

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Утверждена
приказом № 667
от 26 сентября 2023 г.

Основная программа профессионального обучения

Программа профессиональной подготовки по профессии
КОНДИТЕР

Квалификация: **3 разряд**

Код профессии: **12901**

Категория работников: **рабочий**

г. Арзамас

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	4
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	16
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	19
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	20
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	24

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для подготовки по рабочей профессии 12901 «Кондитер» и включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих требованиям квалификационной характеристики кондитера.

Настоящая программа составлена в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Приказа Минпросвещения РФ от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Профессиональным стандартом «Кондитер», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н), регистрационный номер № 549
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 20 января 2014 г. № 22 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий" (с действующими изменениями и дополнениями)

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных пунктах, располагающих базой для практического обучения, имеющих классы, оборудованные необходимыми наглядными пособиями. В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения Moodle (<http://distant.atsp-life.org>).

Продолжительность обучения рассчитана на 320 часов. К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и /или профессиональным стандартом.

Программу разработал преподаватель Воронова Ирина Олеговна.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы:

Программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности по профессии «Кондитер» - 3 разряда.

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

№ п/п	Содержание совершенствуемой или вновь формируемой компетенции
1	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
2	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
3	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
4	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
5	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
6	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
7	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
8	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
9	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной подготовки «Кондитер»: производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен знать:

- 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;

- Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;

- Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;

- Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;

- Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;

- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;

- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

уметь:

- 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 и шоколадной продукции;

- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;

- Реализовывать готовую кондитерскую и 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.

1.4. Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 320 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.5. Форма обучения

Форма обучения – очная форма/очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии

Кондитер

Вид обучения
 Вид образовательной программы
 Форма обучения
 Минимальный уровень образования,
 принимаемых на обучение:
 Срок обучения
 Вид выдаваемого документа
 Профессиональный стандарт

Профессиональная подготовка
 Профессиональное обучение
 Очная/ очная с использованием ДОТ
 Без предъявления требований к образованию

320 часов/ 8 недели/ 2 месяца
 Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего
 «Кондитер» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября
 2015 г. №597н)
 12901
 3 разряд

Код профессии
 Уровень квалификации (разряд)

№п/п	Курсы, предметы	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)										
			Из них		Из них			Недели:										
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1	2	3	4	5	6	7	8			
1.	Общепрофессиональные дисциплины	36																
1.1.	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	10	6		6		4	10										
1.2.	Этика и психология делового общения	12	6		6		6	12										
1.3.	Охрана труда и техника безопасности	14	8		8		6	14										
2.	Профессиональные дисциплины	72																
2.1.	Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания	10	6		6		4	2	8									
2.2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	6		6		4		10									
2.4.	Техническое оснащение и организация рабочего места	14	8		8		6		14									
2.5.	Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	26	16		16		10		7	19								
2.6.	Организация и управление работой	12	6		6		6			12								
3.	Практическое обучение	192								8	40	40	40	40	40	40	40	24
4.	Промежуточная аттестация	4						2	1	1								
5.	Консультация	8																8
6.	Квалификационный экзамен	8																8
	ИТОГО:	320						40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40

*при очной форме обучения

**при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа теоретического обучения Общепрофессиональные дисциплины

1. Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности

1.1. Введение в профессию. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований.

Оценка значимости профессии на современном этапе экономического развития. Требования современного производства к уровню знаний, умений и навыков специалиста. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии с учетом индивидуальных особенностей предприятия.

1.2. Основы рыночной экономики и предпринимательства.

Понятие об экономике. Факторы производства и доходы их собственников. Рынок и его составляющие. Этапы и проблемы развития рынка. Конъюнктура рынка. Спрос и предложение. Виды предприятий малого бизнеса, их функции. Создание предприятия, оформление документов. Законодательство и периодическая ответственность в сфере предпринимательства.

Капитал: основной и оборотный. Издержки производства и прибыль. Себестоимость продукции и услуг. Норма прибыли, рентабельность. Распределение прибыли.

Управление финансами. Учет денежных средств. Финансовая отчетность.

2. Этика и психология делового общения

2.1 Понятие об этике и психологии делового общения.

Межпредметная связь психологии, этики и делового общения. Роль психологических знаний в рамках делового общения. Деловое общение в коммерческой деятельности. Этапы, вербальные и невербальные средства общения.

2.2. Психологические аспекты коммерческой деятельности.

Психические процессы, их влияние на покупательский спрос: внимание, ощущение, восприятие, память, мышление, воображение. Психотипы сотрудников по темпераменту и характеру и их учет в деятельности. Мотивация коммерческой деятельности. Роль предпринимательства в формировании жизненных ориентиров.

2.3. Коммерческая деятельность и этика.

Понятие «профессиональная этика», история. Этические основы деловой культуры.

2.4. Деловая этика.

Этические элементы служебного общения: этика приказа и просьбы, принципы наказания. Благодарность и комплимент как форма поощрения. Теория коллектива. Структура коллектива. Стили управления коллективом.

3. Охрана труда и техника безопасности

3.1. Организация мер по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях общественного питания

Основные этапы процесса создания противопожарной безопасности. Проведение организационных мероприятий по созданию пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Проведение противопожарной подготовки работников.

3.2. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания

Система мер по обеспечению безопасного труда на предприятиях общественного питания. Профилактика производственного травматизма. Нормативные санитарно – гигиенические условия. Электробезопасность на предприятиях общественного питания. Обучение персонала.

Профессиональные дисциплины

1. Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания

1.1. СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
- ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании.
- ГОСТ Р 56997-2016 Химические дезинфицирующие средства и антисептики. Средства для дезинфекции на объектах общественного питания и торговли. Показатели токсичности и опасности.
- Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания».
- ГОСТ Р 56671-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП (утв. И введен в действие Приказом Росстандарта от 23.10.2015 N 1627-ст).
- ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
- Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
- Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. МР 5.1.0098-14
- ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
- ГОСТ Р ИСО 9004-2019 «Менеджмент качества. Качество организации. Руководство по достижению устойчивого успеха организации».
- ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
- ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- ГОСТ Р 54762-2011 ISOTS 22002-12009 Часть 1. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

1.2. Программы предварительных условий (ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции

Понятие Программы предварительных условий.

Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Требования к организациям общественного питания

1.3. ХАССП на предприятиях общественного питания

Цель создания системы ХАССП на предприятии общественного питания

Особенности разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии общественного питания

2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

2.1. Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов

Морфология и систематика микроорганизмов, Понятие о микробиологии как, науке о микроскопически малых живых существах. Систематика микроорганизмов. Строение и формообразование бактерий. Классификация бактерий: кокки, палочки, вибрионы, спириллы, спирохеты. Размножение бактерий. Актиномицеты вирусы и бактериофаги. Понятие, размножение, характеристика вирусов, их классификация.

Важнейшие микробиологические и биохимические процессы, их практическое значение

Методы консервирования продовольственных товаров

2.2. Пищевые заболевания микробной природы

Классификация основных пищевых инфекций и пищевых отравлений.

Возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

2.3. Личная гигиена работников производства

Правила личной гигиены работников пищевых производств

2.4. Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре

Санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения.

Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

2.5. Условия приготовления и хранения кремовых изделий

Санитарный режим приготовления и хранения кремовых изделий

3. Техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

3.1. Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации), данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.

Приобретение знаний санитарных норм в кондитерском производстве, ознакомление с нормативными актами в работе кондитера. Изучение температурных и санитарных норм при хранении кондитерского сырья.

Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов. Причины порчи кондитерского сырья. Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации). Данные об аллергенах. Нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.

Международные практики и принципы диетического питания.

Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией. Диетологическая и аллергологическая характеристика ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.

4. Техническое оснащение и организация рабочего места

4.1. Принципы организации кондитерских цехов

Организация рабочего места в соответствии с видами работ.

Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря.

Обслуживание технологического оборудования и производственного инвентаря кондитерского производства.

Нормативная документация. Формы организации труда на производстве.

Планирование деятельности и методы планирования.

4.2. Оборудование кондитерского цеха

Учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначения основных видов технологического оборудования кондитерского производства.

Производственный цикл предприятия питания; назначения тары, видов тары.

Виды и устройства весов различной грузоподъемности

Оборудование для подготовки кондитерского сырья

Оборудование для приготовления и обработки теста

Взбивальные машины

Оборудование для жарки и выпекания

5. Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

5.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба

Пищевая ценность и классификация хлебобулочных изделий и хлеба.

Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

5.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий

Пищевая ценность и классификация кондитерских изделий

Основные продукты для приготовления основных кондитерских изделий.

Производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий

Технология приготовления основных кондитерских изделий

5.3. Приготовление и оформление печенья

Пищевая ценность и ассортимент печенья. Приготовление и оформление печенья.

5.4. Приготовление и использование отделочных полуфабрикатов

Классификация отделочных полуфабрикатов.

Производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов

Приготовление отделочных полуфабрикатов

5.5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных

Организация работы кондитера в процессе выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных.

5.6. Пищевая ценность тортов и пирожных

Пищевая ценность тортов. Пищевая ценность пирожных. Требования к качеству.

5.7. Приготовление тортов и пирожных

Технологический процесс приготовления тортов. Технологический процесс приготовления простых пирожных.

Самостоятельная работа по теме «Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

6. Организация и управление работой

6.1. Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами

Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени. Этапы рабочего процесса: подбор рецептуры и дизайна изделия; подбор необходимого инвентаря и оборудования; расчёт необходимого количества продуктов; выстраивание последовательности действий с указанием времени (тайминг). Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов. Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.

Практическое обучение

Программа учебной практики

Вид работы	Количество часов (80)
Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием в мастерской	2
Отработка навыков приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	8
Отработка навыков приготовления пресного теста и изделий из него	8
Отработка навыков приготовления песочного теста и изделий из него	8
Отработка навыков приготовления бисквитного теста и изделий из него	6
Отработка навыков приготовления заварного теста и изделий из него	6
Отработка навыков приготовления и декорирования мучных кондитерских изделий	6
Отработка навыков приготовления и декорирования пряников	6
Отработка навыков приготовления и декорирования пирожных	6
Отработка навыков приготовления печенья	6
Отработка навыков приготовления сиропов	6
Отработка навыков приготовления воздушного теста и изделий из него	6
Отработка навыков приготовления желе	6

Программа производственное практики

Вид работы	Количество часов (112)
Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием в мастерской	4
Отработка навыков приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	10
Отработка навыков приготовления пресного теста и изделий из него	10
Отработка навыков приготовления песочного теста и изделий из него	10
Отработка навыков приготовления бисквитного теста и изделий из него	10
Отработка навыков приготовления заварного теста и изделий из него	10
Отработка навыков приготовления и декорирования мучных кондитерских изделий	10
Отработка навыков приготовления и декорирования пряников	8
Отработка навыков приготовления и декорирования пирожных	8
Отработка навыков приготовления печенья	8
Отработка навыков приготовления сиропов	8
Отработка навыков приготовления воздушного теста и изделий из него	8
Отработка навыков приготовления желе	8

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования

При очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий используется система электронного обучения Moodle - <http://distant.atsp-life.org>

Обучение проводится в мастерской «Кондитерское дело», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело»

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- МФУ
- Принтер
- Сплит-система QV-BE18WA
- Кулер напольный с холодильником Aqua Work
- Экран для проектора
- Проектор
- Компрессор HANDY MASTER KIT
- Соковыжималка для цитрусовых APOLLO
- Часы настенные
- Тележка-шпилька ТС-ПР 610x450x1700мм
- Краскопульт Mini H-3003
- Аэрограф 1152 Jas 0,8
- Доска магнитно-маркерная Attache Economy 90x120
- Коммутатор D-Link
- Кронштейн для проектора Cactus
- Шкаф RIVA СТ-1,2 белый
- Жалюзи верт-ные 2,00*2,08
- Термометр цифровой с щупом
- Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт
- Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900x900x900/ Подставка под конвекционную печь
- Весы настольные электронные
- Плита индукционная напряжение 220В, мощность 3,5 кВт
- Противень для конвекционной печи 600X400
- Планетарный настольный миксер, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт
- Микроволновая печь, мощность 0,7кВт
- Холодильный шкаф 60x66x185
- Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800/Стеллаж производственный
- Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая)
- Доска мраморная 50x100
- Смеситель холодной и горячей воды
- Тарелка для подачи десерта (белая) 20x30
- Поднос пластик
- Блендер стационарный
- Ванна для растапливания шоколада

- Сотейник 2 л для индукционной плиты
- Сотейник 1,5 л для индукционной плиты/Сотейник 1,7 л нерж.сталь с крышкой
- Сотейник 1 л для индукционной плиты/ Сотейник 1,2 нерж.сталь с крышкой
- Сковорода для индукционной плиты
- Решётка для глазировки 460x260x30 ММ
- Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)
- Сито большое
- Сито среднее
- Сито малое
- Венчик большой
- Венчик малый
- Кружка пластиковая 1л/ Контейнер- кружка для бульона 1,1 л
- Кружка пластиковая 2,5 л/ Емкость универсальная 2,5 л
- Маленькая горелка/Горелка для карамели
- Газовый баллончик для горелки/Сменный газовый картридж
- Фен строительный
- Рулон одноразовых кондитерских мешков (100 шт в рулоне)
- Перчатки латексные - коробка (100 штук в коробке)
- Миска пластиковая 1 л/миска 0,8 л без рисунка
- Миска пластиковая 2,5 л/Салатница большая
- Миска пластиковая 3 л/Миска 3 л круглая
- Миска из нержавеющей стали 1 л
- Миска из нержавеющей стали 0,5 л
- Спрей для жарки и выпекания
- Спрей заморозка
- Обеззараживающий спрей
- Пирометр
- Ручной блендер 650Вт/Блендер барный
- Корзина для мусора 60 л
- Скалка деревянная
- Скалка силиконовая
- Жгут силиконовый/ Жгут пищевой силикон
- Вентилятор
- Коврик силиконовый
- Форма для конфет поликарбонатная
- Шпатель 18*10
- Шпатель 22*10
- Набор вилок для работы с шоколадом
- Палетта кондитерская прямая/ Лопатка прямая
- Палетта кондитерская угловая/ Лопатка изогнутая
- Набор инструментов для моделирования/ Набор инструментов для марцепанов
- Скалка кондитерская для моделирования
- Утюжок для мастики
- Набор художественных кистей
- Кисть кондитерская/Кисточка силиконовая малая
- Кисть кондитерская силиконовая /Кисть силиконовая 17 см
- Лопатка деревянная
- Лопатка силиконовая/ Лопатка- ложка кулинарная силиконовая
- Набор кондитерских насадок

- Набор пинцетов
- Ножницы
- Набор ножей 3 шт
- Кольца для выпечки и сборки
- Форма силиконовая для антреме/ Форма силиконовая круг, куб
- Форма силиконовая для миниатюр, десертов/ Форма силиконовая прямоугольник
- Молды силиконовые для шоколада, карамели/ Форма силиконовая круг
- Флешка
- Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800/ Стеллаж производственный
- Стол производственный 1800х600х850
- Весы молекулярные
- Шкаф среднетемпературный/Холодильник с морозильником
- Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800
- Ножи поварские
- Доска разделочная /Доска разделочная гипкая
- Корзина для мусора 60 л
- Стул
- Ножницы
- Сок для сыпучих продуктов
- Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка)
- Вешалка 109*74*179//Вешалка гардеробная на колесах
- Стол переговорный, арт Б351, 880х880х760
- Стол переговорный арт Б352, 1800х880х760
- Вешалка 153х74х179/Вешалка напольная групповая на 22 крюч
- Корзина для мусора 40 л
- Проектор
- Ноутбук
- Принтер
- Экран для проектора
- Вешалка 109*74*179//Вешалка гардеробная на колесах
- МФУ А4 лазерное, ЦВЕТНОЕ
- Компьютер/ Ноутбук

СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета.

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения и промежуточных аттестаций. Итоговая аттестация проходит в виде квалификационного экзамена, включает в себя ответы на теоретические вопросы, составленные в соответствии с настоящей программой, выполнение практического задания.

Итоговая и промежуточные аттестации проводятся с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» – если обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами юридической практики, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» – если обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» – если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» – если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Кондитер 3 разряда».

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.
2. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места по компетенции «Кондитерское дело».
3. Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.
4. Международные практики и принципы диетического питания.
5. Организация работы кондитера в процессе выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных.
6. Технологический процесс приготовления тортов. Технологический процесс приготовления простых пирожных.

Вопросы к итоговой аттестации

Задания практической части квалификационного экзамена

- 1. Выполнение технологического процесса изготовления рулета бисквитного сливочно-молочного**
 - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
 - изготовление отделочных полуфабрикатов;
 - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 2. Выполнение технологического процесса изготовления рулета фруктового**
 - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
 - изготовление отделочных полуфабрикатов;
 - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 3. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Медовый»**
 - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
 - изготовление отделочных полуфабрикатов;
 - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 4. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Рыжик»**
 - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
 - изготовление отделочных полуфабрикатов;
 - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 5. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Киевский»**
 - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
 - изготовление отделочных полуфабрикатов;
 - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 6. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Сказка»**
 - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
 - изготовление отделочных полуфабрикатов;
 - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 7. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Подарочный»**
 - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
 - изготовление отделочных полуфабрикатов;
 - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 8. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Любимый»**
 - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
 - изготовление отделочных полуфабрикатов;
 - формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- 9. Выполнение технологического процесса изготовления торта «Крем-брюле»**
 - изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;

- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

10. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Картошка» обсыпная

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

11. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Трубочка» с кремом

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

12. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Трубочка» с обсыпкой

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

13. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное)

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

14. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

15. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Воздушное» с кремом (двойного)

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

Вопросы теоретической части квалификационного экзамена

Тема: Подготовка кондитерского сырья к производству

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.

Тема: Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

1. Фарши и начинки. Ассортимент. Кулинарное использование.
2. Технология приготовления фарша капустного. Требования к качеству. Кулинарное использование.
3. Сиропы. Жжёнка. Плотность сиропа. Ассортимент. Использование в кондитерском производстве.
4. Технология приготовления сиропа для промочки изделий. Требования к качеству. Использование в кондитерском производстве.
5. Кремы. Виды кремов, использование в кондитерском производстве.
6. Кремы сливочные. Виды. Технология приготовления крема сливочного основного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.

7. Кремы белковые. Технология приготовления крема белкового заварного и его использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
8. Кремы заварные. Технология приготовления крема заварного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.

Тема: Замес теста и способы его разрыхления

1. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
2. Способы разрыхления теста. Виды. Особенности.

Тема: Дрожжевое тесто и изделия из него

1. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого безопасного теста.
2. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста.
3. Разделка и выпечка дрожжевого теста. Виды и ассортимент изделий из дрожжевого теста.
4. Технология приготовления теста для оладий, блинов. Изделия. Требования к качеству.

Тема: Бездрожжевое тесто и изделия из него

1. Тесто пресное для блинчиков. Технология приготовления, изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
2. Тесто пресное для пельменей, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
3. Тесто бездрожжевое сдобное. Технология изготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
4. Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.
5. Бисквитное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
6. Заварное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
7. Воздушное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.

Тема: Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки

1. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из крема. Способы нанесения крема.
2. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов, глазури, посыпки, шоколада, карамели.

Тема: Стандартизация и контроль качества кондитерской продукции

1. Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

Тема: Оборудование предприятий общественного питания

1. Механическое оборудование. Виды. Правила эксплуатации механического оборудования.
2. Тестомесильная машина. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.
3. Взбивательная машина. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.
4. Тепловое оборудование. Виды. Правила эксплуатации теплового оборудования.
5. Кондитерская электрическая печь. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.
6. Холодильное оборудование. Виды. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
7. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования кондитерского цеха.

8. Противопожарная техника безопасности кондитерского цеха.
9. Меры борьбы с травматизмом на предприятиях общественного питания. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.

Тема: Физиология питания, санитария и гигиена

1. Меры предупреждения пищевых инфекций, отравлений и глистных заболеваний.
2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания
3. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.
4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
5. Санитарные правила изготовления, хранения, реализации кремовых кондитерских изделий
6. Санитарные правила мытья инструментов и инвентаря кондитерского производства.
7. Санитарные правила обработки яиц.

Тема: Организация производства предприятий общественного питания

1. Охрана труда в кондитерском цехе.
2. Определите требования к организации рабочих мест по изготовлению отделочных полуфабрикатов и рабочих мест по отделке кондитерских изделий.
3. Назовите помещения, места и отделения, необходимые для ведения технологического процесса кондитерского цеха, и дайте их характеристику.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года);
3. Учебное пособие: Р.П. Кенгис «Домашнее приготовление тортов»
4. Л.П. Ляховская «Секреты домашнего кондитера»
5. Учебник: В. Барановский «Кондитер» учебное пособие, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий о/п Бутейкис,
6. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
7. Учебное пособие: А.Н. Андреев «Домашний хлеб и сдоба» 1993 г.
8. Н.Г. Прохорова А.М. Новикова «Бакалейные кондитерские, гастрономические. Молочные торты и хлебобулочные изделия»
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утвержден и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
12. Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
13. В.М. Калинина «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности»
14. И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.»
15. Производственное обучение профессии "Кондитер". В 2 частях. Часть 1; Академия - Москва, 2011. - 208 с.
16. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 480 с.
17. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 576 с.
18. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 336 с.
19. ГОСТ 24557 «Изделия хлебобулочные сдобные»
20. ГОСТ 14621-78 «Рулеты бисквитные»
21. ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные»
22. Стандарт отрасли «Торты и пирожные» ОСТ 10-060-95

Дополнительные источники

1. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятий питания.
2. Похлебкин. Занимательная кулинария. 1998г.
3. Романов, А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. – Томск: Сибирское ун-в. издво, 2007 г. -278 с.- ISBN 978-5-379-00186-5;
4. Пирог. Выпечка домашнего приготовления. Резанова В. Ростов на Дону, ЗАО Книга 2000г.
5. Как украсить блюда. Рудольф Биллер АСТ пресс М., 2004г.

6. Фантазии булочек. Степанова И.В. ООО Эконом 2006г.
7. Золотые рецепты: блины, блинчики, оладьи. Поскребышева ОлмаПресс, 2001г.
8. Украшение из овощей и фруктов Мари Эльза Лобо «АРТ Родник 2006г»
9. Рисование и лепка кондитерских изделий. Коева В.А. Феникс 2001г.
10. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Цуркова К.А. Москва 1973г.
11. Сборник рецептов мучных, булочных для предприятий о/п.
12. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. 2000г Издательство «Хлебпродинформ»
13. Выпечка Г.И.Поскребышева, М., 2001г.
14. Торты домашнего приготовления. Лагутина Л.А. Ростов на Дону, 2000г.
15. Увлекательное моделирование Кискальт Изольда. Профиздат 2006г.
16. 130 изысканных рецептов домашней выпечки. О. Потапова Крон-Пресс М., 1999г.
17. Шумилкина М. Н. Кондитер; Феникс - Москва, 2011. - 320 с.

Интернет-ресурсы

1. Электронного – библиотечная система - <https://www.book.ru>