, форма деятельности, форма хозяйствования).

Организационно-правовые формы предприятий: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия, акционерное общество: сущность и особенности функционирования.

Тема 4. Основные средства
Слушатель должен:
знать:
отраслевую структуру и эффективные формы использования основных средств;
амортизацию основных средств.

Экономическая сущность основных средств (фондов). Состав и классификация основных средств. Износ и амортизация основных средств, их воспроизводство. Показатели использования основных средств. Пути улучшения использования основных средств предприятия.

Тема 5. Оборотные средства
Слушатель должен:
знать:
состав и структуру оборотных средств и их использование в отрасли, на предприятии.

Экономическая сущность, состав и структура оборотных средств. Элементы оборотных средств, нормируемые и ненормируемые оборотные средства. Источники формирования оборотных средств. Показатели использования оборотных средств.

Тема 6. Трудовые ресурсы. Организация и оплата труда
Слушатель должен:
знать:
состав и структуру персонала предприятия;
показатели и резервы роста производительности труда;
тарифную систему;
уметь:
рассчитывать заработную плату отдельных категорий работающих.

Производственный персонал предприятия. Состав и структура персонала предприятия. Производительность труда. Классификация и характеристика основных показателей

производительности труда. Методы измерения производительности труда. Факторы и резервы роста производительности труда.

Материальное стимулирование труда. Сущность заработной платы, принципы и методы ее начисления. Тарификация труда. Единая тарифная система. Формы и системы заработной платы. Надбавки и доплаты. Учет выработки и заработной платы в ценах.

Практическая работа №1: «Расчет заработной платы различных категорий работников».

Тема 7. Издержки производства и себестоимость продукции
Слушатель должен:
знать:
классификацию затрат себестоимости;
отраслевые особенности структуры себестоимости;

Понятие о себестоимости продукции. Виды себестоимости продукции, работ и услуг. Факторы и пути снижения себестоимости.

Тема 8. Ценообразование в рыночной экономике
Слушатель должен:
знать:
структуру ценообразования, ее отраслевые особенности;
уметь:
рассчитывать цену продукции.

Сущность и функции цены как экономической категории. Система цен и их классификация. Факторы, влияющие на уровень цены.

Практическая работа №2: «Определение цены продукции».

Тема 9. Прибыль и рентабельность
Слушатель должен:
знать:
источники образования прибыли;
виды рентабельности;
уметь:
рассчитывать прибыль и рентабельность.

Прибыль предприятия – основной показатель результатов хозяйственной деятельности. Выручка, доходы и прибыль предприятия.

Рентабельность – показатель эффективности работы предприятия. Показатели рентабельности. Расчет уровня рентабельности предприятия и продукции.

Практическая работа №3: «Расчет прибыли и рентабельности отдельных видов товаров».

Общетехнический курс

Тематический план
учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ п/п	Тема	Количество часов	В т.ч ЛПЗ
1	Основы физиологии питания	1	
2	Основы эпидемиологии	1	
3	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	1	
4	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания	1	
5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи	1	
6	Личная и профессиональная гигиена работни- ков общественного питания	1	
7	Охрана окружающей среды	2	
	ИТОГО	8	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Основы физиологии питания

Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная норма, калорийность.

Углеводы, их значение, норма. Превращение углеводов в жиры при избыточном питании. Жиры, их значение. Рациональное соотношение животных и растительных жиров.

Минеральные соли -— значение в питании. Соли железа, натрия, калия, фосфора, кальция, йода. Вода, значение для организма, норма потребления.

Витамины — значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины Bi и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

Процесс пищеварения. Понятие усвояемости пищи. Влияние на усвояемость внешнего вида, вкуса и запаха пищи, культуры обслуживания.

Тема 2. Основы эпидемиологии

Понятие о микробах. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

Факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.

Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Венерические заболевания, их предупреждение. Профилактика СПИДа.

Тема 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протея в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий. Меры профилактики токсикоинфекции.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилококка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.

Тема 3. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протея в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий. Меры профилоктики токсикоинфекции.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафи-лококка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения зараже-ния гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.

Тема 4. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Гигиенические требования к устройству предприятий. Обеспечение поточности производства и рациональной организации рабочих мест.

Санитарные требования к содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.

Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация).

Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.

Тема 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи

Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Санитарные требования к механической кулинарной обработке. Санитарные требования к нарезке хлеба, приготовлению фарша, обработке субпродуктов, овощей, используемых без тепловой обработки.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений.

Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей.

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 6. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов.

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами — средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания.

Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Борьба с пьянством, алкоголизмом, курением и наркоманией.

Тема 7. Охрана окружающей среды

Значение природы, рационального использования ее ресурсов для экономики страны, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды

Административная и юридическая ответственность руководителей производства и граждан за нарушения в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Тематический план
учебной дисциплины «Специальное рисование и лепка»

№ п/п	Тема	Количество часов	В т.ч ЛПЗ
1	Основы рисования	2	
2	Рисование с натуры пирожных и тортов	4	2
3	Основы лепки	2	
4	Макеты тортов	4	2
	ИТОГО	12	4

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Основы рисования

Цель и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника рисования и ее разнообразие. Рисование орнаментов.

Тема 2. Рисование с натуры пирожных и тортов

Рисование с натуры пирожных. Рисование с натуры квадратного торта. Рисование с натуры круглого торта.

Практическая работа

Рисование с натуры квадратного торта.

Тема 3. Основы лепки

Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Лепка растительного орнамента. Лепка с натуры овощей и плодов.

Тем 4. Макеты тортов

Изготовление макетов тортов по эскизам.

Практическая работа

Изготовление макетов тортов по эскизам

Специальный курс

Тематический план

учебной дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	в т.ч. практ. занятия
1.	Общие сведения по товароведению пищевых продуктов	2	
2.	Зерно и продукты его переработки	2	2
3.	Крахмал, крахмалосодержащие продукты	2	
4.	Молоко, молочные продукты	2	2
5.	Яйца и яичные продукты	2	
6.	Пищевые жиры	4	
7.	Сахар и сахаросодержащие продукты	2	2
8.	Вкусовые продукты	4	2
9.	Дрожжи и химические рыхлители	2	
10.	Вспомогательные материалы для производства мучных кондитерских изделий	2	
	ИТОГО:	24	8

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов

Краткая характеристика химического состава пищевых продуктов. Понятие о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности и усвояемости пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов, их группы, понятие о виде, сорте и ассортименте.

Понятие о качестве пищевых продуктов и методах исследования и контроля качества. Стандартизация пищевых продуктов, сущность, цели и задачи. Условия хранения пищевых продуктов.

Тема 2. Зерно и продукты его переработки

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна, понятие о твердых и стекловидных сортах пшеницы.

Крупы, производство, пищевая ценность, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, недопустимые пороки, упаковка и хранение.

Мука, производство, химический состав, пищевая ценность и использование муки. Сорта, хлебопекарные свойства, дефекты муки. Требования к качеству; упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Хлеб и хлебобулочные изделия, классификация по рецептуре, способу выпечки. Ассортимент.

Практическое занятие

Распознавание ассортимента продуктов переработки зерна. Органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта

Тема 3. Крахмал, крахмалосодержащие продукты.

Крахмал, его виды, сырье и краткие сведения о производстве, химический состав и пищевая ценность. Сорта, требования к качеству, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.

Крахмальная патока, состав, виды. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение. Использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 4. Молоко, молочные продукты

Пищевая ценность молока, его виды, требования к качеству, недопустимые пороки.

Продукты переработки молока, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, недопустимые пороки.

Упаковка, тара, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Использование молока и молочных продуктов в производстве мучных кондитерских изделий.

Практическое занятие

Распознавание ассортимента молочных продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 5. Яйца и яичные продукты

Яйцо, химический состав, пищевая ценность. Виды яиц по способу и срокам хранения. Категории яиц. Требования к качеству дефектность яиц. Упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Яичные продукты, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 6. Пищевые жиры

Классификация пищевых жиров по виду сырья и консистенции.

Масло сливочное, состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству и дефекты масла. Упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Растительные масла, состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству и дефекты, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Маргарин и кулинарные жиры, состав и пищевая ценность, ассортимент, особенности производства, виды, требования к качеству, упаковка и хранение; использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 7. Сахар и сахаросодержащие продукты

Сахар, состав и пищевая ценность, виды, использование в производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение.

Инвертный сахар, получение, требования к качеству. Использование в производстве мучных кондитерских изделий. Упаковка и храпение.

Мед натуральный, состав, виды, требования к качеству и дефекты. Упаковка и хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Плодово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, цукаты, сиропы. Краткая характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Практическое занятие

Распознавание ассортимента плодово-ягодных кондитерских изделий, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 8. Вкусовые продукты

Значение вкусовых продуктов в питании, их классификация.

Кофе, виды, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение; использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Шоколад и какао-порошок, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Пряности, виды характеристика и использование в кондитерском производстве.

Поваренная соль, пищевые кислоты, использование в кондитерском производстве.

Практическое занятие

Распознавание ассортимента вкусовых продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям стандарта.

Тема 9. Дрожжи и химические рыхлители.

Дрожжи, их виды, характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Химические разрыхлители, их характеристика, свойства, требования к качеству, упаковка и хранение.

Тема 10. Вспомогательные материалы для производства мучных кондитерских изделий

Студнеобразующие вещества, их характеристика, свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, упаковка и хранение.

Пенообразующие продукты, их краткая характеристика и применение. Требования к качеству, хранение.

Пищевые красители, их виды и использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Тематический план
учебной дисциплины «Специальная технология»

№ п/п	Темы	Кол-во часов	
		всего	в т.ч. практич. занятия
1.	Введение	2	
2.	Основы санитарии и гигиены	4	
3.	Охрана труда, электро- и пожарная безопасность	4	
4.	Подготовка кондитерского сырья к производству	4	2
5.	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	6	2
6.	Замес теста и способы его разрыхления	6	2
7.	Дрожжевое тесто и изделия из него	8	4
8.	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	8	4
9.	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	4	2
10.	Пирожные и торты	8	4
11.	Печенье	10	4
	ИТОГО:	64	24

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение

Кондитерское производство, перспективы развития. Общая характеристика предприятий, производящих кондитерские изделия.

Содержание предмета, его связь с другими дисциплинами.

Тема 2. Основы санитарии и гигиены

Понятие о гигиене труда работников предприятий, производящих кондитерские изделия. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению.

Значение личной гигиены работников. Санитарные требования к телу, ротовой полости, одежде форменной и личной.

Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников для предупреждения пищевых отравлений. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами. ботулизм, стафиллококковое отравление. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Пищевые отравления немикробного характера. Меры предупреждения отравления на предприятиях, производящих кондитерские изделия.

Понятие о глистных заболеваниях и мерах по их предупреждению.

Пищевые инфекции и меры их предупреждения.

Медицинские обследования работников предприятий, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение.

Санитарные требования к содержанию предприятий кондитерского производства. Дезинфекции и дезинфицирующие вещества. Борьба с грызунами, мухами, тараканами. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение. Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье и пр.

Санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий.

Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные требования к процессу приготовления кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдения температурного режима.

Санитарные правила приготовления кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым веществам и пищевым красителям.

Службы, осуществляющие государственный санитарный надзор; санитарно-пищевое законодательство.

Тема 3. Охрана труда, электро- и пожарная безопасность

Законодательные положения по охране труда и производственной экологии. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время и время отдыха. Организация работы по охране труда. Ответственность за нарушение законодательных и иных нормативных активов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда.

Основные законодательные положения производственной экологии.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Причины профессиональных заболеваний и травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Организация обучения работающих бе-зопасности труда.

Производственная санитария. Вредные производственные факторы и меры защиты. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, производственное освещение.

Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий.

Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током.

Пожарная безопасность. Пожароопасные свойства веществ и материалов.

Причины пожаров в кондитерском производстве. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность при выполнении работ. Средства тушения пожаров и правила пользования ими.

Действия в случае пожара. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

Охрана окружающей среды.

Тема 4. Подготовка кондитерского сырья к производству

Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий.

Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.

Порядок и правила подготовки к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов и др.

Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара; механизмы для дробления орехов и растирания мака; механизмы для отжатия соков из ягод и фруктов, для измельчения в стружку монолита масла.

Тема 5. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке.

Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика и использование. Начинки, их виды в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Сиропы, помада: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Крем сливочный и его производные, рецептуры, технология приготовления , требования к качеству.

Крем белковый и его производные: рецептуры, технологияприготовления, требования к качеству.

Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.

Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов.

Тема 6. Замес теста и способы его разрыхления.

Замес теста, сущность процессов при замесе. Характеристика способов замеса. Количество воды для замеса. Виды тесга, их краткая характеристика.

Способы разрыхления теста: механический, химический, биологический.

Характеристика разрыхлителей теста.

Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Устройство, характеристика, меры по безопасности труда.

Тема 7. Дрожжевое тесто и изделия из него

Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожения, определение готовности теста.

Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству теста.

Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.

Изделия из дрожжевого теста, рецептуры, особенности изготовления. Требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.

Оборудование для выпечки. Электрические шкафы. Жарочно кондитерские и пекарные шкафы. Электропечи.

Тема 8. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него

Классификация бездрожжевого теста. Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, изделия из него.

Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, изделия из него.

Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов, температура и продолжительность выпечки, условия и сроки хранения.

Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству.

Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству.

Изготовление масляного бисквита.

Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству.

Слоеное тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста. Изделия из него и полуфабрикаты для пирожных и тортов; особенности их приготовления, температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству.

Тема 9. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.

Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов. Украшения из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помадой натуральной и шоколадной.

Украшения из желе: нарезанные, выемные, многослойные. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Украшения из марципана и засахаренных фруктов.

Тема 10. Пирожные и торты

Основные процессы изготовления пирожных и тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой.

Классификация пирожных. Основные виды пирожных бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых; технология приготовления, размеры, форма, масса пирожных, требования к качеству.

Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные; их характеристика, форма, размеры и масса тортов. Различия в отделке, требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

Оборудование для проверки веса штучных изделий.

Холодильное оборудование для хранения кондитерских изделий. Способы получения холода. Холодильные шкафы, принцип действия.

Тема 11. Печенье

Классификация печенья. Основные виды, характеристика, особенности изготовления.

Рецептура и технологический режим приготовления сандвичей. Оборудование, правила эксплуатации и меры безопасности при обслуживании.

Технология приготовления сложнофигурного печенья. Отсаживание печенья вручную и на машинах. Требования к качеству печенья, режим и сроки хранения

Тематический план и содержание производственного обучения

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности	8
2	Изучение технологического оборудования цеха.	16
3	Овладение приемами и приобретение навыков по подготовке: сырья к кондитерскому производству полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	 24 32
4	Выполнение отдельных работ в процессе изготовления пирожных массового спроса, фигурного печенья	32
5	Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов массового спроса	24
6	Самостоятельное выполнение работ кондитера 2-го разряда Квалификационная (пробная) работа	56 8
	ИТОГО:	200

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности.

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда

и правилами внутреннего трудового распорядка.

Ознакомление с квалификациониыми требованиями кондитера 2-го разряда, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Требования безопасности труда на рабочем месте. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. 11ричины пожаров в кондитерских цехах и меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

Тема 2. Изучение технологического оборудования цеха

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехе.

Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.

Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.

Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним.

Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.

Тема 3. Овладение приемами и приобретение навыков но подготовке сырья к кондитерскому производству и полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

Подготовка сырья. Овладение приемами подготовки к работе машин и механизмов для просеивания муки и сахара и навыками работы на них. Соблюдение правил бе-зонасной эксплуатации машин и механизмов Овладение навыками работы на механизмах и машинах для дробления и измельчения орехов, миндаля; растирания мака, для измельчения в стружку масла. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин и механизмов.

Приготовление начинок из мака, орехов, фруктов, различных посыпок.

Овладение приемами работы на весоизмерительных приборах при подготовке сырья к кондитерскому производству.

Приготовление сиропов, помад, кремов. Изучение рецептур и освоение приемов варки в варочных котлах различных кремов, помады основной и шоколадной. Соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования.

Изучение рецептур и освоение приемов работы на варочной аппаратуре, взбивальных машинах и механизмах при изготовлении и окрашивании крема сливочного, сливочного “Шарлотт”, сливочного “нового”, крема белкового. Соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования.

Изучение рецептур и освоение приемов изготовления фруктовой начинки, желе, пралине, марципана.

Режимы хранения и сроки реализации различных сиропов, помад, кремов и других полуфабрикатов.

Тема 4. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления пирожных массового спроса, фигурного печенья

Пирожные бисквитные. Освоение приемов по раскладыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке бисквита по размерам на пласты, намазке кремом или начинкой вручную, на намазной машине с регулированием толщины слоя. Отделка пирожных нарезных и штучных(бисквитное с белковым кремом, бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом, бисквитное фруктово-желейное, бисквитное фруктовое).

Пирожные песочно-кремовые и песочно-фруктовые. Освоение приемов по отделке песочного полуфабриката (песочное кольцо; песочное с кремом; песочное, глазированное помадой с кремом, песочное с белковым кремом; песочное желейное).

Слоеные пирожные. Освоение приемов по намазке нарезных и набивке штучных пирожных

различными кремами и начинками (слойка с кремом, слойка с яблочной начинкой, трубочка, муфточка с белковым кремом).

Заварные пирожные. Освоение приемов по набивке кремом, глазированию помадой или украшению обсыпкой, кремом (трубочка заварная с кремом, трубочка заварная с обсыпкой).

Приобретение навыков по проверке веса шгучных кондитерских изделий, укладке готовых пирожных в лотки, трнспортировке, контролю за условиями хранения.

Фигурное печенье. Освоение навыков по формованию сложнофигурного печенья: наполнению тестом отсадочных мешочков, отсадке вручную печенья или пирожных на листы; отсаживанию печенья на отсадочных машинах, контролю качества отсадки; снятию отформованного теста и укладке на листы.

Освоение навыков по изготовлению сандвичей на машине, проверке качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины, регулирование ее работы, загрузка в барабаны крема или начинки, наблюдение за подачей печенья транспортером на кассеты, нанесением начинок, крема. Охлаждение печенья в холодильном шкафу, укладка на транспортер; соблюдение правил бс-зопасной эксплуатации машины.

Тема 5. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов массового спроса.

Освоение приемов по раскладыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке выпеченных полуфабрикатов для бисквитных тортов, пропитке заготовок сиропом, намазке (прослаиванию) кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин.

Освоение приемов по отделке тортов массового спроса: глазирование помадой, отделка кремом и обсыпкой, желе (торты “Бисквитно-кремовый”,, “Сказка”, “Подарочный”, “Бисквитно-фруктовый”, “Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой”, “Слоеный с кремом”, “Слоеный с конфи-тюром” и др.).

Приобретение навыков по проверке веса готовых тортов. затариванию продукции в картонные коробки, транспортировке, контролю за условиями хранения.

Тема 6. Самостоятельное выполнение работ кондитера 2-го разряда

Организация рабочего места. Инструктаж по безопасности труда.

Освоение всех видов работ, входящих в круг обязанностей кондитера. Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики. Освоение передовых методов труда и выполнение установленных норм.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА.

4. Фактическое ресурсное обеспечение.

Ресурсное обеспечение программы профессиональной подготовки по профессии Кондитер формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Ресурсное обеспечение техникума определяется в целом по программе профессиональной подготовки и включает в себя:

• кадровое обеспечение;

• учебно-методическое и информационное обеспечение;

• материально-техническое обеспечение.

4.1 Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация программы профессиональной подготовки рабочих по профессии Кондитер должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.

Программа профессиональной подготовки обеспечивается учебно-методической документацией.

Реализация программы профессиональной подготовки обеспечивается доступом каждого слушателя к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по программе профессиональной подготовки, изданными за последние 5 лет.

4.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы.

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

а) библиотеку с необходимыми печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы;

б) компьютерные кабинеты общего пользования с подключением к сети Интернет;

в) лаборатории, оснащенные тренажерами;

в)компьютерные мультимедийные проекторы для проведения вводных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала;

г) учебно-производственные мастерские, укомплектованные необходимым оборудованием: учебный кондитерский цех

5. Формы аттестации и оценочные материалы.

5.1 Виды аттестации и формы контроля

Промежуточная аттестация

Реализация программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации слушателей. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в техникуме.

Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение квалификационных разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей

5.2 Контрольно-оценочные материалы

1. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него.
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него.
3. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.
4. Технология приготовления теста для блинов и оладий.
5. Технология приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши домашней.
6. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.

ЛИТЕРАТУРА

1.Электронное издание : Оборудование предприятий общественного питания» 2017.

2. Кузнецова Л.С. , Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий, 2014.

3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. . Технология производства мучных кондитерских изделий, 2013.

4.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. М:- «Академия», 2012.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур на мучные кондитерские изделия, т. 1-3, 2000.

2. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, 2000.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Харченко Н.Э. 2017.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 1983.
5. Справочник кондитера. Общественное питание, М., 1998.
6. Сборник нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания, М., 2005.
8. Справочник руководителя предприятий общественного питания, М., 2007.

Интернет- ресурсы

1. http://www.restoved.ru/
2. http://spb.menu.ru/
3. http://www.restcon.ru/