

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

Утверждена

Педагогическим советом

Протокол от 12.02. 2025 г. № 5

/Перминова В.В./

Приказ ОГБПОУ «КТЭК»

от 12.02. 2025 г. № 82/11



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии рабочего 12901 Кондитер

(программа профессиональной подготовки)

Согласована:

председатель ГЭК

управляющая кафе Избушка ООО «Мезонет»

Веричева – Бенедик Анна Владимировна



Кострома, 2025 г.

Организация разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчик(и):

Смирнова А.А. – заместитель директора;

Белобородова Т.П. – преподаватель дисциплин профессионального цикла
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж».

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Характеристика программы

Пояснительная записка	4
1.1. Цель реализации программы	4
1.2. Планируемые результаты обучения	4
1.3. Категория слушателей	5
1.4. Форма обучения.....	5
1.5. Срок освоения программы	5

Раздел 2. Содержание программы

2.1. Учебный план	6
2.2. Учебно-тематический план	7
2.3. Календарный учебный график	13
2.4. Рабочая программа	14

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы 22

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы	29
4.2. Учебно-методическое обеспечение программы	30
4.3. Кадровые условия реализации программы	30

Раздел 1. Характеристика программы

Пояснительная записка

Основная программа профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер» (*профессиональная подготовка*) разработана в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 года № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

на основе:

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий (ЕТКС), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 года № 30;
- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н.

1.1. Цель реализации программы

Основная программа профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер» (*профессиональная подготовка*) направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- технологию производства кондитерских, мучных изделий;
- требования качества;
- нормы, соотношения и последовательность закладки продуктов;
- принципы работы и правила эксплуатации взбивальных машин, блендеров, конвекционных печей, инжекционных плит.
- технологический процесс приготовления кондитерских изделий;
- санитарно-гигиенические требования к процессу изготовления кондитерских изделий,
- правила техники безопасности и производственной санитарии.

уметь:

- владеть технологиями выпечки основных видов полуфабрикатов (теста);
- соблюдать рецептуру и стандарты их изготовления;
- использовать специальное оборудование, контролировать процесс выпечки, взбивания.

иметь практический опыт:

- расчета количества сырья и нормы выхода продукции;
- подготовки муки и другого сырья;
- приготовления полуфабрикатов (на взбивальных машинах);
- приготовления теста;
- приготовления начинок;
- приготовления крема;
- знания ассортимента, формовки и отсадки печенья;
- знания ассортимента пирожных и их изготовления;
- знания ассортимента тортов;
- декорирования кондитерских изделий (шоколад, безе, ягоды, фрукты и т.д.);
- сборки кондитерских изделий;
- упаковки кондитерских изделий;
- проверки качества готовой продукции

1.3. Категория слушателей:

- лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

1.4. Форма обучения: очно-заочная (вечерняя).

1.5. Срок освоения программы: 384 часа.

Раздел 2. Содержание программы

2.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборато р. занятия	проме ж. и итог.ко нтроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	28	24	4		
1.1	Модуль 1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12	10	2		Текущий контроль
1.2	Модуль 2. Метрология и стандартизация	10	8	2		Текущий контроль
1.3	Модуль 3. Охрана труда	6	6			Текущий контроль
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	350	196	152	2	
2.1	Модуль 1. Приёмка, хранение и подготовка сырья к производству	32	28	4		Текущий контроль
2.2	Модуль 2. Производство мучных хлебобулочных изделий	30	26	4		Текущий контроль
2.2	Модуль 3. Производство кондитерских изделий	96	87	8	1	Зачет
2.2	Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	120	55	64	1	Зачет
2.2	Учебная практика	36		36		Диф. зачет
2.3	Производственная практика	36		36		Диф. зачет
3.	Квалификационный экзамен: - практическая квалификационная работа	6			6	Демонстрационный практикум «Мастер- профи»
	ИТОГО:	384	220	156	8	

2.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог.конт роль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Теоретическое обучение	28	24	4		
1.1	Модуль 1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12	10	2		Текущий контроль
1.1.1	Санитарные требования к механической обработке продуктов	2	2			
1.1.2	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов	2	2			
1.1.3	Санитарные требования к работе в кондитерском цехе	2	2			
1.1.4	Правила личной гигиены	2	2			
1.1.5	Вредные привычки и как с ними бороться	2	2			
1.1.6	Практическая работа № 1. Обработке яиц на предприятиях общественного питания	2		2		
1.2	Модуль 2. Метрология и стандартизация	10	8	2		Текущий контроль
1.2.1	Основы сертификации, стандартизации и метрологии на кондитерском предприятии	2	2			
1.2.2	Категории нормативно-технической документации	2	2			
1.2.3	Требования, действующих стандартов, гигиенических сертификатов на кондитерском производстве	2	2			
1.2.4	Приемка сырья, растаривание и хранение сырья на производстве	2	2			
1.2.5	Практическая работа № 2. Работа с нормативной документацией.	2		2		
1.3	Модуль 3. Охрана труда	6	6			Текущий контроль
1.3.1	Факторы, влияющие на производственную деятельность кондитера	2				
1.3.2	Инструктажи, меры безопасности труда кондитера	2				

1.3.3	Противопожарные мероприятия на кондитерских предприятиях	2				
2.	Раздел 3. Профессиональный курс	196	152	2		
2.1	Модуль 1. Приёмка, хранение и подготовка сырья к производству	32	28	4		Текущий контроль
2.1.1	Характеристика муки, виды, типы.	4	4			
2.1.2	Приемка основного сырья (мука, молочные продукты, яйцо и т.д.) и организация работы производственных помещений, для изготовления кондитерских изделий. Стандарты качества.	4	4			
2.1.3	Сахар и сахаросодержащие продукты, виды, применение	4	4			
2.1.4	Молоко и молочные продукты, их виды, применение	4	4			
2.1.5	Жиры и масла. Классификация жиров и масел, применение, краткие сведения о производстве, основные показатели. Стандарты качества Лабораторная работа № 1. Приготовление сдобного пресного теста – пирожки с различными фаршами	8	4	4		
2.1.6	Яйцо, яичные продукты: приемка, применение, значение в кондитерском производстве. Стандарты качества.	4	4			
2.1.7	Применение пищевых красителей, консервантов и ароматизированных в кондитерских изделии	2	2			
2.1.8	Орехи. Ассортимент. Применение в кондитерском производстве	2	2			
2.2	Модуль 2. Производство мучных хлебобулочных изделий	30	26	4		Текущий контроль
2.2.1	Ознакомление с рабочим местом на кондитерском предприятии	4	4			
2.2.2	Дрожжевое тесто. Ассортимент	4	4			

2.2.3	Дрожжевое опарное тесто. Ассортимент	4	4			
2.2.4	Технологии приготовления дрожжевого, опарного теста	4	4			
2.2.5	Дрожжевое безопарное тесто. Ассортимент	10	10			
2.2.6	Лабораторная работа № 2. Технология приготовления «Пирог сладкий открытый», с элементами оформления.	4		4		
2.3	Модуль 3. Производство кондитерских изделий	96	87	8	1	Зачет
2.3.1	Вводное занятие. Ознакомление с рабочим местом, инвентарем	2	2			
2.3.2	Виды и марки оборудования используемого для подготовки основного и дополнительного сырья.	4	4			
2.3.3	Виды дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста. Ватрушки. Пирожки с разными начинками.	4	4			
2.3.4	Экскурсия на кондитерское предприятие «Белый слон»	4	4			
2.3.5	Производство кондитерских изделий. Бисквитный полуфабрикат. Ассортимент изделий из бисквита	4	4			
2.3.6	Виды бисквитных полуфабрикатов, особенности в приготовление и выпечке.	4	4			
2.3.7	Пищевые добавки	2	2			
2.3.8	Изучение способов приготовления пряничного теста, заварной способ, сырцовый. Пряности, жжёнка технология приготовления. Пряности.	4	4			
2.3.9	Основные виды кремов в кондитерском производстве	3	3			
2.3.10	Технология приготовления крема сливочного «Шарлот», «Празднички» Украшения для пирожных и тортов.	4	4			
2.3.11	Изучение сиропов, изготовление сиропов,	4	4			

	значение сиропов в кондитерском производстве, виды сиропов и применение. (Инвертный сироп)					
2.3.12	Использование ганаша, шоколадной помадки в кондитерском производстве	4	4			
2.3.13	Слоёное тесто. Технология приготовления Ассортимент кондитерских изделий из слоёного теста	4	4			
2.3.14	Изучение кондитерских изделий из разного вида полуфабрикатов. Изделия пониженной калорийности.	4	4			
2.3.15	Технология приготовления бездрожжевого слоёного теста.	4	4			
2.3.16	Лабораторная работа № 3. Торт «Наполеон» классический со сливочным кремом	6	2	4		
2.3.17	Изготовление кондитерских изделий, песочное пирожное с посыпками.	4	4			
2.3.18	Технология приготовления блинчиков, оладьев	4	4			
2.3.19	Технология приготовления вареников с различными фаршами	6	6			
2.3.20	Технология приготовления воздушного теста. Ассортимент	6	6			
2.3.21	Технология приготовления тортов из воздушного полуфабриката	6	6			
2.3.22	Лабораторная работа № 4. Технология приготовления «Десерт Павлова»	4		4		
2.3.23	Условия для изготовления кондитерских изделий, условия производства, хранение.	4	4			
	Зачет	1			1	
4.1	Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	120	55	64	1	Зачет
2.4.1	Введение. Основы. Понятия приготовления дрожжевого теста, характеристика сырья	3	3			
2.4.2	Виды дрожжевого теста.	4	4			

	Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста. Ватрушки. Пирожки с разными начинками					
2.4.3	Виды начинок. Приготовление сладких начинок	4	4			
2.4.4	Лабораторная работа № 5. «Пирожки печёные с капустой», «Ватрушка с творогом»	4		4		
2.4.5	Приготовление фарша мясного, рыбного, из овощей, из круп	4	4			
2.4.6	Лабораторная работа № 6 «Кекс Столичный»	4		4		
2.4.7	Приготовление капкейков с кремовым оформлением	4	4			
2.4.8	Лабораторная работа № 7. Изготовление пирог Манник.	4		4		
2.4.9	Приготовление тортов из песочного полуфабриката.	4	4			
2.4.10	Лабораторная работа № 8. «Корзиночка песочная с варёной сгущённой»	4		4		
2.4.11	Лабораторная работа № 9. Приготовление пирожного «Паутинка» с повидлом,	4		4		
2.4.12	Заварное тесто и его особенности	4	4			
2.4.13	Лабораторная работа № 10. Приготовление заварного теста. Эклеры с варённой сгущённой	4		4		
2.4.14	Лабораторная работа № 11. Приготовление кольцо заварное с творожным кремом	4		4		
2.4.15	Лабораторная работа № 12 Приготовление торт Зимняя вишня.	4		4		
2.4.16	Практическая работа № 20. Технология приготовления печенья воздушного (безе). Декор для кондитерских изделий из безе	4	4			
2.4.17	Лабораторная работа № 13. Технология приготовления бисквитного рулета с повидлом.	4		4		
2.4.18	Лабораторная работа № 14. Приготовление пряничного	4		4		

	теста сырцовым способом. Пряники.					
2.4.19	Изготовление глазури, значение глазури в производстве пряников, значение сухих веществ сырья в кондитерском производстве.	8	8			
2.4.20	Лабораторная работа № 15. Приготовление профитроли с сливочным.	4		4		
2.4.21	Слоёное тесто и его особенности.	4	4			
2.4.22	Лабораторная работа № 16. Приготовление пирожного «Трубочка слоёная» с кремом сливочным.	4		4		
2.4.23	Лабораторная работа № 17. «Слойка творожная».	4		4		
2.4.24	Приготовление тортов, виды оформления. Классические торты.	4	4			
2.4.25	Лабораторная работа № 18. торт «Праздничный»	4		4		
2.4.26	Техника работы с кондитерским мешком. Технология приготовления цветов из крема	4	4			
2.4.27	Лабораторная работа № 19. Изготовление «Пирожное нарезное».	4		4		
2.4.28	Лабораторная работа № 20. Приготовление торта «Йогуртовый»	4		4		
2.4.29	Обобщение материала, подготовка к итоговому экзамену	4	4			
	Зачет	1			1	
2.2	Учебная практика	36		36		Диф. зачет
2.3	Производственная практика	36		36		Диф. зачет
3	Квалификационный экзамен					
3.1	Практическая квалификационная работа	6			6	Демонстр ационны й практику м «Мастер- профи»
	ИТОГО:	384	220	156	8	

2.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели) *	Наименование модуля
1 неделя	Профессиональный курс. Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер – 2 часа Модуль 1. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке – 2 часа Теоретическое обучение. Модуль 3. Охрана труда – 2 часа
2 неделя	Профессиональный курс. Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер – 4 часа Модуль 1. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке – 4 часа
3 неделя	Профессиональный курс. Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер – 4 часа Модуль 2. Производство мучных хлебобулочных изделий – 4 часа
4 неделя	Профессиональный курс. Модуль 2. Производство мучных хлебобулочных изделий – 4 часа Теоретическое обучение. Модуль 3. Охрана труда – 4 часа
5 неделя	Профессиональный курс. Модуль 2. Производство мучных хлебобулочных изделий – 4 часа Модуль 1. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке – 4 часа
6 неделя	Профессиональный курс. Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер – 8 часов
7 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Метрология и стандартизация – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке – 4 часа
8 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке – 4 часа Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер – 4 часа
9 неделя	Профессиональный курс. Модуль 1. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке – 8 часов
10 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке – 4 часа
11 неделя	Профессиональный курс. Модуль 2. Производство мучных хлебобулочных изделий – 8 часов
12 неделя	Профессиональный курс. Модуль 2. Производство мучных хлебобулочных изделий – 4 часа Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер – 4 часа
13 неделя	Профессиональный курс. Модуль 2. Производство мучных хлебобулочных изделий – 6 часа Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер – 4 часа
14 неделя	Профессиональный курс. Модуль 3. Производство кондитерских изделий – 8 часов
15 неделя	Профессиональный курс. Модуль 3. Производство кондитерских

	изделий – 8 часов
16 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Метрология и стандартизация – 6 часов. Профессиональный курс. Модуль 3. Производство кондитерских изделий – 4 часа
17 неделя	Профессиональный курс. Модуль 3. Производство кондитерских изделий – 8 часов
18 неделя	Профессиональный курс. Модуль 3. Производство кондитерских изделий – 8 часов
19 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 3. Производство кондитерских изделий – 6 часов
20 неделя	Профессиональный курс. Модуль 3. Производство кондитерских изделий – 10 часов
21 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 3. Производство кондитерских изделий – 4 часа
22 неделя	Профессиональный курс. Модуль 3. Производство кондитерских изделий – 8 часов
23 неделя	Профессиональный курс. Модуль 3. Производство кондитерских изделий – 8 часов
24 неделя	Профессиональный курс. Модуль 3. Производство кондитерских изделий – 8 часов
25 неделя	Профессиональный курс. Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер – 8 часов
26 неделя	Профессиональный курс. Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер – 8 часов
27 неделя	Профессиональный курс. Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер – 8 часов
28 неделя	Профессиональный курс. Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер – 4 часа Учебная практика – 6 часов
29 неделя	Учебная практика – 10 часов
30 неделя	Учебная практика – 10 часов
31 неделя	Учебная практика – 10 часов
32 неделя	Производственная практика – 10 часов
33 неделя	Производственная практика – 10 часов
34 неделя	Производственная практика – 10 часов
35 неделя	Производственная практика – 6 часов
36 неделя	Итоговая аттестация – 6 часов
*Точный порядок реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов определяется в расписании занятий.	

2.4. Рабочая программа

Теоретическое обучение

Модуль 1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Тема 1.1 Санитарные требования к механической обработке продуктов
Лекция.

Основные понятия и термины микробиологии. Классификация микроорганизмов. Морфология, физиология основных групп микроорганизмов. Санитарные нормы и требования к механической обработке продуктов. Тема 1.2 Санитарные требования к тепловой обработке продуктов. Лекция.

Санитарные нормы и требования к тепловой обработке продуктов. Тема 1.3 Санитарные требования к работе в кондитерском цехе. Лекция.

Санитарные требования к предприятиям общественного питания. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

Тема 1.4 Правила личной гигиены. Лекция.

Правила личной гигиены работников пищевых производств. Тема 1.5 Вредные привычки и как с ними бороться. Лекция.

Вредные привычки, причины появления, последствие вредных привычек. Борьба с вредными привычками.

Тема 1.6 Практическая работа № 1. Обработке яиц на предприятиях общественного питания

Модуль 2. Метрология и стандартизация

Тема 2.1 Основы сертификации, стандартизации и метрологии на кондитерском предприятии. Лекция.

Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии. Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин. Основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ). Терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Тема 2.2 Категории нормативно-технической документации. Лекция.

Нормативно-техническая документация, категории.

Тема 2.3 Требования, действующих стандартов, гигиенических сертификатов на кондитерском производстве. Лекция.

Качество продукции и услуг: понятие. Показатели качества. Характеристика качества продукции и услуг в организациях общественного питания.

Тема 2.4 Приемка сырья, растаривание и хранение сырья на производстве. Лекция.

Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Складские помещения: назначение, виды. Требования, предъявляемые

к складским помещениям. Приемка товаров по количеству и качеству.
Тема 2.5 Практическая работа № 2. Работа с нормативной документацией.

Модуль 3. Охрана труда

Тема 3.1 Факторы, влияющие на производственную деятельность кондитера

Лекция.

Основные понятия: условия труда, производный фактор, производственная санитария. Факторы, влияющие на условия труда. Опасные и вредные производственные факторы: классификация, виды. Условия возникновения, характеристика негативного воздействия на организм работника. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов при ведении процессов на предприятиях общественного питания.

Тема 3.2 Инструктажи, меры безопасности труда кондитера

Лекция.

Правила разработки, согласования и утверждения инструкций по охране труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Методика проведения и оформления.

Тема 3.3 Противопожарные мероприятия на кондитерских предприятиях

Лекция.

Пожарная безопасность. Причины возникновения пожаров в организациях общественного питания. Организационные, технические и профилактические мероприятия по пожарной безопасности. Опасные узлы и зоны технологического оборудования в организациях общественного питания. Организационные и технические мероприятия по безопасной эксплуатации оборудования.

Практический курс

Модуль 1. Приёмка, хранение и подготовка сырья к производству

Тема 1.1 Характеристика муки, виды, типы.

Лекция.

Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству муки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.

Тема 1.2 Приемка основного сырья (мука, молочные продукты, яйцо и т.д.) и организация работы производственных помещений, для изготовления кондитерских изделий. Стандарты качества.

Лекция.

Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству муки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.

Тема 1.3 Сахар и сахаросодержащие продукты, виды, применение.

Лекция.

Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству сахара и сахаросодержащих продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.

Тема 1.4 Молоко и молочные продукты, их виды, применение.

Лекция.

Назначение, применение, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов

Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.

Тема 1.5 Жиры и масла. Классификация жиров и масел, применение, краткие сведения о производстве, основные показатели. Стандарты качества.

Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству жиров и масел. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.

Лабораторная работа № 1. Приготовление сдобного пресного теста – пирожки с различными фаршами

Тема 1.6 Яйцо, яичные продукты: приемка, применение, значение в кондитерском производстве. Стандарты качества
Лекция.

Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.

Тема 1.7 Применение пищевых красителей, консервантов и ароматизированных в кондитерских изделиях
Лекция.

Пищевые красители, применение в кондитерском производстве. Красители, консерванты, применение в кондитерском производстве. Ароматизаторы применение в кондитерском производстве.

Тема 1.8 Орехи. Ассортимент. Применение в кондитерском производстве
Лекция.

Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству орехов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение.

Модуль 2. Производство мучных хлебобулочных изделий

Тема 2.1 Ознакомление с рабочим местом на хлебопекарном предприятии
Лекция.

Организация работы горячего цеха. Организация работы мучного, кондитерского цеха и раздаточной.

Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте и при работе на электрооборудовании.

Тема 2.2 Дрожжевое тесто. Ассортимент
Лекция.

Виды дрожжей. Роль дрожжей в хлебопечении. Условия и сроки хранения дрожжей. Показатели качества различных видов дрожжей. Порядок проведения активации дрожжей. Органолептическая оценка качества дрожжей.

Ассортимент дрожжевого теста.

Тема 2.3 Дрожжевое опарное тесто. Ассортимент
Лекция.

Понятие опары. Технологическое значение опары. Виды опары. Методы определения готовности опары.

Тема 2.4 Технологии приготовления дрожжевого, опарного теста
Лекция.

Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Приготовление опары и замес теста. Готовность опары.

Тема 2.5 Дрожжевое безопарное тесто. Ассортимент
Лекция.

Ассортимент дрожжевого безопарного теста.

Тема 2.6 Лабораторная работа № 2. Технология приготовления «Пирог сладкий открытый», с элементами оформления

Модуль 3. Производство кондитерских изделий

Тема 3.1 Вводное занятие. Ознакомление с рабочим местом, инвентарем

Лекция.

Современное состояние российского кондитерского производства. Организационная структура кондитерских предприятий.

Тема 3.2 Виды и марки оборудования используемого для подготовки основного и дополнительного сырья

Лекция.

Виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья. Правила эксплуатации и технического обслуживания оборудования для тепловой обработки сырья.

Тема 3.3 Виды дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста. Ватрушки. Пирожки с разными начинками

Лекция.

Замес и образование теста. Способы разрыхления теста. Периодический способ приготовления теста. Непрерывный способ приготовления теста. Режимы приготовления теста. Приготовление пшеничного теста безопарным и опарным способами. Приготовление опары. Приготовление теста на большой густой опаре. Приготовление теста на густой опаре. Приготовление теста на жидкой опаре. Проявление теста на специальных полуфабрикатах. Приготовление теста ускоренным способом. Ватрушки. Пирожки с разными начинками.

Тема 3.4 Экскурсия на кондитерское предприятие «Белый слон»

Урок экскурсия.

Тема 3.5 Производство кондитерских изделий. Бисквитный полуфабрикат. Ассортимент изделий из бисквита

Лекция.

Ассортимент кондитерских изделий. Классификация кондитерских изделий. Бисквитный полуфабрикат. Ассортимент изделий из бисквита.

Тема 3.6 Виды бисквитных полуфабрикатов, особенности в приготовление и выпечке

Лекция.

Бисквитный полуфабрикат, виды, производство.

Тема 3.7 Пищевые добавки

Лекция.

Пищевые добавки, ассортимент, применение в кондитерском производстве.

Тема 3.8 Изучение способов приготовления пряничного теста, заварной способ, сырцовый. Пряности, жжёнка технология приготовления. Пряности

Лекция.

Выполнения технологических операций при приготовлении пряничного теста. Заварной способ, сырцовый. Пряности, жжёнка технология приготовления. Пряности.

Тема 3.9 Основные виды кремов в кондитерском производстве

Лекция.

Крем в кондитерском производстве. Сливочный крем. Белковый крем. Заварной крем. Фруктовый крем. Сметанный крем. Шоколадный крем.

Тема 3.10. Технология приготовления крема сливочного «Шарлот», «Пражский» Украшения для пирожных и тортов.

Лекция.

Использование крема в кондитерском производстве. Технология приготовления крема сливочного.

Тема 3.11 Изучение сиропов, изготовление сиропов, значение сиропов в кондитерском производстве, виды сиропов и применение. (Инвертный сироп)

Лекция.

Понятие «Сироп», использование сиропов в кондитерском производстве.

Тема 3.12 Использование ганаша, шоколадной помадки в кондитерском производстве

Лекция.

Применение ганаша, шоколадной помадки в кондитерском производстве.

Тема 3.13 Слоёное тесто. Технология приготовления Ассортимент кондитерских изделий из слоёного теста

Лекция.

Выполнение рабочих приемов по приготовлению слоеного теста. Ассортимент кондитерских изделий из слоёного теста.

Тема 3. 14 Изучение кондитерских изделий из разного вида полуфабрикатов. Изделия пониженной калорийности

Лекция.

Ассортимент кондитерских изделий пониженной калорийности, кондитерские изделия из разного вида полуфабрикатов.

Тема 3.15 Технология приготовления бездрожжевого слоёного теста.

Лекция.

Бездрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления бездрожжевого слоёного теста.

Тема 3.16 Лабораторная работа № 3. Торт «Наполеон» классический со сливочным кремом

Тема 3.17 Изготовление кондитерских изделий, песочное пирожное с посыпками.

Лекция.

Пирожное песочное с посыпками. Технология приготовления песочного пирожного с посыпками.

Тема 3.18 Технология приготовления блинчиков, оладьев

Лекция.

Блины, блинчики, оладьи. Ассортимент блинов, оладий. Выполнение рабочих приемов по приготовлению блинчиков и оладьев.

Тема 3.19 Технология приготовления вареников с различными фаршами

Лекция.

Вареники, ассортимент вареников. Выполнение рабочих приемов по приготовлению вареников с различными фаршами.

Тема 3.20 Технология приготовления воздушного теста. Ассортимент

Лекция.

Воздушное тесто. Ассортимент воздушного теста. Выполнение рабочих приемов по приготовлению воздушного теста.

Тема 3.21 Технология приготовления тортов из воздушного полуфабриката
Лекция.

Воздушный полуфабрикат. Выполнение рабочих приемов по приготовлению воздушного полуфабриката.

Тема 3.22 Лабораторная работа № 4. Технология приготовления «Десерт Павлова»

Тема 3.23 Условия для изготовления кондитерских изделий, условия производства, хранение
Лекция.

Изготовление кондитерских изделий, оборудование для приготовления кондитерских изделий. Хранение кондитерских изделий.

Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

Тема 4.1 Введение. Основы. Понятия приготовления дрожжевого теста, характеристика сырья

Лекция.

Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве кондитерских изделий.

Тема 4.2 Виды дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста. Ватрушки. Пирожки с разными начинками
Лекция.

Дрожжевое тесто, виды. Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста. Ватрушки. Пирожки с разными начинками.

Тема 4.3 Виды начинок. Приготовление сладких начинок.

Начинка для пирогов. Виды начинок.

Тема 4.4 Лабораторная работа № 5. «Пирожки печёные с капустой», «Ватрушка с творогом»

Тема 4.5 Приготовление фарша мясного, рыбного, из овощей, из круп.
Лекция.

Фарш, его назначение, виды фарша.

Тема 4.6 Лабораторная работа № 6 «Кекс Столичный»

Тема 4.7 Приготовление капкейков с кремовым оформлением.
Лекция.

Капкейк, его виды. Приготовление капкейков.

Тема 4.8 Лабораторная работа № 7. Изготовление пирог Манник

Тема 4.9 Приготовление тортов из песочного полуфабриката.

Лекция.

Песочный полуфабрикат. Выполнение работ по приготовлению песочного полуфабриката.

Тема 4.10 Лабораторная работа № 8. «Корзиночка песочная с варёной сгущёнкой»

Тема 4.11 Лабораторная работа № 9. Приготовление пирожного «Паутинка» с повидлом,

Тема 4.12 Заварное тесто и его особенности.

Лекция.

Заварное тесто, его особенности. Выполнение работ по приготовлению заварного теста.

Тема 4.13 Лабораторная работа № 10. Приготовление заварного теста. Эклеры с варёной сгущёнкой

Тема 4.14 Лабораторная работа № 11. Приготовление кольцо заварное с творожным кремом

Тема 4.15 Лабораторная работа № 12 Приготовление торт Зимняя вишня

Тема 4.16 Практическая работа № 20. Технология приготовления печенья воздушного (безе). Декор для кондитерских изделий из безе

Тема 4.17 Лабораторная работа № № 13. Технология приготовления бисквитного рулета с повидлом

Тема 4.18 Лабораторная работа № 14. Приготовление пряничного теста сырцовым способом. Пряники.

Тема 4.19 Изготовление глазури, значение глазури в производстве пряников, значение сухих веществ сырья в кондитерском производстве.

Лекция.

Глазурь, ассортимент глазури, приготовление глазури.

Тема 4.20 Лабораторная работа № 15. Приготовление профитроли с сливочным

Тема 4.21 Слоёное тесто и его особенности.

Лекция.

Слоеное тесто, его ассортимент. Выполнение работ по приготовлению слоеного теста.

Тема 4.22 Лабораторная работа № 16. Приготовление пирожного «Трубочка слоёная» с кремом сливочным.

Тема 4.23 Лабораторная работа № 17. «Слойка творожная».

Тема 4.24 Приготовление тортов, виды оформления. Классические торты.

Лекция.

Торт. Ассортимент тортов. Виды оформления. Выполнение работ по приготовлению тортов.

Тема 4.25 Лабораторная работа № 18. торт «Праздничный»

Тема 4.26 Техника работы с кондитерским мешком. Технология приготовления цветов из крема.

Лекция.

Кондитерский мешок. Техника работы с кондитерским мешком. Технология приготовления цветов из крема.

Тема 4.27 Лабораторная работа № 19. Изготовление «Пирожное нарезное».

Тема 4.28 Лабораторная работа № 20. Приготовление торта «Йогуртовый»

Тема 4.29 Обобщение материала, подготовка к итоговому экзамену

Учебная практика

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки.

3. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
5. Оценка качества мучных кондитерских изделий.
6. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
7. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Производственная практика

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания — базы практики.
 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
 3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий
 4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
 5. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.
6. Оценка качества мучных кондитерских изделий
 7. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточный контроль

Теоретическое обучение

Раздел программы: Модуль 1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Форма проведения: текущий контроль

Критерии оценивания:

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Задания:

Вопросы для текущего контроля:

1. Чир изучает микробиология?
2. Назовите мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.
3. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы?
4. Какие есть основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов?
5. Как влияет температурный режим при хранении кондитерских изделий?
6. Каким образом микробы попадают в молоко?
7. Почему нельзя хранить сливочный крем при комнатной температуре?
8. Почему свежие плоды обладают стойким иммунитетом к порче?
9. Для чего нужна санитарная одежда и сменная обувь кондитеру?
10. Расскажите о профилактике вредных привычек? и т.д.

Раздел программы: Модуль 2. Метрология и стандартизация

текущий контроль

Критерии оценивания:

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Задания:

Вопросы для текущего контроля:

1. Что такое метрология?
2. Назовите функции метрологии.
3. Назовите виды измерений по характеру получаемой информации?
4. Что такое техническое регулирование?
5. Назовите способы официального опубликования перечня принятых национальных стандартов и связанных с ними документов.
6. Кто осуществляет государственный контроль за соблюдением требований Технических регламентов?
7. Назовите основной нормативный правовой акт принятия технических регламентов.
8. Какие субъекты имеют право принимать декларацию о соответствии согласно ФЗ «О техническом регулировании»?

9. Перечислите основные виды национальных стандартов.
10. Кто может быть разработчиком проекта технического регламента?

Раздел программы: Модуль 3. Охрана труда
текущий контроль

Критерии оценивания:

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Задания:

Вопросы для текущего контроля:

1. Назовите основные положения об охране труда в общественном питании.
2. Перечислите правила безопасности при эксплуатации оборудования, машин, механизмов в кондитерском цехе.
3. Административная ответственность за нарушение требований по охране труда.
4. Сколько в соответствии с трудовым законодательством продолжительность нормальной рабочей недели?
5. Назовите помещения, которые относятся к особо опасным по степени воздействия электрического тока на организм человека.
6. Перечислите правила безопасности при эксплуатации вентиляции на предприятиях общественного питания.
7. Какой цвет предупреждающих указателей и надписей при поражении электротоком «Опасность»?
8. Назовите виды инструктажей по охране труда.
9. В каких случаях проводится внеплановый инструктаж по охране труда?
10. Перечислите правила противопожарной безопасности в кондитерском цехе.?

Раздел программы: Модуль 1. Приёмка, хранение и подготовка сырья к производству

Форма проведения: Текущий контроль

Критерии оценивания: тест считается пройденным, если при решении тестов слушатель правильно ответил на 60% от общего количества вопросов.

Задания:

1. Влажность сахара-песка:
 - а) 0,14%-0,15%
 - б) 20%
 - в) 6%
2. Срок хранения яиц куриных:
 - а) не более 25 суток

- б) 100 суток
- в) 1 сутки
- 3. Яичные продукты, предназначенные для пищевых целей, бывают:
 - а) **жидкие и сухие**
 - б) большие и маленькие
 - в) белые и желтые
- 4. Для подготовки сахарного раствора используются:
 - а) жирорастворители
 - б) солерастворители
 - в) **сахаросолевые установки**
- 5. В зависимости от типа применяемых веществ ароматизаторы подразделяют:
 - а) жидкие, сухие
 - б) **натуральные, идентичные натуральным, искусственные**
 - в) красные, желтые, зеленые
- 6. Масло коровье бывает:
 - а) подсолнечное
 - б) твердое, жидкое, соевое
 - в) **сливочное, топленое**
- 7. Массовая доля влаги в твороге:
 - а) **60-80%**
 - б) 10-20%
 - в) 1-6%:
- 8. Яичные продукты хранят в помещениях с относительной влажностью воздуха:
 - а) 20%
 - б) **75%**
 - в) 100%
- 9. Тарное хранение муки на производстве осуществляется...
 - а) в бункерах
 - б) в силосах
 - в) **в мешках**
- 10. Виды сахара
 - а) сахарный сироп, повидло
 - б) **сахар-песок, сахар-рафинад**
 - в) желе, мед, патока

Раздел программы: Модуль 2. Производство мучных хлебобулочных изделий

Форма проведения: Текущий контроль

Критерии оценивания: тест считается пройденным, если при решении тестов слушатель правильно ответил на 60% от общего количества вопросов.

Задания:

- 1. Что такое сдоба:
 - а) жир, мука, сахар, соль
 - б) **жир и сахар**
 - в) сахар и соль
- 2. Что такое опара:
 - а) **жидкое тесто**

б) тесто со слабой клейковиной
в) приправа

3. С чем растирают дрожжи:

а) с водой

б) с сахаром

в) с мукой

4. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

а) соль

б) крахмал

в) лимонную кислоту

5. Чем больше изделие, тем температура выпечки:

а) ниже

б) выше

в) не имеет значения

6. Температура жидкости для приготовления опары:

а) 50 – 60

б) 30 – 40

в) 20 – 30

7. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:

а) дольше

б) короче

в) одинакова для всех

8. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:

а) 1 час

б) 10 минут

в) 30 минут

9. Для разрыхления используют:

а) ванилин

б) аммиак

в) амоний

10. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:

а) 1 час

б) 10 минут

в) 30 минут

Раздел программы: Модуль 3. Производство кондитерских изделий

Форма проведения: Зачет (тестирование)

Критерии оценивания: тест считается пройденным, если при решении тестов слушатель правильно ответил на 60% от общего количества вопросов.

Задания:

1. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:

а) рассыпаться

б) затянутым

в) не получится

2. Основа песочного теста:

а) масло с мукой

б) масло с сахаром

- в) масло с меланжем
3. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:
- а) **пышную**
 - б) твердую
 - в) затянутую
4. После остывания изделия посыпают:
- а) мукою
 - б) **сахарной пудрой**
 - в) ванилином
5. Готовое изделие должно быть:
- а) **светло-коричневого цвета**
 - б) темно-коричневого
 - в) желтого
6. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:
- а) 30 мин
 - б) 2 часа
 - в) **8 часов**
7. Заварное тесто должно быть:
- а) густым
 - б) **вязким**
 - в) жидким
8. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
- а) будет расплываться
 - б) **будет трескаться**
 - в) осядет
9. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
- а) **яйца**
 - б) соду
 - в) масло
10. Что готовят из бисквитного теста:
- а) пирожки
 - б) **торты**
 - в) блинчики
 - г) вареники

Раздел программы: Модуль 4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

Форма проведения: Зачет. Турнир между кондитерами. Тема: «Вишенка на торте» (по отдельному положению).

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

Форма проведения: Демонстрационный практикум «Мастер - профи».

Критерии оценивания:

Критерии оценивания	Балл
1. Организация рабочего места кондитера	

Самостоятельная, рациональная организация рабочего места в соответствии с установленными требованиями	3
Нерациональное расположение инвентаря и посуды, сырья	- 1
Нарушение правил организации рабочего места	- 2
2. Соблюдение правил техники безопасности	
Точное выполнение правил техники безопасности в соответствии с инструкциями	3
Неумение пользоваться оборудованием	- 1
Несоблюдение правил техники безопасности	- 2
3. Соблюдение правил личной гигиены повара и производственной санитарии при приготовлении кондитерских изделий	
Точное соблюдение установленных норм и правил	4
Нарушение правил личной гигиены	- 2
Нарушение производственной санитарии	- 2
4. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий	
4	
5. Время изготовления кондитерского изделия	
Соблюдение времени изготовления кондитерского изделия	3
Отклонение от нормы на 10 – 15 % положенного времени	- 1
Отклонение от нормы более чем на 50 % положенного времени	- 2
6. Внешний вид готового кондитерского изделия	2
7. Подача кондитерского изделия	2
Итого:	22

Слушатель считается успешно прошедшим итоговую аттестацию по основной программе профессионального обучения по профессии **12901 Кондитер**, при получении не менее 18 баллов.

Задания:

- Слушатель должен приготовить одно кондитерское изделие (на выбор)
- пряники медовые;
 - кольцо песочное с арахисом;
 - корзиночка с вареной сгущенкой;
 - коржик молочный;
 - шарлотка с яблоками;
 - пирожное «Наполеон»;
 - манник «Зебра»;
 - блинчики фаршированные;
 - торт Антреме;
 - пирожное «Картошка»;
 - сочни с творогом;

- рулет бисквитный с творожным кремом;
- пирожное заварное, эклер со сливочным кремом;
- пирожное бисквитное нарезное;
- печенье песочное;
- пирог сладкий;
- кекс «Столичный»;
- капкейк;
- маффин классический;
- воздушное печенье.

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Кабинеты:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- компьютерный класс;
- кабинет междисциплинарных курсов.

Мастерские (лаборатории):

- учебная пекарня;
- мастерская «Кондитерское дело».

Оборудование (технические средства обучения):

Миксер планетарный KITCHENAID ARTISAN 5KSM3311XECA TMM-1м, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, миксер, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Щ, холодильник «Бирюса», электрическая печь «ASEIDELTA», набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок, шкаф для хранения посуды, пароконвектомат, плита индукционная, подставка под пароконвектомат, столы производственные, весы, тестомесильная машина, расстойный шкаф, конвекционная печь, плита настольная индукционная, тележка кухонная, противень для индукционной печи, противень алюминиевый перфорированный 530x325x65 мм, подовая печь, тестораскаточная машина, подставка под конвекционную печь, стеллаж кухонный, микроволновая печь, соковыжималка шнековая. водоумягчитель. шкаф шоковой заморозки, вентилятор на клипсе, лампа для накаливания, ванна для растапливания шоколада.

Доска деревянная, формы и листы для выпечки, скалки, скребки, мерные кружки, рукавицы пекаря, металлические миски вместимостью 0,1; 0,2; 0,3; 2,0; 5,0 литров, гастроемкость, сито металлическое, кисточка силиконовая для смазывания, термометр для измерения температуры теста, весы настольные электронные.

ПК, проектор, экран, MS Win 10 prof, Microsoft Office 2019 Home and