

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и  
коммерции»

/ГАПОУ ПО «ПКШиК»/

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Арефьева Е.В.

«15» сентября 2023 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ « 12901 КОНДИТЕР»  
(профессиональная подготовка)**

Квалификация: *Кондитер – 3 разряд*

Пенза, 2023

Программа прошла экспертизу Экспертного совета федерального государственного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» и рекомендована к использованию.

Протокол заседания Экспертного совета от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_.

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1 Цель реализации программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего «12901», «Кондитер». Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего, должности служащего «Кондитер».

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Кондитер» 3-го квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего).

## 1.2 Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть:

### **Сформированы компетенции:**

приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### **Должен знать:**

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

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

**Должен уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия.

**Должен овладеть навыками:**

- приготовления мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**1.3 Категория обучающихся**

К освоению программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

**1.4 Нормативно-правовые основания разработки программы**

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;

3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

4) Профессиональный стандарт «*Кондитер*», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «02» июля 2013г. № 513.

**1.5 Трудоемкость обучения-** 256 академических часа.

**1.6 Форма обучения -** очная.

**1.7Итоговая аттестация:** профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика (час)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Модуль № 1 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий простого ассортимента»</b>								
1.1	Возможные траектории на рынке труда в соответствии с профессией «Кондитер».	2	2	-	-	-	-	-
1.2.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	8	6	2	-	-	-	-
1.3	Требования охраны труда и техники безопасности.	2	2	-	-	-	-	-
1.4	Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	6	6	-	-	-	-	-
	<b>Промежуточная аттестация (ИА) по модулю 1</b>	2	-	2	-	-	-	<b>зачет</b>
	<b>Итого по модулю 1:</b>	20	16	4	-	-	-	-
<b>Модуль № 2 «Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий»</b>								
2.1	Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	32	12	2	18	-	-	-
	<b>Промежуточная аттестация (ИА) по модулю 2</b>	2	-	2	-	-	-	<b>зачет</b>
	<b>Итого по модулю 2:</b>	34	12	4	18	-	-	-
<b>Модуль № 3 «Приготовление и подготовка к использованию выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий»</b>								
3.1	Классификация выпеченных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	46	18	4	24	-	-	-
	<b>Промежуточная аттестация (ИА) по модулю 3</b>	2	-	2	-	-	-	<b>зачет</b>
	<b>Итого по модулю 3:</b>	48	18	6	24	-	-	-

<b>Модуль № 4 «Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных простого ассортимента»</b>									
4.1	Изготовление и оформление пирожных.	70	30	4	36	-	-	-	-
	<b>Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 4</b>	2	-	2	-	-	-	-	зачет
	<b>Итого по модулю 4:</b>	72	30	6	36	-	-	-	-
<b>Модуль № 5 «Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов простого ассортимента»</b>									
5.1	Изготовление и оформление тортов.	74	30	4	40	-	-	-	-
	<b>Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 5</b>	2	-	2	-	-	-	-	зачет
	<b>Итого по модулю 5:</b>	76	30	6	40	-	-	-	-
	<b>Всего:</b>	250	106	26	118	-	-	-	-
	<b>Итоговая аттестация</b>	6	1	-	5	-	-	-	Квалификационный экзамен
	<b>Итого:</b>	256	107	26	123	-	-	-	-



## 2.2. Календарный учебный график<sup>1</sup>

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	1 месяц					2 месяц			Всего часов обяз.уч.
	1	2	3	4	1	2	3	4	
	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	
1.1 Возможные траектории на рынке труда в соответствии с профессией «Кондитер»	2							x	2
1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	8							x	8
1.3 Требования охраны труда и техники безопасности	2							x	2
1.4 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	6							x	6
<b>Зачет</b>	2							x	2
2.1 Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	16	16						x	32
<b>Зачет</b>		2						x	2
3.1 Классификация выпеченных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.		18	30					x	48
4.1 Изготовление и оформление пирожных.			6	36	30			x	72
5.1 Изготовление и оформление тортов.					6	36	34	x	76
<b>Квалификационный экзамен</b>								6	6
<b>всего часов</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>6</b>	<b>256</b>

<sup>1</sup> Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

### 2.3. Рабочие программы модулей (дисциплин)

<p>Наименование модулей (дисциплин)</p>	<p>Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, учебной практики, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы</p>
<p>1</p>	<p>2</p>
<p><b>Модуль № 1 «Организация приготовления, оформления и подготовки мучных кондитерских изделий простого ассортимента»</b></p>	<p><b>Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере</b></p>
<p><b>Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере</b></p>	<p><b>Лекции:</b>          Содержание деятельности кондитера          Требования к индивидуальным особенностям специалиста          Области применения профессии          Перспективы карьерного роста: специализация в конкретных сферах производства продукции и создания кондитерских изделий; освоение новых приемов и способов работы; освоение смежные специализаций (повар, кулинар, пекарь); освоение таких профессий, как: менеджер, инженер – технолог</p>
<p><b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Лекции:</b>          Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора, правила ухода за ними.</p>
<p><b>Тема 1.3. Требования охраны труда и техники безопасности</b></p>	<p><b>Лекции:</b>          Понятие «Культура безопасного труда». Нормативно-правовая база. Вредные факторы, влияющие на состояние здоровья.          Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.          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.</p>

<p>1</p> <p><i>Практическая работа</i></p>	<p>2</p> <p>Организация рабочего места кондитера в зависимости от рода выполняемых работ.          Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени. Этапы рабочего процесса:          – постановка задания (подбор рецептуры и дизайна изделия, расчёт необходимого количества продуктов);          – планирование работы (выстраивание последовательности действий);          – подготовка рабочего места (подбор необходимого инвентаря и оборудования с учетом вида работ);          – подготовка ингредиентов для приготовления выбранного изделия (базовая обработка продуктов, развес ингредиентов);          – приготовление и презентация изделий;          уборка рабочего места</p> <p><i>Лекции:</i>          Классификация, ассортимент, характеристика кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.          Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных и кондитерских изделий.          Оценка качества и безопасности.</p>
<p><i>Тема 1.4. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i></p>	<p><b>Модуль № 2 «Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий»</b></p> <p><i>Тема 2.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.</i></p>
<p><i>Практическая работа</i></p>	<p><i>Лекции:</i>          Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления. Виды. Технологія приготовления отделочных полуфабрикатов, рецептуры, использование: сиропы, помады; желе, глазури, шоколад, кремы, муссы, сахарные мастики, марципан, пралине, посыпки.          Оценка качества и хранение отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Расчет сырья для изготовления отделочных полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья (с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов).</p>
<p><i>Учебная практика</i></p>	<p><i>Виды работ</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рецептуры, расчет сводной ведомости.</li> <li>2. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места.</li> <li>3. Изготовление изделия данного модуля.</li> </ol>

1	2
	4. Презентация готового изделия.
<p><b>Модуль № 3 «Приготовление и подготовка к использованию выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий»</b></p> <p><i>Тема 3.1. Классификация выпеченных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.</i></p>	<p><i>Лекции:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический процесс приготовления теста и полуфабрикатов из него.</li> <li>2. Классификация видов теста, способы его разрыхления.3. Бисквитный полуфабрикат, характеристика, разновидности: бисквит основной, бисквит «Буше», бисквит для рулета, бисквит с наполнителями. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.</li> <li>4. Песочный полуфабрикат, характеристика, разновидности: песочный основной, песочный с какао - порошком, песочный с орехами, бризе, бретон и др. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.</li> <li>5. Воздушный полуфабрикат, характеристика, разновидности: воздушный, воздушно – ореховый, и др., меренга итальянская, французская, швейцарская. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.</li> <li>6. Заварной полуфабрикат, характеристика. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.</li> </ol>
<i>Практическая работа</i>	<p>Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий с учетом взаимозаменяемости сырья (с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов).</p>
<i>Учебная практика</i>	<p><i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рецептуры, расчет сводной ведомости.</li> <li>2. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места.</li> <li>3. Изготовление изделий данного модуля</li> <li>4. Отделка и декорирование</li> <li>5. Презентация готового изделия.</li> </ol>
<p><b>Модуль № 4 «Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных простого ассортимента»</b></p> <p><i>Тема 4.1. Классификация, виды, методы изготовления пирожных разнообразного ассортимента</i></p>	<p><i>Лекции:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация по весу, по виду выпеченного полуфабриката, требования к качеству.</li> <li>2. Методы изготовления пирожных (нарезные, штучные) способы сборки, отделки.</li> <li>3. Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм.</li> </ol>

1	2
	<p>4. Ассортимент пирожных (бисквитные, песочные, заварные, воздушные и др.)</p> <p>5. Рецептуры пирожных, технология изготовления, сборка, отделка, декорирование.</p> <p>6. Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания</p> <p>Сроки хранения полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур.</p>
<p><i>Практическая работа</i></p>	<p>Расчет сырья для приготовления классических пирожных с учетом взаимозаменяемости сырья (с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов).</p>
<p><i>Учебная практика</i></p>	<p><i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рецептуры, расчет сводной ведомости.</li> <li>2. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места.</li> <li>3. Изготовление изделия данного модуля</li> <li>4. Отделка и декорирование</li> <li>5. Презентация готового изделия.</li> </ol>
<p><b>Модуль № 5 «Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов простого ассортимента»</b></p> <p><i>Тема 5.1. Методы изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры классических тортов</i></p>	<p><i>Лекции:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и ассортимент по сложности изготовления, по размерам, по виду\видам выпеченного полуфабриката и отделочных полуфабрикатов.</li> <li>2. Методы изготовления тортов, способы сборки, отделки, требования к качеству.</li> <li>3. Рецептуры классических тортов, технология изготовления, отделка, декорирование.</li> <li>4. Использование специализированных инструментов и современного инвентаря для сборки изделий.</li> </ol>
<p><i>Практическая работа</i></p>	<p>Расчет сырья для приготовления классических тортов с учетом взаимозаменяемости сырья (с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов).</p>
<p><i>Учебная практика</i></p>	<p><i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рецептуры, расчет сводной ведомости.</li> <li>2. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места.</li> <li>3. Изготовление изделия данного модуля</li> <li>4. Отделка и декорирование</li> <li>5. Презентация готового изделия.</li> </ol>

Используемые образовательные технологии

*Кейс-технологии* – технология, которая основана на комплектовании учебно-методических материалов и предоставлении их слушателям для самостоятельного изучения и решения.

*Объяснительно-иллюстративные технологии* – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, инструкционно-технологических карт.

*Проектные технологии* – технология, которая направлена на стимулирование интереса у обучающихся через практическую реализацию теории. Во время проектной работы пробуют принимать самостоятельные решения и самостоятельно получать необходимые знания.

*Здоровье-сберегающая технология* - обеспечивает безопасность образовательного процесса и создает условия для укрепления здоровья обучающихся (положительный психологический климат, санитарные нормы и т. д.).

*Модульная технология* - основана на разделении учебного материала по блокам для систематизации обучения.

*Технология мастерских* - подразумевает творческую работу педагога с учащимися для постепенной передачи способов действий, а не понятийной базы.

#### **Профильная литература:**

*Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. -2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.

Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М. : Издательский центр «Академия», 2014.

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. Учреждений

сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-320с. цв. вкл. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М. Издательский центр «Академия», 2017.-384с., {16}с. цв. ил.

Новикова Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова. — Москва: КНОРУС, 2019. — 580 с.

Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Алет Т.К., Пашук З. Н. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.: ил.;

Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;

Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАИП», 2010. 669 с.

Дюшен Л. Джонс Б. Новое о десерте кулинарные шедевры от Le Gordon Bleu/Пер. с англ.- М. Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224с.,ил.

**Дополнительная литература:**

Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства. М.: Ресторанные ведомости, 2005.

Шрамко Е. Современный кондитер. Торты, пирожные, выпечка. М.: Ресторанные ведомости, 2012.

Школа кондитерского мастерства «Ле Кордон Блэ» пер с фр.- М.: Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2019, 512 с.

Дюшен Л., Джонс Б. Новое о десерте: кулинарные шедевры от Le Gordon Bleu/ пер. с англ. – М.; Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224 с.

Большая книга кондитера: Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры Автор: Дюшой Мелани, Варуцкос Яннис Язык: Русский Издательство: М.: КоЛибри Жанр: Кулинария Год выхода: 2019 Страниц: 281

**Электронные ресурсы:**

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/)

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276]. URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/)

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – URL: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758)

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – URL: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>



### **3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий, промежуточной и итоговой аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

<b>Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий</b>	<b>Вид занятий</b>	<b>Наименование оборудования, программного обеспечения</b>
Аудитория «Технология кондитерского производства»	лекции, практические работы	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, инструкционные карты для выполнения практических работ, электронные сборники рецептур мучных кондитерских изделий
Учебная мастерская по компетенции «Кондитерское дело»	лабораторные работы, учебная практика, квалификационный экзамен	рабочие места оснащены в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции «Кондитерское дело» для проведения Регионального этапа Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы»

#### **3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы**

1. Мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям, электронные записи технологических операций производства кондитерской мучной продукции.

2. Федеральная нормативно-правовая документация к лекционным и практическим занятиям:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к

персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических кадров**

К реализации программы привлекается лица, имеющие:

- среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы;
- опыт решения практических задач по тематике программы;
- опыт педагогической деятельности в системе профессионального и дополнительного профессионального образования по профилю программы.

## **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

Формой проведения промежуточной аттестации слушателей являются

зачет по завершению каждого модуля.

Оценка качества освоения программы осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

#### **Задания для промежуточной аттестации:**

*Аттестация проводится в форме выполнения практического задания.*

##### *Задание по модулю 1:*

Организовать рабочего места кондитера по приготовлению мучных кондитерских изделий ( в зависимости от рода выполняемых работ).

##### *Задания по модулям 2 - 5.*

Составьте технологическую схему приготовления изделий по теме модуля.

*Критерии оценки:* По результатам промежуточных испытаний выставляются отметки по двухбалльной системе («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»))

#### **Перечень вопросов теоретической части квалификационного экзамена**

*Теоретическая части квалификационного экзамена проводится в форме тестирования*

#### **Итоговое тестирование по программе профессионального обучения по профессии «12901 Кондитер»**

Инструкция по выполнению теста

На выполнение среза знаний в форме тестов отводится 60 минут.

1. Тесты включают 18 заданий различного уровня сложности (Б – базовый, П – повышенный, В – высокий).

ВО – (выборочный ответ): 10 заданий (1-10), каждый из тестов содержит 3 варианта ответов, один из которых правильный; задание считается выполненным, если записан номер верного варианта ответа;

КО – (краткий ответ): 6 заданий (11-16), каждый из тестов содержит три варианта ответов, один из которых – правильный; задание с кратким ответом считается выполненным, если пропущенные слова, соответствуют верному варианту ответа;

ПЗ – (практическое задание): (17-18), практическое задание считается выполненным, если дан правильный ответ.

2. Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответов. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

### Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%.

2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- 1) 20 г;
- 2) 9 г;
- 3) 40 г.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;

- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

5. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость.

Способную принимать любую форму при температуре:

- 1) 200 °С;
- 2) 50 °С;
- 3) 70 °С

6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические.

8. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- 1) сахара;
- 2) жира;
- 3) яичных белков

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яйцепродукты и мука;
- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при

температуре:

- 1) 55 °С;
- 2) 200 °С;
- 3) 120 °С.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.

- 1) щелочной;
- 2) кислой;
- 3) нейтральной.

12. На водопоглонительную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и .... набухание белков и .... пластичность теста.

- 1) ограничивают и повышают;
- 2) повышают и понижают;
- 3) снижают и понижают.

14. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

- 1) эластичную;
- 2) пластично-вязкую;
- 3) пористую.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;

3) минимальна.

16. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Причина брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.

18 Белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?

### Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

- 1) в горячей воде;
- 2) в теплой воде;
- 3) в холодной воде.

2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

- 1) глиадин и глютенин;
- 2) казеин и альбумин;
- 3) лецитин и альбумин.

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- 1) денатурация;
- 2) адсорбция;
- 3) «сила муки».

4. Пралине лучшего качества получается с использованием:

- 1) растительного масла;



2) фруктов;

3) миндаля.

5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

1) со слабой клейковиной;

2) со средней клейковиной;

3) с сильной клейковиной.

6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

1) 200-225 0С;

2) 250-300 0С;

3) 125-150 0С.

7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

1) яйцепродуктов;

2) лимонной кислоты;

3) сахара.

8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

1) сахар и разрыхлитель;

2) соль и сливочное масло;

3) яйца и вода.

9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

1) яичные белки;

2) сахар;

3) мука.

10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

1) сливочное масло;

2) сливки 36 % жирности;

3) яичные белки.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- 1) сахарном сиропе;
- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе.

12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- 1) сливках 36%;
- 2) яйцах;
- 3) молоке.

13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 0С в течение 1...3мин.

- 1) запечь;
- 2) заколеровать;
- 3) закаррамельизовать.

14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - ... .

- 1) 12.ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 6 ч.

15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- 1) понижается;
- 2) повышается;
- 3) изменяется.

16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1) 24 ч;
- 2) 1 ч;
- 3) 48 ч.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?

18. Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина?

**Критерии оценки:** По результатам тестирования выставляются отметки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»)

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл.

Оценка «отлично» - 18 баллов;

«хорошо» - от 14 до 17 баллов;

«удовлетворительно» - от 9 до 13 баллов;

«неудовлетворительно» - менее 9 баллов.

### **Перечень заданий практической части квалификационного экзамена**

*Образец задания к практической части квалификационного экзамена*

#### **Описание задания :**

1. Приготовить торт любой формы и содержания.
2. Изделие должно сочетать минимум 3 компонента.
3. Изделие должно быть покрыто снаружи кремом
4. Изделие должно иметь вес 800 г. – 1000 г.
5. Изделие в момент презентации не должно содержать замороженных компонентов, температура середины будет замерена и зафиксирована в оценочной ведомости в момент презентации. Допустимый интервал +4 до +10С.

6. Украшения остаются на выбор участника (карамель или шоколад) и должны отражать тему «Искусство».

7. Перед началом работы обучающийся должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания

8. Время выполнения составляет 5 часов.

### **Критерии оценки**

Оценка «отлично» - задания выполнены правильно в полном объеме;

«хорошо» - задания выполнены правильно в объеме 80 % или выполнены в полном объеме, но имеются замечания;

«удовлетворительно» - задания выполнены правильно в объеме 60-70%;

«неудовлетворительно» задания не выполнены, или выполнены менее 60 % объема.

## **5. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ**

Автор(ы)/составители:

Артамошкина Юлия Николаевна, заместитель директора по УПР ГАПОУ ПО «ПКППиК»  
*Ф.И.О., должность, ученая степень, звание, статус в экспертном сообществе*