

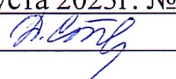
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский техникум общественного питания»

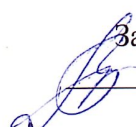
## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР**

**Белгород 2023**

Рабочая программа дополнительного профессионального образования по профессии Кондитер составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утверждённого приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 г. N 798, учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н.

Рассмотрена  
Предметно-цикловой комиссией  
преподавателей и мастеров п/о кулинарного  
профиля  
Протокол от «30» августа 2023г. № 1  
Председатель ПЦК   
Д.С.Столяренко

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР:  
 Е.С. Борисевич  
«31» августа 2023г.

*Организация-разработчик:* Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум общественного питания»

*Разработчики:*

**Шпак Наталья Петровна**, преподаватель общепрофессиональных дисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

**Уракаева Елена Викторовна** мастера производственного обучения ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

**Баркова Ольга Борисовна** мастера производственного обучения ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

## Аннотация к программе по профессии 12901 Кондитер

Статус программы	Программа по профессии «Кондитер» для учащихся разработана на основе: «Комплексной программы для учащихся СПО», по профессии «Повар, кондитер».
Направленность	Программа профессионального образования
Цель программы	Целью является овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающимися в ходе освоения программы.
Контингент обучающихся	16-25 лет
Продолжительность реализации программы	1 месяц
Режим занятий	в форме урока (45 мин)
Форма организации процесса обучения	Занятия организуются в учебных мастерских на базе ПОО, индивидуальные рабочие места, оборудование, инвентарь.
Краткое содержание	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</li> <li>2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</li> <li>4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</li> </ol>
Ожидаемый результат	В результате изучения студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции: 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.

## 1. Паспорт программы

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дополнительного профессионального образования – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Учет требований профессиональных стандартов для профессии «**Кондитер**» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть дополнительные требования работодателей и соответственно – подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований программы появляется возможность подготовить выпускников к участию в конкурсах.

Рабочую программу дополнительного профессионального образования можно использовать по повышению квалификации и переподготовки кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

### 1.2. Целью программы дополнительного профессионального образования является:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии/специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии/специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии/специальности. В результате изучения профессиональных модулей студент должен освоить общие компетенции, виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень **общих** компетенций

код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

В результате изучения студент должен освоить виды профессиональной деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности программы дополнительного профессионального образования по профессии Кондитер**

<b>Требования к знаниям, умениям, практическому опыту</b>	
<b>Основной вид деятельности</b>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
<b>Требования к знаниям, умениям, практическому опыту</b>	
знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
уметь:	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
иметь практический опыт	в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

### 3. Структура программы дополнительного профессионального образования по профессии КОНДИТЕР

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов программы дополнительного профессионального образования	Всего часов
1	2	3
<b>Программа дополнительного профессионального образования по профессии КОНДИТЕР</b>		
ПК 1.1-1.5 ОК 01-11	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	<b>40</b>

#### 3.1. Содержание программы дополнительного профессионального образования по профессии КОНДИТЕР

	Наименование разделов	Содержание учебного материала	Объем часов
	1	2	3
<b>Программа дополнительного профессионального образования по профессии КОНДИТЕР</b>			<b>40 часов</b>
1.	Организация процессов подготовки сырья; техническое оснащение работ для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Совершенствование умений по организации работы к подготовке рабочего места кондитера, соблюдать стандарты чистоты, выбирать и рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; владеть приемами подготовки различных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, назначения, минимизации отходов при обработке;	2

		<p>проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соблюдать условия хранения инвентаря, инструментов, приспособлений.</p> <p>Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, назначения, минимизации отходов при обработке. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	
2.	Приготовление, назначение и использование кремов.	<p>Совершенствование умений оценивать наличие и качества сырья, подбирать в соответствии технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>расходные материалы, необходимые для приготовления кремов.</p> <p>готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов требуемой консистенции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кремов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию; производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления кремов;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления кремов;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов.</p>	2
3.	Приготовление и украшения из сахарной мастики, шоколада	<p>Совершенствование умений оценивать наличие, подбирать в соответствии технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления сахарной мастики и украшения из нее; украшения из шоколада- цветы, листья, спирали и тд, готовить мастику с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов требуемой консистенции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении мастики и отделочных полуфабрикатов из нее;</p>	2

		<p>организовывать их хранение до момента использования;  рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию; производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления мастики, украшений из нее и шоколада с использованием молд, выемок, форм в ассортименте;  соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мастики;  проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов.</p>	
4.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста – <i>меренги, десерт Павловой, полуфабрикаты для пирожных</i></p>	<p>Совершенствование умений подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность сырья и ингредиентов для приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста;  организовывать их хранение в процессе приготовления;  готовить отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента;  использовать различные технологии приготовления и оформления воздушных пирожных разнообразного ассортимента,  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении воздушных пирожных;  порционировать (комплектовать) пирожные;  оценивать качество готовых изделий;  реализовывать пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления воздушных пирожных;  экономно использовать сырье в процессе производства воздушных пирожных;  производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;  сервировать и оформлять для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  хранить с учетом требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;</p>	2
5.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p>Совершенствование умений подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность сырья и ингредиентов для приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста;  организовывать их хранение в процессе приготовления;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий из бисквитного теста в соответствии с рецептурой;</p>	2

	<p>из бисквитного теста - <i>рулет фруктовый, рулет бисквитно-кремовый, рулет со сливками</i></p>	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста с учетом типа питания, их вида и свойств; охлаждать, хранить мучные кондитерские изделия из бисквитного теста с учетом требований к безопасности; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</p>	
6.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста - <i>полуфабрикат бисквитный для торта, бисквитно-кремовые нарезные пирожные</i></p>	<p>Совершенствование умений подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность сырья и ингредиентов для приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста; организовывать их хранение в процессе приготовления; соблюдать стандарты чистоты, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве бисквитных пирожных; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям; процеживать, просеивать, протирать, взбивать, замешивать, формовать полуфабрикаты, выпекать, охлаждать для созревания; готовить отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента; использовать различные технологии приготовления и оформления пирожных разнообразного ассортимента, <i>работа с кондитерским аэрографом</i>, соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении бисквитных пирожных; порционировать (комплектовать) пирожные; оценивать качество готовых изделий; реализовывать пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления бисквитных пирожных; экономно использовать сырье в процессе производства бисквитных пирожных; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; сервировать и оформлять для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>	2

		<p>хранить с учетом требований по безопасности готовой продукции;          соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;          выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p>	
7.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста - <i>полуфабрикат бисквитный для торта, приготовление бисквитно-кремового торта</i></p>	<p>Совершенствование умений подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность сырья и ингредиентов для приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста;          организовывать их хранение в процессе приготовления;          взвешивать, процеживать, просеивать, взбивать, замешивать, формовать полуфабрикаты, выпекать, охлаждать для созревания в соответствии с рецептурой;          готовить отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента;          использовать региональные продукты для приготовления бисквитных тортов, готовить, оформлять торты, с учетом требований к безопасности готовой продукции;          использовать различные технологии приготовления и оформления бисквитных тортов; в соответствии с современными производственными технологиями;          выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.          порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;          соблюдать выход при порционировании;          выдерживать условия хранения бисквитных тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;          проверять качество бисквитных тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;          выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования бисквитных тортов</p>	2
8.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста - <i>полуфабрикат бисквитный для торта, приготовление торта «Сказка»</i></p>	<p>Совершенствование умений подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность сырья и ингредиентов для приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста;          организовывать их хранение в процессе приготовления;          взвешивать, процеживать, просеивать, взбивать, замешивать, формовать полуфабрикаты, выпекать, охлаждать для созревания в соответствии с рецептурой;          готовить отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента;          использовать региональные продукты для приготовления бисквитных тортов, готовить, оформлять торты, с учетом требований к безопасности готовой продукции;          использовать различные технологии приготовления и оформления бисквитных тортов; в соответствии с современными производственными технологиями;          выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	2

		<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения бисквитных тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>проверять качество бисквитных тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования бисквитных тортов</p>	
9.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста - <i>полуфабрикат бисквитный для торта, приготовление бисквитно-кремового торта «Подарочный»</i></p>	<p>Совершенствование умений подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность сырья и ингредиентов для приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>взвешивать, процеживать, просеивать, взбивать, замешивать, формовать полуфабрикаты, выпекать, охлаждать для созревания в соответствии с рецептурой;</p> <p>готовить отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бисквитных тортов, готовить, оформлять торты, с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления бисквитных тортов; в соответствии с современными производственными технологиями;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения бисквитных тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>проверять качество бисквитных тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования бисквитных тортов</p>	2
10.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста –</p>	<p>Совершенствование умений выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления пряничного теста и изделий из него;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве пряничного теста и изделий из него</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к пряничному тесту и изделий из него;</p>	2

	<i>пряники, пирожные, торты.</i>	<p>процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления пряничного теста и изделий из него;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления пряничного теста и изделий из него;</p> <p>оценивать качество готовых изделий;</p> <p>реализовывать изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления пряничного теста и изделий из него;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий из пряничного теста.</p>	
11.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста - <i>печенье в ассортименте, отсадное, выемное, нарезное, лепешка диетическая, поленце с изюмом</i></p>	<p>Совершенствование умений подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность сырья и ингредиентов для приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий из песочного теста в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста с учетом типа питания, их вида и свойств;</p> <p>охлаждать, хранить мучные кондитерские изделия из песочного теста с учетом требований к безопасности;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий из песочного теста.</p>	2
12.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации <i>песочных пирожных «Корзиночка» в ассортименте</i></p>	<p>Совершенствование умений подбирать в соответствии с технологическими требованиями технологическое оборудование, производственный инвентарь для приготовления песочных пирожных в ассортименте:</p> <p>соблюдать стандарты чистоты, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве песочных пирожных;</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям;</p> <p>процеживать, просеивать, протирать, взбивать, замешивать, формовать полуфабрикаты, выпекать, охлаждать;</p>	2

		<p>готовить отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента;  использовать различные технологии приготовления и оформления пирожных разнообразного ассортимента,  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении песочных пирожных;  порционировать (комплектовать) пирожные;  оценивать качество готовых изделий;  реализовывать пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления песочных пирожных;  экономно использовать сырье в процессе песочных пирожных;  производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;  сервировать и оформлять для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  хранить с учетом требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p>	
13.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации <i>песочных пирожных с шоколадом</i></p>	<p>Совершенствование умений подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность сырья и ингредиентов для приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста;  организовывать их хранение в процессе приготовления;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий из песочного теста в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста с учетом типа питания, их вида и свойств;  охлаждать, хранить мучные кондитерские изделия из песочного теста с учетом требований к безопасности;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий из песочного теста.</p>	2
14.	<p>Приготовление, творческое оформление,</p>	<p>Совершенствование навыков подбирать в соответствии с технологическими требованиями технологическое оборудование, производственный инвентарь для приготовления заварных пирожных в ассортименте;</p>	2

	<p>подготовка к реализации <i>заварных пирожных с шоколадом, пирожных с кракелюром</i></p>	<p>соблюдать стандарты чистоты, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве заварных пирожных;          проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;          определять их соответствие технологическим требованиям;          процеживать, просеивать, готовить заварку, взбивать, замешивать тесто, определять готовность теста, формовать полуфабрикаты, выпекать, охлаждать;          готовить отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента;          использовать различные технологии приготовления и оформления пирожных разнообразного ассортимента в соответствии с современными производственными технологиями (заварное с кракеленом),          соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении заварных пирожных;          порционировать (комплектовать) пирожные;          оценивать качество готовых изделий;          реализовывать пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;          безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления заварных пирожных;          экономно использовать сырье в процессе производства заварных пирожных;          производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;          сервировать и оформлять для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;          хранить с учетом требований по безопасности готовой продукции;          соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;          выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p>	
15.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заварных пирожных - <i>булочка со сливками, профитроли, трубочка с обсыпкой</i></p>	<p>Совершенствование навыков подбирать в соответствии с технологическими требованиями технологическое оборудование, производственный инвентарь для приготовления заварных пирожных в ассортименте;          соблюдать стандарты чистоты, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве заварных пирожных;          проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;          определять их соответствие технологическим требованиям;          процеживать, просеивать, готовить заварку, взбивать, замешивать тесто, определять готовность теста, формовать полуфабрикаты, выпекать, охлаждать;          готовить отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента;</p>	2

		<p>использовать различные технологии приготовления и оформления пирожных разнообразного ассортимента <i>в соответствии с современными производственными технологиями</i> (заварное с кракеленом),  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении заварных пирожных;  порционировать (комплектовать) пирожные;  оценивать качество готовых изделий;  реализовывать пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления заварных пирожных;  экономно использовать сырье в процессе производства заварных пирожных;  производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;  сервировать и оформлять для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  хранить с учетом требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.</p>	
16.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста - <i>полуфабрикат бисквитный для торта, торты в стакане «Трайфлы»</i></p>	<p>Совершенствование умений подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность сырья и ингредиентов для приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста <i>учитывая современные новинки и тенденции в использовании новых видов</i> сырья (алкализированное какао, крем чиз, фруктовое компоте);  организовывать их хранение в процессе приготовления;  взвешивать, процеживать, просеивать, взбивать, замешивать, формовать полуфабрикаты, выпекать, охлаждать для созревания в соответствии с рецептурой;  готовить отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента;  использовать региональные продукты для приготовления бисквитных тортов в стакане, готовить, оформлять торты, с учетом требований к безопасности готовой продукции;  использовать различные технологии приготовления и оформления бисквитных тортов; в соответствии с современными производственными технологиями;  выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения бисквитных тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>	2

		<p>проверять качество бисквитных тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;          выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования бисквитных тортов</p>	
17.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста - <i>полуфабрикат бисквитный для торта, бенгто-торты</i></p>	<p>Совершенствование умений подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность сырья и ингредиентов для приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста <b>учитывая современные новинки и тенденции в использовании новых видов</b> сырья (алкализированное какао, крем чиз, фруктовое компоте); организовывать их хранение в процессе приготовления; взвешивать, процеживать, просеивать, взбивать, замешивать, формовать полуфабрикаты, выпекать, охлаждать для созревания в соответствии с рецептурой; готовить отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента; использовать региональные продукты для приготовления бисквитных тортов в стакане, бенгто – торты, готовить, оформлять торты, с учетом требований к безопасности готовой продукции; использовать различные технологии приготовления и оформления бисквитных тортов; в соответствии с современными производственными технологиями; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения бисквитных тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; проверять качество бисквитных тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования бисквитных тортов</p>	2
18.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации слоеных тортов с кремом</p>	<p>Совершенствование навыков приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации слоеных тортов; подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления слоеных тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; взвешивать, процеживать, просеивать, замешивать, взбивать, производить процесс слоения, охлаждать, формовать полуфабрикаты, выпекать, охлаждать в соответствии с рецептурой;</p>	2

		<p>готовить отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента;  использовать региональные продукты для приготовления слоеных тортов;  готовить, оформлять торты, с учетом требований к безопасности готовой продукции;  использовать различные технологии приготовления и оформления слоеных тортов в соответствии с современными производственными технологиями;  выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения слоеных тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;  проверять качество слоеных тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования слоеных тортов</p>	
19.	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации крошковых пирожных – <i>пирожные муравейник, картошка</i></p>	<p>Совершенствование навыков подбирать в соответствии с технологическими требованиями технологическое оборудование, производственный инвентарь для приготовления крошковых пирожных в ассортименте;  соблюдать стандарты чистоты, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве крошковых пирожных;  проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  определять их соответствие технологическим требованиям;  процеживать, просеивать, взбивать, замешивать тесто, формовать полуфабрикаты, выпекать, охлаждать, протирать;  готовить отделочные полуфабрикаты разнообразного ассортимента;  использовать различные технологии приготовления и оформления крошковых пирожных разнообразного ассортимента;  соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении крошковых пирожных;  порционировать (комплектовать) пирожные;  оценивать качество готовых изделий;  реализовывать пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления крошковых пирожных;  экономно использовать сырье в процессе производства крошковых пирожных;  производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p>	2

		сервировать и оформлять для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; хранить с учетом требований по безопасности готовой продукции; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования.	
20.	Приготовление конфет ручной работы (формовые), конфеты с учетом ПП	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет ручной работы (формовые), конфеты с учетом ПП с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление разнообразного ассортимента изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Оформление и подготовка к реализации конфет ручной работы (формовые), конфеты с учетом ПП с учетом требований к безопасности готовой продукции. Уборка рабочего места.	2
		Итоговый зачет	
		<b>Итого</b>	<b>40 часов</b>

#### 4. Условия реализации программы дополнительного профессионального образования по профессии Кондитер

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дополнительного профессионального образования по профессии Кондитер предполагает наличие учебного кондитерского цеха.

##### Оборудование учебного кондитерского цеха:

- 1 Пароконвентомат ПКА6-1/3П\_2
  - 2 Плита индукционная INDOKOR IN3500
  - 3 Гриль контактный Алента ГК-1/1 83-9
  - 4 Ротационный кипятильник SousvideTm
  - 5 Фритюрница EF-062
  - 6 Электромиксер с электронагревателем Thermomix 31-1
  - 7 Миксер электрСкарлет - 049
  - 8 Планетарный миксер Model VFM5 universal
  - 9 Миксер Робот Купе MP 169 W для маленьких порций
  - 10 Блендер МК506 ERGO
  - 11 Машина тестомесильная для крутого теста HS-30
  - 12 Машина тестораскаточная для крутого теста MPT-1
  - 13 Мукопросеиватель вибрационный МПВ-150
  - 14 Весы электронные ВЭУ 15
  - 15 Весы электр. CAS AP15 M до 15 кг (с драйвером)
  - 17 16 Мясорубка SXC-12
  - 18 Слайсер (гастрономическая нарезка)
  - 19 Вакумная машина Machinesousvidegourmet
  - 20 Машина для приготовления пасты
  - 21 Холодильник-морозильник INDESIT
  - 22 Шкаф холодильный ШХ-0,7 ДСН
  - 23 Аппарат шоковой заморозки ШОК-6-1/1
  - 24 Столы производственные с подстольем
  - 25 Ванны моечные
  - 26 Зонт приточно вытяжной
  - 27 Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)
  - 28 Наборы производственного инвентаря (противни для выпечки, сотейник, сито, ножницы, венчики, скалки), приборы для дегустации)
  - 29 Кухонная посуда и инвентарь (фольга, пергаментная бумага, кондитерские мешки одноразовые и т.д.)
- Практические работы проводятся в учебном кондитерском цехе техникума.

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

- 1 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 20013.
2. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарского производства: учебник для НПО.- М.: ПрофОбрИздат, 2013.-432 с.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П., Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2014- 304с.

##### Дополнительные источники:

1. Пашук З.Н., Мучные кондитерские изделия/ Пашук Мучные кондитерские изделия/ Апет Т.К., Спр. пособие;- Мн.: ООО «Попурри», 2004г.
2. Дубровская Н.И., Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь/ Изд. центр «Академия», 2010г.
3. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: учебное пособие - Москва "Дашков и Ко", 2009г.
4. Радченко В.В «Организация производства на предприятиях общественного питания»,., 2010г.
5. Мифтахудинова Н.М., Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания», Богданова Л.М. , 2009г.
6. Сборник технологических нормативов блюд и кулинарных изделий 2009г.
7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 4.5.2409-06.

##### Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»;
2. «Гастроном»;
3. «Школа гастронома»;
4. «Коллекция рецептов»;
5. «Кондитер».

##### Нормативные документы

1. СанПиН 2.3.4.545-96 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
2. 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. [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm)
3. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

4. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
6. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
7. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания – Санкт – Петербург, Гидрометеиздат, 2010г.
9. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

***Интернет-ресурсы:***

1. <http://www.million-menu.ru>
2. <http://www.culina-russia.ru/>
3. <http://bonappetit.com.ua/ladybooks/2439-zhurnal-gastronom>
4. <http://www.konditerprom.ru/articles/5029>
5. <http://www.conditer.ru/>
6. <http://www.ufaspp.ru/production/geli-dzhem-dlya-dekorirovaniya.html>
7. <http://www.interxleb.ru/spo/2595>