

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



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ АТСП

Е.Ю.Архипова
«01» июля 2022 г.

Основная программа профессионального обучения

Программа повышения квалификации по профессии
КОНДИТЕР

Квалификация: **3 разряд**

Код профессии: **12901**

Категория работников: **рабочий**

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	14
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	15
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	19

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации в области изготовления кондитерских изделий.

Настоящая программа составлена в соответствии с:

- Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийским классификатором профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014
- Профессиональным стандартом «Кондитер», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), регистрационный номер № 549
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями на 25 апреля 2019 года);
- Приказом Министерства Просвещения №438 от 26.08.2020 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 20 января 2014 г. N 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 обучающихся проводится в ГБПОУ «Арзамасский техникум строительства и предпринимательства», имеющий лицензию на ведение образовательной деятельности; располагающий базой для практического обучения, мастерскую «Кондитерское дело», оборудованную в соответствии с требованиями актуального инфраструктурного листа WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело»; имеющий классы с компьютерным, презентационным и мультимедийным оборудованием.

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 80 часов: 16 часов теоретического и 56 часов практического обучения.

К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные учебным планом настоящей программы.

Программу разработали:

Преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» - Теплова Клара Константиновна

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	Организация и управление работой
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды
3	Торты, гато, антреме
4	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке
5	Миниатюры, порционные пирожные, пtiфуры
6	Кондитерские изделия и шоколад
7	Моделирование (скульптурирование) из различных материалов

К освоению программы допускаются лица, имеющие свидетельство о профессии рабочего, должности служащего, подтверждающее наличие квалификации по профессии «Кондитер 2 разряда». Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

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;
- 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

- Пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен 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
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
- Изготавливать простые массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские и хлебобулочные изделия
- Декорирование изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.

1.4. Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 80 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

повышения квалификации по профессии «Кондитер»

Код	12901
Форма обучения	Очная/ очная с использованием ДОТ
Минимальный уровень образования, принимаемых на обучение	Кондитер 3 разряд
Срок обучения	80 часов/ 2 недели
Вид выдаваемого документа	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

№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
1.	Требования охраны труда и техники безопасности.	2						2	
2.	Организация и управление работой.	2						2	
3.	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	2						2	
4.	Технология приготовления и декорирования хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	10	8		8		2	10	
5.	Практическое обучение	56							
5.1.	Учебная практика	56		56				22	34
6.	Промежуточная аттестация	2						2	
7.	Консультация	2							2
8.	Квалификационный экзамен	4							4
	ИТОГО:	80						40	40

*при очной форме обучения

**при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа теоретического обучения

1. Требования охраны труда и техники безопасности

1.1. *Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места.*

Понятие «Культура безопасного труда». Нормативно-правовая база. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.

Требования охраны труда перед началом работы

Требования охраны труда во время работы

Требования охраны труда в аварийных ситуациях

Требования охраны труда по окончании работ

1.2. *Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции.*

Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места по компетенции «Кондитерское дело». Подготовка к работе кондитерского цеха и рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы. Вредные факторы, влияющие на состояние здоровья. Требования охраны труда при работе с электрооборудованием: индукционная плита, планетарный миксер, куттер, блендер, шкаф шоковой заморозки, конвекционная печь. Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы

2. Организация и управление работой

2.1. *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.

3. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

3.1. *Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации), данные об аллергиях, 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. Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

4.1. *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.

4.2. *Пищевая ценность тортов и пирожных*

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

4.3. *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»

Практическое обучение

Программа учебной практики

Вид работы	Количество часов (56)
Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием в мастерской	4
Отработка навыков приготовления песочного теста и изделий из него	10
Отработка навыков приготовления бисквитного теста и изделий из него	8
Отработка навыков приготовления заварного теста и изделий из него	8
Отработка навыков приготовления и декорирования простых муссовых тортов	10
Отработка навыков приготовления и декорирования фруктовых тортов	8
Отработка навыков приготовления и декорирования пирожных	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.atasp-life.org>

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

Оборудование кабинета:

- рабочие места для обучающихся;
- комплект технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Учебно-лабораторное оборудование:

Стол производственный 1800х600х850

Печь конвекционная 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт

Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900/ Подставка под конвекционную печь

Весы настольные электронные

Плита индукционная напряжение 220В, мощность 3,5 кВт

Противень для конвекционной печи 600Х400

Планетарный настольный миксер, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт

Микроволновая печь, мощность 0,7кВт

Холодильный шкаф 60х66х185

Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800/Стеллаж производственный

Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая)

Доска мраморная 50х100

Смеситель холодной и горячей воды

Тарелка для подачи десерта (белая) 20х30

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 460х260х30 ММ

Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)

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

Палетка кондитерская прямая/ Лопатка прямая

Палетка 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

Шкаф среднетемпературный/Холодильник с морозильником

Стеллаж 4х уровневый 800х500х1800

Ножи поварские

Доска разделочная /Доска разделочная гипсовая
Корзина для мусора 60 л
Стул
Ножницы
Совок 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
Учебно-производственное оборудование:
Стол производственный 1800х600х850
Печь конвекционная 800х770х509, напр380В, мощность 6,5кВт
Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900/ Подставка под конвекционную печь
Весы настольные электронные/Весы порционные
Плита индукционная напряжение 220В, мощность 3,5 кВт
Противень для конвекционной печи 600Х400
Планетарный настольный миксер, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт
Микроволновая печь, мощность 0,7кВт
Холодильный шкаф 60х66х185
Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800/ Стеллаж производственный
Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая)
Доска мраморная 50х100
Смеситель холодной и горячей воды
Тарелка для подачи десерта (белая) 20х30/Блюда круглое 30 см
Поднос пластик /Поднос столвый
Блендер стационарный
Ванна для растапливания шоколада
Сотейник 2 л для индукционной плиты
Сотейник 1,5 л для индукционной плиты
Сотейник 1 л для индукционной плиты
Сковорода для индукционной плиты
Решётка для глазировки 460х260х30 ММ
Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)
Сито большое
Сито среднее
Сито малое
Венчик большой
Венчик малый
Кружка пластиковая 1л/Миска-эконом пласт 1 л
Кружка пластиковая 2,5 л/емкость 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
Миска пластиковая 2,5 л/миска 2,5 л салатница
Миска пластиковая 3 л
Миска из нержавеющей стали 1 л
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/ Барный блендер
Корзина для мусора 60 л
Скалка деревянная
Скалка силиконовая
Жгут силиконовый/ Жгут пищевой силикон
Вентилятор
Коврик силиконовый
Форма для конфет поликарбонатная
Шпатель 18*10/ Скребок кондитерский
Шпатель 22*10/ Скребок кондитерский
Набор вилок для работы с шоколадом
Палетка кондитерская прямая/Лопатка прямая
Палетка кондитерская угловая/Лопатка угловая
Набор инструментов для моделирования
Скалка кондитерская для моделирования
Утюжок для мастики
Набор художественных кистей
Кисть кондитерская/ Кисть силиконовая малая

Кисть кондитерская силиконовая /Кисть силиконовая 17 см
Лопатка деревянная
Лопатка силиконовая
Набор кондитерских насадок
Набор пинцетов
Ножницы
Набор ножей 3 шт
Кольца для выпечки и сборки
Форма силиконовая для антреме/Форма круг, куб
Форма силиконовая для миниатюр, десертов/Форма прямоугольная
Молды силиконовые для шоколада, карамели
Термометр инфракрасный
Шкаф шоковой заморозки 780*800*1545, 400 В, мощность 3,345 кВт
Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800/Стеллаж производственный
Краскопульт пневматический/ Краскораспылитель
Компрессор
Столы для краскопульты 880*880*760
Столы для презентации 1800*600*850
Весы
Шкаф среднетемпературный

Шкаф низкотемпературный
Стол с моечной ванной 1000*600
Смеситель для горячей и холодной воды
Стеллаж 4х уровневый 800х500х1800/ Стеллаж производственный
Ножи поварские
Доска разделочная
Корзина для мусора 60 л
Ножницы
Совок для сыпучих продуктов
Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка)
Корзина для мусора 40 л
Канализация для мытья жирной посуды
Вытяжка над печью
Акриловые цилиндры под подставки, диаметр 5 см, высота 5 см
Гладильная доска
Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)
Карамелизатор (в комплекте с баллоном)/Лампа для карамели
Квадратная акриловая подставка (фигурки, конфеты) 20х20х1,5
Кондиционеры
Корзина для мусора 25 л
Кулер
Миска из нержавеющей стали 3 л
Миска пластиковая 2 л
Мышь для компьютера
Набор первой медицинской помощи
Огнетушитель углекислотный ОУ-1
Пилот, 5 розеток
Пирометр лазерный
Подставка металлическая под разделочные доски
Прихватки (рукавицы) для шкафа шоковой заморозки
Противень для тележки шпильки
Сотейник 4 л для индукционной плиты
Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800
Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800
Стол - тип 3/Стол офисный
Таймер с обратным отсчётом времени
Тележка-шпилька
Утюг
Формы металлические в ассортименте
Формы для конфет
Форма для выпечки с мраморным покрытием круг
Чайник электрический
Часы настенные
Форма силиконовая круг 3 ячейки
Приточно-вытяжная вентиляция

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 от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Учебное пособие: Р.П. Кенгис «Домашнее приготовление тортов»
4. Л.П. Ляховская «Секреты домашнего кондитера»
5. Учебник: В. Барановский «Кондитер» учебное пособие, Сборник рецептур 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. Утверждён 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 унив. 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 рецептур мучных, булочных для предприятий о/п.
12. Сборник рецептур 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/>
2. Электронная библиотечная система (ЭБС) «Университетская библиотека ONLINE» - https://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red

