

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»  
ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**СОГЛАСОВАНО**  
Педагогическим советом

**Протокол № 3**  
« 06 » октября 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор  
\_\_\_\_\_/В.А. Мишев /  
**Приказ № 673**  
«01» октября 2022 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОГРАММА ПЕРЕПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИИ  
12901 КОНДИТЕР**

**г. Мурманск**  
**2022**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА:  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ  
12901 КОНДИТЕР**

**Направление подготовки (специальности):** Кондитер

**Категория слушателей:** Профессиональное обучение в соответствии с программой профессиональной переподготовки осуществляется с лицами, имеющими профессию рабочего или должности служащего.

**Уровень квалификации:** 3

**Объем:** 252 академ. часа

**Срок:** 2 месяца

**Форма обучения:** Очная

**Организация процесса обучения:** Единовременное (непрерывное) обучение

Целью реализации программы переподготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего/должности служащего «12901 Кондитер».

Программа направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего (профессии рабочих) или должность служащего (должности служащих) в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности, требований квалификационных характеристик, профстандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940). По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Кондитер» 3 квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

Разработчик(и): Бабилов Денис Васильевич Преподаватель

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области "Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота"

Рассмотрено на заседании

Методического совета

Центра опережающей профессиональной подготовки

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ Г.

Председатель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## Оглавление

1. Общая характеристика программы .....	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы .....	4
1.2. Цели реализации программы .....	4
1.3. Требования к слушателям .....	4
1.4. Требования к результатам освоения программы .....	4
1.5. Форма документа.....	4
2. Учебный план .....	5
3. Календарный учебный график.....	6
4. Программы учебных модулей.....	7
5. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	8
5.1. Материально-техническое обеспечение .....	8
5.2. Кадровое обеспечение .....	8
5.3. Организация образовательного процесса .....	8
5.4. Информационное обеспечение обучения .....	8
6. Контроль и оценка результатов освоения программы .....	9
Бланк согласования программы.....	10
Фонд оценочных средств.....	11

## **1. Общая характеристика программы**

### **1.1. 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 33.011 «Кондитер», утвержденный Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 6 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940)

### **1.2. Цели реализации программы**

Целью реализации программы переподготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего/должности служащего «12901 Кондитер».

### **1.3. Требования к слушателям**

Программа направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего (профессии рабочих) или должность служащего (должности служащих) в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности, требований квалификационных характеристик, профстандарта «Кондитер», утвержденного

Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940).

#### 1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Готов осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с трудовым законодательством
ПК 2.1	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 3.1	Соблюдать санитарно-гигиенические требования в кондитерском производстве
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1	Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций
ПК 6.1	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ПК 7.1	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.2	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.3	Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций
ПК 7.4	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции



## 2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка )	Промежуточная аттестация, форма
<b>Модуль 1</b> Основы экономики	6				4			2, Зачёт
<b>Модуль 2</b> Калькуляция и учет	6				4			2, Зачёт
<b>Модуль 3</b> Физиология питания, санитария, гигиена	6				3	1		2, Зачёт
<b>Модуль 4</b> Оборудование и организация рабочего места	6				4			2, Зачёт
<b>Модуль 5</b> Охрана труда	6				2	2		2, Зачёт

<b>Модуль 6</b> Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	80				46	32		2, Зачёт
<b>Модуль 7</b> Производственная практика	2							2, Зачёт с оценкой
Производственная практика Ознакомление с предприятием кондитерского производства. Вводный инструктаж.	4						4	
Производственная практика Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	16						16	
Производственная практика Приготовление бездрожжевых видов теста и	108						108	

изделий из них.								
Производственная практика Отпуск готовой продукции	6						6	
<b>Итоговая аттестация</b>	6							Квалификационный экзамен
<b>Итого по программе</b>	252							

### 3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (месяца)								Всего
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Модуль 1 Основы экономики	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 2 Калькуляция и учет	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 3 Физиология питания, санитария, гигиена	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 4 Оборудование и организация рабочего места	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 5 Охрана труда	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 6 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Аудиторное обучение	6	36	36						78
	Промежуточная аттестация				2					2

	аттестация									
<b>Модуль 7</b> Производственная практика	Практика (стажировка)				34	34	34	32		134
	Промежуточная аттестация							2		2
<b>Итоговая аттестация</b>	Квалификационный экзамен								6	6
<b>Итого в неделю</b>		36	36	36	36	34	34	34		252

## 4. Программы учебных модулей

### 4.1. Модуль 1. Основы экономики

Модуль относится к общеобразовательному циклу дисциплин программы профессиональной переподготовки.

#### 4.1.1. Цели реализации модуля

Формирование базовых теоретических знаний, необходимых практических умений и навыков в будущей профессиональной деятельности для выполнения производственных работ кондитера.

#### 4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Готов осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с трудовым законодательством

В результате освоения модуля слушатель должен:

**- иметь практический опыт:**

планирования и реализации собственного профессионального развития в различных организационно-правовых формах организаций общественного питания.

**- знать:**

принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

**- уметь:**

проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

#### 4.1.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Экономика кондитерской отрасли"	<b>Содержание:</b> Организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации.	2
	<i>Лекция</i> Экономика предприятия: цели, организационные формы.	2
Тема "Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения. "	<b>Содержание:</b> Нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	2
	<i>Лекция</i> Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха.	2
<b>Промежуточная</b>	Зачёт Тестирование	2

аттестация		
<b>Итого:</b>		6

#### 4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Правового обеспечения профессиональной деятельности	1 Ноутбук 2 Офисный стул 3 Рабочий стол  1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

#### 4.1.5. Кадровое обеспечение

Преподавание по программе профессиональной переподготовки по квалификации 12901 Кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

#### 4.1.6. Организация образовательного процесса

Практико-ориентированные образовательные технологии предполагают организацию учебного процесса с учётом профессиональной специализации, а также с ориентацией на личность обучающегося, его интересы, склонности и способности с целью оптимальной профессиональной адаптации личности.

#### 4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Борисов Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014. – 201с.

Дополнительная литература:

1. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и

специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014. -351с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_34683/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/)

#### 4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Готов осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с трудовым законодательством	Знать: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. Уметь: проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. Владеть навыками: планирования и реализации собственного профессионального развития в различных организационно-правовых формах организаций общественного питания.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - зачет, вид - тестирование

#### 4.2. Модуль 2. Калькуляция и учет

Модуль относится к общепрофессиональному циклу дисциплин программы профессиональной переподготовки.

##### 4.2.1. Цели реализации модуля

Формирование знаний о видах учета в общественном питании, правилах торговли

##### 4.2.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

В результате освоения модуля слушатель должен:

**- иметь практический опыт:**

выполнения инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места в соответствии с технологической документацией

**- знать:**

-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность

материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

**- уметь:**

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.

**4.2.3. Программа модуля**

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Ценообразование в общественном питании"	<b>Содержание:</b> Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и	2

	тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров- виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	
	<i>Лекция</i> Понятие цены, ее элементы, виды цен, применяемых в общественном питании. Ценовая политика организаций общественного питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2
Тема "Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия"	<b>Содержание:</b> Задачи и правила организации учета кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	2
	<i>Лекция</i> Учет сырья	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачёт Тестирование	2
<b>Итого:</b>		6

#### 4.2.4. Материально-техническое обеспечение

<b>Кабинет (лаборатория), мастерская</b>	<b>Оборудование и технические средства обучения</b>
Учебная аудитория Товароведения продовольственных товаров	1 Ноутбук  1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

#### 4.2.5. Кадровое обеспечение

Преподавание по программе профессиональной переподготовки по обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

#### **4.2.6. Организация образовательного процесса**

Практико-ориентированные образовательные технологии предполагают организацию учебного процесса с учётом профессиональной специализации, а также с ориентацией на личность обучающегося, его интересы, склонности и способности с целью оптимальной профессиональной адаптации личности.

#### **4.2.7. Информационное обеспечение обучения**

Основная литература:

1. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017 — 336 с.
2. Никифорова, Нина Семеновна. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : практикум : [учебное пособие] / Н. С. Никифорова. - Москва : Академия : Московские учебники, 2011. - 139 с.
3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета учеб. для студ.учреждений сред.. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-192с.

Дополнительная литература:

1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0 », 2013. - 232 с.
2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
2. <https://internet-law.ru/gosts/gost/56023/>

3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

4. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)

#### 4.2.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Знать: -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Уметь: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату

наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. Владеть навыками: калькуляции и учета продуктов.
--

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - зачет, вид -тестирование

### 4.3. Модуль 3. Физиология питания, санитария, гигиена

Модуль относится к общепрофессиональному циклу дисциплин программы профессиональной переподготовки.

#### 4.3.1. Цели реализации модуля

Формирование базовых теоретических знаний, необходимых для безопасного выполнения работ.

#### 4.3.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1	Соблюдать санитарно-гигиенические требования в кондитерском производстве

В результате освоения модуля слушатель должен:

**- иметь практический опыт:**

- производства продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

**- знать:**

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения

**- уметь:**

- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов

### 4.3.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Физиология питания"	<p><b>Содержание:</b> Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.</p>	2
	<p><i>Лекция</i> Пищевые вещества и их значение</p>	2
Тема "Основные сведения о гигиене и санитарии труда."	<p><b>Содержание:</b> Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений,</p>	2

	<p>оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.</p>	
	<p><i>Лекция</i></p> <p>Санитарно - эпидемиологические требования к устройству и содержанию ПОП.</p>	1
	<p><i>Практическое занятие</i></p> <p>Санитарно - эпидемиологические требования к устройству и содержанию ПОП.</p>	1
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачёт Тестирование	2
<b>Итого:</b>		6

#### 4.3.4. Материально-техническое обеспечение

<b>Кабинет (лаборатория), мастерская</b>	<b>Оборудование и технические средства обучения</b>
Учебная аудитория Учебная аудитория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1 Ноутбук  1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

#### 4.3.5. Кадровое обеспечение

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю

программы.

#### **4.3.6. Организация образовательного процесса**

Практико-ориентированные образовательные технологии предполагают организацию учебного процесса с учётом профессиональной специализации, а также с ориентацией на личность обучающегося, его интересы, склонности и способности с целью оптимальной профессиональной адаптации личности.

#### **4.3.7. Информационное обеспечение обучения**

Основная литература:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с.

Дополнительная литература:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол. - М.: Изд.центр «Академия», 2016 г. – 160 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/>  
Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

#### **4.3.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля**

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в кондитерском производстве	Знать: санитарно-гигиенические требования в кондитерском производстве. Уметь: обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации кондитерских изделий. Владеть навыками: производства продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - зачет, вид - тестирование.

#### 4.4. Модуль 4. Оборудование и организация рабочего места

Модуль относится к общепрофессиональному циклу дисциплин программы профессиональной переподготовки

##### 4.4.1. Цели реализации модуля

Формирование профессиональной компетенции организации рабочего места в производстве кондитерских изделий.

##### 4.4.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

В результате освоения модуля слушатель должен:

**- иметь практический опыт:**

организации рабочего места кондитера

**- знать:**

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кондитерской продукции.

**- уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых кондитерских изделий;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кондитерского производства.

#### 4.4.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Техническое оснащение и организация рабочего места"	<b>Содержание:</b> Значение предприятий общественного питания для современного человека. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания. Характеристика кулинарного технологического процесса на предприятиях общественного питания. Заготовочные и доготовочные цеха. Техническое оснащение кондитерского цеха. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного	4

	использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочего места кондитера. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	<i>Лекция</i> Характеристика предприятий общественного питания.	2
	<i>Лекция</i> Подготовка рабочего места кондитера	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачёт Устные ответы на вопросы	2
<b>Итого:</b>		6

#### 4.4.4. Материально-техническое обеспечение

<b>Кабинет (лаборатория), мастерская</b>	<b>Оборудование и технические средства обучения</b>
Учебная аудитория Технического оснащения и организации рабочего места	1 Ноутбук  1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

#### 4.4.5. Кадровое обеспечение

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы.

#### 4.4.6. Организация образовательного процесса

Практико-ориентированные образовательные технологии предполагают организацию учебного процесса с учётом профессиональной специализации, а также с ориентацией на личность обучающегося, его интересы, склонности и способности с целью оптимальной профессиональной адаптации личности.

#### 4.4.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В. В. Усов. – Москва : Академия, 2015 – 432 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. П. Золин. — 12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014 — 320 с.

Дополнительная литература:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И.Ботов, В.Д.Елхина, В.П.Кирпичников. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 416 с.
2. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 320 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1.

[https://old.rubinst.ru/files/static/special/ТМО\\_/Оборудование%20для%20производства%20кондитерских%20изделий%20\(Гриценко%20В.В.\)%202013.pdf](https://old.rubinst.ru/files/static/special/ТМО_/Оборудование%20для%20производства%20кондитерских%20изделий%20(Гриценко%20В.В.)%202013.pdf)

#### 4.4.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Знать: требования к организации рабочего места кондитера; технологическое оборудование кондитерских цехов. Уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых кондитерских изделий; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. Владеть навыками подготовки рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и

регламентами.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - зачет, вид - устные ответы на вопросы

#### **4.5. Модуль 5. Охрана труда**

Модуль относится к общепрофессиональному разделу программы профессиональной переподготовки по компетенции “Кондитерское дело”

##### **4.5.1. Цели реализации модуля**

Сообщение знаний о правилах безопасного труда по компетенции “Кондитерское дело”

##### **4.5.2. Требования к результатам освоения модуля**

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1	Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций

В результате освоения модуля слушатель должен:

**- иметь практический опыт:**

безопасного труда по компетенции “Кондитерское дело”

**- знать:**

правила техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций по компетенции “Кондитерское дело”

**- уметь:**

выполнять требования безопасности труда, пожарной безопасности и производственной санитарии

##### **4.5.3. Программа модуля**

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Техника безопасности в кондитерском цехе "	<b>Содержание:</b> Основные положения Федерального закона Российской Федерации «О промышленной безопасности опасных производственных объектов», организация надзора и контроля за соблюдением требований по охране труда и промышленной безопасности. Нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда. Обеспечение прав работников на охрану труда. Организация обучения безопасности труда. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Электробезопасность и пожарная безопасность.	2
	<i>Лекция</i> Законодательство по охране труда	2
Тема "Производственная санитария и гигиена"	<b>Содержание:</b> Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	2
	<i>Практическое занятие</i> Правила безопасности и производственной санитарии.	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачёт Тестирование	2
<b>Итого:</b>		6

#### 4.5.4. Материально-техническое обеспечение

<b>Кабинет (лаборатория), мастерская</b>	<b>Оборудование и технические средства обучения</b>
Учебная аудитория Охрана труда	1 Ноутбук/компьютер 2 Проектор с hdmi кабелем (Acer H6517ABD)

#### **4.5.5. Кадровое обеспечение**

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы.

#### **4.5.6. Организация образовательного процесса**

Практико-ориентированные образовательные технологии предполагают организацию учебного процесса с учётом профессиональной специализации, а также с ориентацией на личность обучающегося, его интересы, склонности и способности с целью оптимальной профессиональной адаптации личности.

#### **4.5.7. Информационное обеспечение обучения**

Основная литература:

1. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. — 448 с.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник / Ю.М. Бурашников. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.— 272с.
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.— 320с.

Дополнительная литература:

1. Охрана труда и промышленная экология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [В. Т. Медведев, С. Г. Но-виков, А.В.Каралюнец, Т.Н.Маслова]. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012 — 416 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <https://ohranatruda.ru/>

#### 4.5.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций	Знать: законодательство РФ об охране труда, требования техники безопасности к рабочему месту кондитера. Уметь: соблюдать правил техники безопасности при выполнении кондитерских работ. Владеть навыками: соблюдения правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - зачет, вид - тестирование.

#### 4.6. Модуль 6. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Модуль “Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий” относится к профессиональному циклу дисциплин программы профессиональной переподготовки.

##### 4.6.1. Цели реализации модуля

Формирование профессиональной компетенции выполнения заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

##### 4.6.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 6.1	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

В результате освоения модуля слушатель должен:

**- иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**- знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**- уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

#### 4.6.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий"	<b>Содержание:</b> Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления изделий из дрожжевого теста. Определения упека и припека. Оценка качества изделий из дрожжевого теста.	10
	<i>Лекция</i> Технологический цикл приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
	<i>Лекция</i> Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2
	<i>Практическое занятие</i> Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления изделий из дрожжевого теста.	4
Тема "Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, Мучных	<b>Содержание:</b> Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов их использования.	8
	<i>Лекция</i> Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов их использования.	4

кондитерских изделий ."	<i>Практическое занятие</i> Изучение устройства, принципа действия, правил эксплуатации оборудования кондитерского цеха. Ознакомление с технической документацией.	4
Тема "Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов."	<b>Содержание:</b> Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	8
	<i>Лекция</i> Виды отделочных полуфабрикатов.	4
	<i>Практическое занятие</i> Приготовление сиропов, помады, карамели, глазури.	4
Тема "Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов."	<b>Содержание:</b> Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	10
	<i>Лекция</i> Классификация кондитерских кремов	6
	<i>Практическое занятие</i> Технологии приготовления кондитерских кремов.	4
Тема "Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента."	<b>Содержание:</b> Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	8
	<i>Лекция</i> Приготовление разных видов теста.	4
	<i>Практическое занятие</i> Оформление наряда-заказа на изготовление изделий: определение	4

	вида и количества изделий, расчет потребности сырья. Составление инструкционно-технологических карт на изделия из теста. Оценка качества изделий из теста.	
Тема "Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента."	<b>Содержание:</b> Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Основные мучные кондитерские изделия из вафельного и слоёного теста: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Основные мучные кондитерские изделия из заварного теста: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Рулеты бисквитные: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	10
	<i>Лекция</i> Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент.	6
	<i>Практическое занятие</i> Технология приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	4
Тема "Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента."	<b>Содержание:</b> Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных Приготовление крошковых пирожных в зависимости от	12

	способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	<i>Лекция</i> Виды пирожных, особенности их приготовления.	8
	<i>Практическое занятие</i> Технология приготовления пирожных.	4
Тема "Изготовление и оформление тортов и шоколадной продукции."	<b>Содержание:</b> Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление шоколадной продукции на предприятиях питания, ассортимент.	12
	<i>Лекция</i> Классификация тортов, особенности их приготовления.	8
	<i>Практическое занятие</i> Технологии приготовления тортов.	4
	<b>Промежуточная аттестация</b> Зачёт Устные ответы на вопросы	2

<b>Итого:</b>		80
---------------	--	----

#### 4.6.4. Материально-техническое обеспечение

<b>Кабинет (лаборатория), мастерская</b>	<b>Оборудование и технические средства обучения</b>
Мастерская Учебная кухня ресторана	1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
	2 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
	3 Блендер стационарный
	4 Весы настольные электронные (профессиональные)
	5 Газовая горелка
	6 Конвекционная печь или жарочный шкаф;
	7 Машина для вакуумной упаковки
	8 машина посудомоечная
	9 Микроволновая печь
	10 Мясорубка
	11 Пароконвектомат
	12 Планетарный миксер GASTRORAG QF-3470
	13 Плита электрическая
	14 Расстоечный шкаф
	15 Соковыжималка
	16 Тестораскаточная машина
	17 Фритюрница
	18 Шкаф морозильный;
	19 Шкаф холодильный
	20 Электрогриль

#### 4.6.5. Кадровое обеспечение

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю

программы.

#### **4.6.6. Организация образовательного процесса**

Практико-ориентированные образовательные технологии предполагают организацию учебного процесса с учётом профессиональной специализации, а также с ориентацией на личность обучающегося, его интересы, склонности и способности с целью оптимальной профессиональной адаптации личности.

#### **4.6.7. Информационное обеспечение обучения**

Основная литература:

1. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. — 12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 336 с.
2. Кузнецова, Людмила Семеновна. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Технология продукции общественного питания" / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Академия, 2011. - 398, с.

Дополнительная литература:

1. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова и др.]. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 208 с.
2. Производственное обучение профессии "Кондитер" [Текст] : учебное пособие : в 2 ч. / [В. П. Андросов и др.]. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2013. - (Начальное профессиональное образование. Повар. Кондитер. Соответствует ФГОС). Ч. 2. - 2013. - 188, с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. [https://kitab.ttnda.az/upload-files/books/09/618/texnoloqiya\\_konditerskoqo\\_proizvodstva.pdf](https://kitab.ttnda.az/upload-files/books/09/618/texnoloqiya_konditerskoqo_proizvodstva.pdf)

#### 4.6.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 6.1 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Знать: технологии изготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента. Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Владеть навыками: выполнения заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - зачет, вид - устные ответы на вопросы.

#### 4.7. Модуль 7. Производственная практика

Производственная практика является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной переподготовки).

##### 4.7.1. Цели реализации модуля

**Целью** производственной практики является:

- развитие профессиональных компетенций для осуществления самостоятельной профессиональной деятельности;
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности.

##### 4.7.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
-----	---

ПК 7.1	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.2	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.3	Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций
ПК 7.4	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

В результате освоения модуля слушатель должен:

**- иметь практический опыт:**

изготовления, презентации и продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

**- знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

- уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

#### 4.7.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Производственная практика Ознакомление с предприятием кондитерского производства. Вводный инструктаж.	<b>Содержание:</b> Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов. Знакомство с нормативными документами. Вводный инструктаж.	4
	Ознакомление с базой производственной практики.	4
Производственная практика Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	<b>Содержание:</b> Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборка рабочих мест работников кондитерского цеха; проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха; подготовка дрожжевого теста; подготовка начинок и полуфабрикатов для приготовления изделий из дрожжевого теста; приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста; упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении мучной кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом	16

	требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера.	
	Приготовление пирогов и пирожков	8
	Приготовление булочных изделий	8
Производственная практика Приготовление бездрожжевых видов теста и изделий из них.	<b>Содержание:</b> Подготовка бездрожжевых видов теста (сдобного пресного, вафельного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного пресного, воздушного, миндального). Подготовка начинок и полуфабрикатов для приготовления изделий из бездрожжевых видов теста. Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевых видов теста (печенье, кексы, рулеты, коржи). Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении мучной кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера. Приготовление печенья из сдобного пресного теста. Приготовление пирогов и пирожков из сдобного пресного теста. Приготовление вафельного теста и изделий из него. Приготовление пряничного теста заварным способом и изделий из него. Приготовление пряничного теста сырцовым способом и изделий из него. Приготовление печенья из песочного теста. Приготовление кексов из песочного теста. Приготовление печенья и рулетов из бисквитного теста. Приготовление различных видов бисквита (шоколадный, ореховый, творожный, йогуртовый). Приготовление полуфабрикатов из заварного теста (профитроли, трубочки, кольца). Приготовление изделий из заварного теста (печенье с сыром, вишня в тесте). Приготовление пирогов и пирожков из слоеного пресного теста. Приготовление мелкоштучных изделий из слоеного пресного теста. Приготовление печенья из воздушного теста. Приготовление коржей для тортов из воздушного теста. Приготовление коржей для тортов из воздушно-орехового теста. Приготовление печенья из миндального теста. Приготовление коржей для тортов из миндального теста. Подготовка к использованию кремов. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.	108
	Приготовление печенья из сдобного пресного теста	6
	Приготовление пирогов и пирожков из сдобного пресного теста	6
	Приготовление вафельного теста и изделий из него	6
	Приготовление пряничного теста заварным способом и изделий из него	6
	Приготовление пряничного теста сырцовым способом и изделий из него	6
	Приготовление печенья из песочного теста	6

	Приготовление кексов из песочного теста	6
	Приготовление печенья и рулетов из бисквитного теста	6
	Приготовление различных видов бисквита (шоколадный, ореховый, творожный, йогуртовый)	6
	Приготовление полуфабрикатов из заварного теста (профитроли, трубочки, кольца)	6
	Приготовление изделий из заварного теста (печенье с сыром, вишня в тесте)	6
	Приготовление пирогов и пирожков из слоеного пресного теста	6
	Приготовление мелкоштучных изделий из слоеного пресного теста	6
	Приготовление печенья из воздушного теста	6
	Приготовление коржей для тортов из воздушного теста	6
	Приготовление коржей для тортов из воздушно-орехового теста	6
	Приготовление печенья и коржей для тортов из миндального теста	6
	Подготовка к использованию кремов	6
Производственная практика Отпуск готовой продукции	<b>Содержание:</b> Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода блюд и изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.	6
	Отпуск готовой продукции	6
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачёт с оценкой Оценка выполнения работ	2
<b>Итого:</b>		136

#### 4.7.4. Материально-техническое обеспечение

<b>Кабинет (лаборатория), мастерская</b>	<b>Оборудование и технические средства обучения</b>
Мастерская Учебная кухня ресторана	1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) 2 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); 3 Блендер стационарный

4	Весы настольные электронные (профессиональные)
5	Газовая горелка
6	Конвекционная печь или жарочный шкаф;
7	Машина для вакуумной упаковки
8	машина посудомоечная
9	Микроволновая печь
10	Мясорубка
11	Пароконвектомат
12	Планетарный миксер GASTRORAG QF-3470
13	Плита электрическая
14	Расстоечный шкаф
15	Соковыжималка
16	Тестораскаточная машина
17	Фритюрница
18	Шкаф морозильный;
19	Шкаф холодильный
20	Электрогриль
1	Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

#### **4.7.5. Кадровое обеспечение**

Мастера производственного обучения: наличие квалификационного разряда на 1-2 разряда выше базового с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

#### **4.7.6. Организация образовательного процесса**

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика проводится концентрированно.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют

руководители практики от образовательной организации (мастера производственного обучения или преподаватели дисциплин профессионального цикла) и от организации. Практика завершается дифференцированным зачетом при предоставлении положительного аттестационного листа по итогам практики руководителями практики от организации; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

#### **4.7.7. Информационное обеспечение обучения**

Основная литература:

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 233 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования /Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2010.- 304 с.
3. Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А. Кондитер. Основы профессиональной деятельности (СПО): учебно-практическое пособие /Ткачева Г.В. и др. - М.: КноРус, 2023.- 196 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 336с

Дополнительная литература:

1. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства /Воронеж. гос. технол. акад.- Воронеж, 1999.- 432 с.

2. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – Москва : РУСАЙНС, 2017. – 250 с.
3. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: ИЦ «Академия», 2018.- 208с.
4. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 390 с.
5. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с.
6. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с.
7. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с.
8. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. <https://studylib.ru/doc/6218659/tehnologiya-prigotovleniya-muchnyh-konditerskih-izdelij->
2. <https://zhatk.edu.kz/images/metodkop/ebooks/Технология%20мучных%20кондитерских%20изделий%20.pdf>
3. <https://kitab.ttnda.az/upload->

files/books/09/618/tecnoloqiya\_konditerskoqo\_proizvodstva.pdf

4. <https://sheba.spb.ru/za/tehnolog-konditer-1980.htm>

5. <https://infourok.ru/lekci-po-pm05prigotovlenie-oformlenie-i-podgotovka-k-realizacii-hlebobulochnyh-muchnyh-konditerskih-izdelij-raznoobraznogo-asso-4650344.html>

6. <https://academia-moscow.ru/reader/?id=105549#copy>

#### 4.7.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Знать: рецептуру изготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Уметь: использовать в профессиональной деятельности нормативную документацию. Владеть навыками: изготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК 7.2 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Знать: требования к организации рабочего места кондитера; технологическое оборудование кондитерских цехов. Уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых кондитерских изделий; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. Владеть навыками подготовки рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.3 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций	Знать: требования техники безопасности к рабочему месту кондитера. Уметь: соблюдать правил техники безопасности при выполнении кондитерских работ. Владеть навыками: соблюдения правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций.
ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Знать: технологии изготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента. Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Владеть навыками: выполнения заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

Форма и вид аттестации по модулю:

Форма аттестации - дифференцированный зачет, вид - выполнение работ, предоставление отчетной документации.



## 5. Организационно-педагогические условия реализации программы

### 5.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория Учебная аудитория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1 Ноутбук  1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Учебная аудитория Товароведения продовольственных товаров	1 Ноутбук  1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Учебная аудитория Охрана труда	1 Ноутбук/компьютер 2 Проектор с hdmi кабелем (Acer H6517ABD)  1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Учебная аудитория Правового обеспечения профессиональной деятельности	1 Ноутбук 2 Офисный стул 3 Рабочий стол  1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Учебная аудитория Технического оснащения и организации рабочего места	1 Ноутбук  1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)
Мастерская Учебная кухня ресторана	1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)  2 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

	3 Блендер стационарный
	4 Весы настольные электронные (профессиональные)
	5 Газовая горелка
	6 Конвекционная печь или жарочный шкаф;
	7 Машина для вакуумной упаковки
	8 машина посудомоечная
	9 Микроволновая печь
	10 Мясорубка
	11 Пароконвектомат
	12 Планетарный миксер GASTRORAG QF-3470
	13 Плита электрическая
	14 Расстоечный шкаф
	15 Соковыжималка
	16 Тестораскаточная машина
	17 Фритюрница
	18 Шкаф морозильный;
	19 Шкаф холодильный
	20 Электрогриль
	1 Пакет Microsoft Office 2016 (Word 2016, Excel 2016)

## 5.2. Кадровое обеспечение

К реализации программы привлекается лица, имеющие:

- среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы;
- опыт решения практических задач по тематике программы;
- Преподавание по программе профессиональной подготовки по квалификации 12901 Кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **5.3. Организация образовательного процесса**

Образовательный процесс предполагает теоретическую и практическую подготовку обучающихся и осуществляется в соответствии с учебным планом и календарным графиком. Освоение компетенции предполагает освоения необходимых знаний, умений и навыков, предусмотренных общеобразовательным, общепрофессиональным и профессиональным модулями. Теоретическое обучение проводится в учебных кабинетах. Практическое обучение проводится в специально оборудованной учебной мастерской. В образовательном процессе осуществляется текущий, промежуточный и итоговый контроль. Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер.

#### 5.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Борисов Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014. — 201с.
2. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017 — 336 с.
3. Никифорова, Нина Семеновна. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : практикум : [учебное пособие] / Н. С. Никифорова. - Москва : Академия : Московские учебники, 2011. - 139 с.
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета учеб. для студ.учреждений сред.. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-192с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с.
7. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В. В. Усов. – Москва : Академия, 2015 – 432 с.
8. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. П. Золин. — 12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014 — 320 с.
9. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. — 448 с.

10. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник / Ю.М. Бурашников. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 272с.
11. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 320с.
12. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. — 12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 336 с.
13. Кузнецова, Людмила Семеновна. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Технология продукции общественного питания" / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Академия, 2011. - 398, с.
14. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 233 с.
15. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования /Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2010.- 304 с.
16. Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А. Кондитер. Основы профессиональной деятельности (СПО): учебно-практическое пособие /Ткачева Г.В. и др. - М.: КноРус, 2023.- 196 с.
17. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 336с

Дополнительная литература:

1. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014. -351с.
2. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0 », 2013. - 232 с.
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и доп. - М.: Изд.центр «Академия», 2016 г. – 160 с.
5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И.Ботов, В.Д.Елхина, В.П.Кирпичников. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 416 с.
6. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 320 с.
7. Охрана труда и промышленная экология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [В. Т. Медведев, С. Г. Но-виков, А.В.Каралюнец, Т.Н.Маслова]. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012 — 416 с.
8. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т. В. Пыжова, Л. Е. Еськова и др.]. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 208 с.
9. Производственное обучение профессии "Кондитер" [Текст] : учебное пособие : в 2 ч. / [В. П. Андросов и др.]. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2013. - (Начальное профессиональное образование. Повар. Кондитер. Соответствует ФГОС). Ч. 2. - 2013. - 188, с.
10. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства /Воронеж. гос. технол. акад.- Воронеж, 1999.- 432 с.

11. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – Москва : РУСАЙНС, 2017. – 250 с.
12. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: ИЦ «Академия», 2018.- 208с.
13. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 390 с.
14. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с.
15. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с.
16. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с.
17. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_34683/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/)
2. <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
3. <https://internet-law.ru/gosts/gost/56023/>
4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

5. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
6. <https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/> Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
7.  
[https://old.rubinst.ru/files/static/special/ТМО\\_/Оборудование%20для%20производства%20кондитерских%20изделий%20\(Гриценко%20В.В.\)%202013.pdf](https://old.rubinst.ru/files/static/special/ТМО_/Оборудование%20для%20производства%20кондитерских%20изделий%20(Гриценко%20В.В.)%202013.pdf)
8. <https://ohranatruda.ru/>
9. [https://kitab.ttnda.az/upload-files/books/09/618/tehnoloqiya\\_konditerskoqo\\_proizvodstva.pdf](https://kitab.ttnda.az/upload-files/books/09/618/tehnoloqiya_konditerskoqo_proizvodstva.pdf)
10. <https://studylib.ru/doc/6218659/tehnologiya-prigotovleniya-muchnyh-konditerskih-izdelij->
11.  
<https://zhatk.edu.kz/images/metodkor/ebooks/Технология%20мучных%20кондитерских%20изделий%20.pdf>
12. [https://kitab.ttnda.az/upload-files/books/09/618/tehnoloqiya\\_konditerskoqo\\_proizvodstva.pdf](https://kitab.ttnda.az/upload-files/books/09/618/tehnoloqiya_konditerskoqo_proizvodstva.pdf)
13. <https://sheba.spb.ru/za/tehnolog-konditer-1980.htm>
14. <https://infourok.ru/lekcii-po-pm05prigotovlenie-oformlenie-i-podgotovka-k-realizacii-hlebobulochnyh-muchnyh-konditerskih-izdelij-raznoobraznogo-asso-4650344.html>
15. <https://academia-moscow.ru/reader/?id=105549#copy>

## 6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Готов осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с трудовым законодательством	<p>Знать: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. Уметь: проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. Владеть навыками: планирования и реализации собственного профессионального развития в различных организационно-правовых формах организаций общественного питания.</p>
ПК 2.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	<p>Знать: -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных</p>

	<p>лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Уметь: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам. Владеть навыками: калькуляции и учета продуктов.</p>
ПК 3.1 Соблюдать санитарно-гигиенические требования в кондитерском производстве	<p>Знать: санитарно-гигиенические требования в кондитерском производстве. Уметь: обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации кондитерских изделий. Владеть навыками: производства продукции в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p>
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Знать: требования к организации рабочего места кондитера; технологическое оборудование кондитерских цехов. Уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых кондитерских изделий; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. Владеть навыками подготовки рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
ПК 5.1 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций	<p>Знать: законодательство РФ об охране труда, требования техники безопасности к рабочему месту кондитера. Уметь: соблюдать правил техники безопасности при выполнении кондитерских работ. Владеть навыками: соблюдения правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций.</p>
ПК 6.1 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста,	<p>Знать: технологии изготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента. Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Владеть навыками: выполнения заданий</p>

полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Знать: рецептуру изготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Уметь: использовать в профессиональной деятельности нормативную документацию. Владеть навыками: изготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК 7.2 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Знать: требования к организации рабочего места кондитера; технологическое оборудование кондитерских цехов. Уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых кондитерских изделий; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь. Владеть навыками подготовки рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.3 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций	Знать: требования техники безопасности к рабочему месту кондитера. Уметь: соблюдать правил техники безопасности при выполнении кондитерских работ. Владеть навыками: соблюдения правил техники безопасности при выполнении работ, требований технических регламентов и инструкций.
ПК 7.4 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Знать: технологии изготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента. Уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Владеть навыками: выполнения заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

#### Контроль и оценка результатов освоения программы:

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в виде промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются образовательной организацией.

Формами **промежуточной аттестации** являются зачеты (З) и дифференцированные зачеты (ДЗ), которые проводятся по окончании изучения дисциплин общепрофессионального и профессионального модулей. Помимо преподавателей дисциплин в качестве внешних экспертов к процедуре контроля и оценки

результатов могут привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен, Проверка теоретических знаний (устные ответы на вопросы билетов), проверка практической подготовки (видов работ).

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен, Проверка теоретических знаний (устные ответы на вопросы билетов), проверка практической подготовки (видов работ)..

## Бланк согласования программы

12901 Кондитер

Наименование организации заказчика	
ФИО и должность представителя заказчика	
Замечания	
Предложения	

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ Г.

## Фонд оценочных средств

### Примерный перечень тестовых заданий к проведению квалификационного экзамена (проверка теоретических знаний)

1. Крем сливочный (основной) готовится с применением:

- а) маргарина
- б) жира
- в) сметаны
- г) сливочного масла .

2. В рецептуру крема сливочного (основного) входят:

- а) молоко цельное
- б) молоко сгущенное с сахаром
- в) сухое молоко
- г) сухие сливки

3. Сахарная сырцовая мастика, готовится с применением:

- а) желатина
- б) агара
- в) крахмала
- г) молока

4. Для улучшения вкуса в сахарную сырцовую мастику добавляют:

- а) ванилин
- б) красители
- в) лимонную кислоту
- г) уксусную эссенцию

5. В готовую зефирную массу, для приготовления зефирной мастики добавляют:

- а) сахарную пудру
- б) сахар песок

в) сахар рафинад

г) сахарный сироп

6. Готовая зефирная мастика напоминает:

а) тесто

б) карамель

в) пластилин

г) крем

7. Для получения шоколадной стружки, шоколад нарезают:

а) на терке

б) через мясорубку

в) тонким ножом

г) вилкой

8. Температура выпекания из бинэкса..... градусов:

а) 240 - 260

б) 150 - 180

в) 100 - 110

г) 200 - 210

9. Поверхность бисквитного полуфабриката промачивают:

а) примочкой

б) соком

в) водой

г) молоком

10. Комбинированные торты состоят:

а) из заварного полуфабриката

б) из песочного полуфабриката

в) из слоев различных полуфабрикатов

г) из бисквитного полуфабриката

11. Крошковые пирожные вырабатываются:

а) из бисквитной крошки

б) из сухарей

в) шоколадной крошке

г) сахара - песка

12. Художественная отделка изделий это:

а) лепка

б) промазка

в) декорирование

г) рисование

13. К новым видам сырья относится:

а) взбитые сливки «Завиток»

б) масло сливочное

в) маргарин

г) сметана

14. Смесь для белого бисквита готовится:

а) из яиц и сахара

б) из смеси яиц и вода

в) из сухого молока и воды

г) из яиц и мака

15. Что добавляют в слоеный полуфабрикат для улучшения качества клейковины:

а) уксусную

б) кислоту лимонную

в) эссенцию

г) сахар

16. Слоеное тесто нужно готовить в помещении с температурой.... градусов:

а) 20

в) 40

б) 35

г) 15

17. Заварное тесто должно иметь влажность:

а) 25%

б) 15%

в) 40%

г) 53%

18. Заварную массу охлаждаем до температуры.... градусов:

а) 65 - 70

в) 10 - 15

б) 30 - 40

г) 80 - 90

19. В готовом заварном изделии образуется:

а) трещина

б) вмятина

в) дыра

г) полость

20. Бисквитный полуфабрикат разрыхляется:

а) воздухом

б) дрожжами

в) содой

г) амином

21. Для бисквита «буше» берут яйца:

а) меланж

б) густые яйца

в) свежие или диетические яйца

г) утиные яйца

22. В бисквит для рулета:

а) добавляют крахмал

б) не добавляют крахмал

в) добавляют кукурузный крахмал

г) добавляют кукурузный крахмал и картофельный крахмал

23. Для приготовления полуфабриката используют:

а) меланж

б) диетические яйца

в) яичные желтки

г) яичные белки

24. Температура выпечки миндального полуфабриката....градусов:

а) 150 – 160

б) 210 – 220

в) 250 - 260

г) 110 - 120

25. Воздушное тесто готовят:

а) с мукой

б) без муки

в) с крошкой

г) с сухарями

26. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре....градусов:

а) 100 - 110

б) 50 - 60

в) 200 - 210

г) 240 – 260

27. Мука для вафельного полуфабриката должна быть:

а) с сильным содержанием клейковины

б) со средним содержанием клейковины

в) слабым содержанием клейковины

г) смесь сильной и слабой клейковины

28. В рецептуру вафельного полуфабриката входят:

- а) меланж
- б) яичный порошок
- в) яичные желтки г) яичные белки

29. После выпечки вафельный лист:

- а) охлаждают
- б) выстаивают
- в) нагревают
- г) шлифуют

30. Готовность песочного пласта определяют:

- а) по светло-коричневому цвету
- б) по бледному цвету
- в) по темному цвету
- г) по черному цвету

31. Чем можно заменить сахар в пряничном полуфабрикate:

- а) сахарной пудрой
- б) сахаром рафинадом
- в) медом или инвертным сиропом
- г) сахарным сиропом

32. Что является особенностью приготовления слоеного полуфабриката:

- а) тонкие слои
- б) смешивание масла с мукой
- в) выпечка
- г) все ответы верны

33. Что происходит при заваривании муки, при изготовлении заварного полуфабриката:

- а) клейстеризация крахмала
- б) набухание крахмала

в) сваривание муки

г) набухание белков

34. Слоеное тесто замешивают:

а) 1 - 2 мин

б) 5 - 6мин

в) 10 - 20мин

г) 15 - 25мин

35. Какими орехами нельзя посыпать изделия до выпечки:

а) миндалём

б) фисташками

в) грецким

г) кешью

### **Критерии оценки результатов тестирования.**

100% - 91 % - оценка 5 «отлично»;

90% - 81 % - оценка 4 «хорошо»;

80% - 71% - оценка 3 «удовлетворительно»;

70% и ниже - оценка 2 «неудовлетворительно».

### **Примерный перечень практических заданий к проведению квалификационного экзамена (проверка практических знаний)**

Билет № 1

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

Задание 1

Составить технологическую карту на Торт «Наполеон» с выходом 500 г.

Время выполнения задания – 30 мин

Задание 2

Приготовить, оформить и подать Торт «Наполеон» с выходом 500 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания-3 часа.

Билет № 2

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

Задание 1

Составить технологическую карту на Торт «Графские развалины» с выходом 500 г.

Время выполнения задания – 30 мин

Задание 2

Приготовить, оформить и подать Торт «Графские развалины» с выходом 500 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания- 3 часа.

Билет № 3

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

Задание 1

Составить технологическую карту на Бисквитный рулет с различной начинкой, выход 500 г.

Время выполнения задания – 30 мин

Задание 2

Приготовить, оформить и подать Бисквитный рулет с различной начинкой, выход 500 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания-3 часа.

Билет №4

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

Задание 1

Составить технологическую карту на Шоколадный брауни с грецкими орехами с выходом 5 штук по 60 г.

Время выполнения задания – 3 часа.

Задание 2

Приготовить, оформить и подать Шоколадный брауни с грецкими орехами с выходом 5 штук по 60 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания-3 часа.

Билет №5

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

Задание 1

Составить технологическую карту на Меренговый рулет, выход 500 г.

Время выполнения задания – 30 мин

Задание 2

Приготовить, оформить и подать Меренговый рулет, выход 500 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания-3 часа.

Билет № 6

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

Задание 1

Составить технологическую карту на Пирожное Мильфей, выход от 100 до 200 г.

Время выполнения задания – 30 мин

Задание 2

Приготовить, оформить и подать Пирожное Мильфей, выход от 100 до 200 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания- 3 часа

Билет № 7

Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

Задание 1

Составить технологическую карту на Тарталетка с лимонным кремом и ягодами, выход от 100 до 200 г.

Время выполнения задания – 30 мин

Задание 2

Приготовить, оформить и подать Корзиночки с лимонным кремом и ягодами, выход о 100 до 200 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания-3 часа.

### **Критерии оценивания практической квалификационной работы**

Каждый критерий оценивается: «1» балл, если слушатель справился с заданием, «0» баллов, если слушатель не справился с заданием.

Критерии оценивания:

1. Организация рабочего места
2. Качество выполненных работ
3. Подготовка к работе (сырья, товара, оборудования)
4. Соблюдение технологического процесса
5. Соблюдение правил по безопасности труда
6. Соблюдение санитарии и личной гигиены
7. Правильность выполнения трудовых приёмов
8. Умение пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями
9. Умение пользоваться технической документацией
10. Соблюдение профессиональной этики

10 – 9 баллов - оценка 5 «отлично»;

8-7 баллов - оценка 4 «хорошо»;

6 баллов - оценка 3 «удовлетворительно»;

Ниже 6 баллов - оценка 2 «неудовлетворительно».

### **Примерный перечень заданий к зачету по модулю № 1 «Основы экономики»**

1. Потеря основными фондами первоначальных технических характеристик в результате длительной эксплуатации или хранения - это:

- а) моральный износ 1 вида;
- б) моральный износ 2 вида;
- в) физический износ;
- г) нет правильного ответа.

2. Участвуют в производстве 1 раз, целиком потребляются в каждом производственном процессе:

- а) основные фонды;
- б) оборотные фонды;
- в) фонды обращения;
- г) внебюджетные фонды.

3. Показатель, отражающий общее количество физических лиц, включенных в трудовые отношения с работодателем:

- а) общая численность;
- б) списочная численность;
- в) среднесписочная численность;
- г) явочная численность работников.

4. Затраты, непосредственно связанные с осуществлением технологического процесса изготовления изделия:

- а) полная (коммерческая) себестоимость;
- б) заводская (производственная) себестоимость;
- в) цеховая себестоимость;
- г) технологическая себестоимость.

5. Разница между выручкой от реализации и затратами на производство и реализацию, включаемыми в себестоимость:

- а) прибыль от реализации продукции;
- б) прибыль от прочей реализации;

в) прибыль до налогообложения;

г) чистая прибыль.

6. Система оплаты труда, применяемая для оплаты труда вспомогательных рабочих:

а) сдельная премиальная;

б) повременная премиальная;

в) косвенная;

г) аккордная.

*В заданиях № 7, 8 установите соответствие.*

7. Подберите каждому термину его определение:

1. Фактические произведенные затраты на сооружение или приобретение объектов основных средств, включая расходы по доставке и монтажу.

2. Полная стоимость затрат, которые должна была бы осуществить организация, владеющая этими средствами, если бы она решила заменить их на новые аналогичные средства.

3. Стоимость, ещё не перенесенная на готовый продукт.

а) ликвидационная стоимость;

б) остаточная стоимость;

в) восстановительная стоимость;

г) первоначальная стоимость.

8. Показатели оценки движения кадров на предприятии:

1. Коэффициент общего оборота.

2. Коэффициент текучести кадров.

3. Коэффициент оборота по выбытию.

а) совокупность принятых на работу и выбывших работников;

б) отношение выбывших работников к среднесписочной численности;

в) отношение числа уволенных по субъективным причинам работников (по собственному желанию, инициативам администрации, окончанию срока контракта, и.т.д.) – к среднесписочной численности работников;

г) отношение числа принятых работников к среднесписочной численности работников;

д) отношение числа принятых и выбывших за период работников к среднесписочной численности.

*В задании № 9 установите последовательность в ответе.*

9. Расчет себестоимости продукции:

а) цеховая себестоимость;

б) коммерческая себестоимость;

в) технологическая себестоимость;

г) заводская себестоимость.

*Задание №10 предполагает полный развернутый ответ на решение практической ситуации.*

Годовой выпуск продукции составляет 20 млн. руб. Среднесписочная численность персонала предприятия 4100 чел. Определить производительность труда.

### **Критерии оценок:**

Ответы на задания № 1 – 6 оцениваются в 1 балл, каждый ответ в заданиях № 7,8,9 оценивается в 3 балла. Ответ в задании №10 оценивается в 5 баллов по нормам оценки письменных работ. На выполнение заданий отводится 45 минут.

Максимум –20 баллов

«Зачет» - от 12 до 20 баллов

«Незачет» - от 11 – до 0 баллов

## **Задания к зачету**

### **по модулю 2 «Калькуляция и учет»**

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов

а) тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически

б) в тот же день по форме, по существу и арифметически

в) в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически

г) до следующего дня отчёта по форме, по существу и арифметически

2. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг. сельди крупной солёной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ

а) 3,59 кг.

б) 3,13 кг.

в) 4,6 кг

г) 3,1 кг.

3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности

а) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы

б) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами

в) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами

г) с учениками, практикантами

4. Рассчитайте количество топлёного жира полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного

а) 67,5 кг.

б) 72кг.

в) 18 кг.

г) 9 кг.

5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства

а) план-меню

б) меню-требование

в) накладная

г) наряд-заказ

6. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре

а) 2,50 кг.

б) 2,67 кг.

в) 2,40 кг.

г) 3,00 кг.

7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить

а) 1 экземпляр

б) 2 экземпляра

в) 3 экземпляра

г) 5 экземпляров

8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы

а) 68 порц.

б) 35 порц.

в) 56 порций

г) 146 порц.

9. Укажите основные этапы инвентаризации:

а) проверка фактического наличия товара.

б) проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

в) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.

г) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

10. Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.

- а) 0,060 кг.
- б) 0,045 кг.
- в) 0,09 кг.
- г) 0,062 кг.

Ответы на задания № 1 – 6 оцениваются в 1 балл, каждый ответ в заданиях № 7,8,9 оценивается в 3 балла. Ответ в задании №10 оценивается в 5 баллов по нормам оценки письменных работ. На выполнение заданий отводится 45 минут.

Максимум –20 баллов

«Зачет» - от 12 до 20 баллов

«Незачет» - от 11 – до 0 баллов

**Задания к зачету по модулю 3  
«Физиология питания, санитария,  
гигиена»**

1. Выберите правильные ответы:

По форме бактерии делятся:

- а) кокки;
- б) палочки;
- в) ниточки.

2. Выберите правильные ответы:

Микробы измеряются:

- а) в миллиметрах;
- б) в сантиметрах;
- в) в микрометрах;
- г) в нанометрах.

3. Выберите правильные ответы:

Плесневые грибы размножаются с помощью

- а) гифов;
- б) спор.

4. Выберите правильные ответы:

Микробы в природе играют положительную роль:

- а) участие в процессе производства пищевых продуктов;
- б) участие в процессе сохранения и консервирования продуктов;
- в) вызывают различные заболевания человека.

5. Выберите правильные ответы:

По способу питания микробы делят:

- а) аутотрофные;
- в) паратрофные;
- б) гетеротрофные;
- г) анаэробы.

6. Выберите правильные ответы:

По температуре развития микробы делят:

- а) психрофильные;
- б) мезофильные;
- в) термофильные;
- г) фитонциды.

7. Выберите правильные ответы:

Воздух для развития микробов

- а) благоприятная среда;
- б) неблагоприятная среда.

8. Выберите правильные ответы:

Мясо обсеменяется микробами:

- а) во время убоя;
- б) при выполнении санитарных норм;
- в) при повышенной температуре хранения.

9. Выберите правильные ответы:

Заболевания, передаваемые людям от больных животных называют:

- а) сальмонеллез;
- б) дизентерия;
- в) зоонозы.

10. Выберите пищевые отравления бактериального происхождения:

- а) ботулизм;
- б) дизентерия;
- в) гепатит;
- г) отравление грибами.

2 вариант

1. Выберите правильные ответы:

К бактериям относятся:

- а) микрококки;
- б) тетракокки;
- в) вирусы.

2. Выберите правильные ответы:

Микробы в природе играют отрицательную роль:

- а) участие в процессе производства пищевых продуктов;

- б) участие в процессе сохранения и консервирования продуктов;
  - в) вызывают различные заболевания человека;
  - г) вызывает порчу продуктов.
3. Выберите правильные ответы:  
Дрожжи делятся путём:
- а) простого деления; б) почкованием.
4. Выберите правильные ответы:  
Вирусы отличаются от бактерий:
- а) отсутствие клеточного строения;
  - б) неспособность размножаться во внешней среде;
  - в) в состав вируса входит белок.
5. Выберите правильные ответы:  
По способу дыхания микробы делят:
- а) гетеротрофные;
  - в) анаэробы
  - б) аэробы;
  - г) условные анаэробы.
6. Выберите правильные ответы:  
На микробы губительно действуют:
- а) повышенная влажность внешней среды;
  - б) повышенное содержание соли или сахара;
  - в) ультрафиолетовый свет;
  - г) химические вещества.
7. Выберите правильные ответы:  
Для очистки воздуха применяют:
- а) вентиляцию;
  - б) увлажнение.
8. Выберите правильные ответы:  
Содержание микробов в рыбе различной обработки разное. Меньше микробов:
- а) в свежей рыбе;
  - б) в вяленой рыбе;
  - в) в солёной рыбе.
9. Выберите правильные ответы:  
К зоонозам относят:
- а) холера;
  - б) туберкулёз;
  - в) ботулизм.
10. Выберите пищевые отравления немикробного происхождения:
- а) стафилококковое отравление;
  - б) отравление позеленевшим картофелем;
  - в) отравление нитратами;
  - г) отравление цинком.

**Критерии оценки:**

Ответы на задания № 1 – 6 оцениваются в 1 балл, каждый ответ в заданиях № 7,8,9 оценивается в 3 балла. Ответ в задании №10 оценивается в 5 баллов по нормам оценки письменных работ. На выполнение заданий отводится 45 минут.

Максимум –20 баллов

«Зачет» - от 12 до 20 баллов

«Незачет» - от 11 – до 0 баллов

#### **Задания к зачету по модулю 4 «Оборудование и организация рабочего места»**

1. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции.
2. Характеристика кулинарного технологического процесса на предприятиях общественного питания.
3. Заготовочные и доготовочные цеха.
4. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Требования к личной гигиене на рабочем месте кондитера. Охрана труда. Противопожарная техника безопасности
6. Устройство и принцип действия механического оборудования.
7. Устройство, принцип действия универсальных приводов и сменных механизмов для универсальных приводов.
8. Устройство, принцип действия механического оборудования для подготовки кондитерского сырья.
9. Устройство, принцип действия механического оборудования для приготовления теста и полуфабрикатов.
10. Правила безопасной эксплуатации механического оборудования для кондитерского производства.
11. Устройство, принцип действия универсального теплового оборудования.
12. Классификация теплового оборудования.
13. Устройство, принцип действия варочного, жарочного оборудования
14. Устройство, принцип действия холодильного оборудования.
15. Холодильные шкафы, камеры.
16. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.
17. Состав помещений кондитерского цеха.
18. Оборудование, инвентарь кондитерского цеха.

19. Организация работы кондитерского производства.
20. Организация работ на различных участках приготовления отделочных полуфабрикатов.
21. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха. Правила хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

### **Задания к зачету по модулю 5 «Охрана труда»**

1. Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъеме и перемещении в течение рабочей смены:  
а) 5,0 кг; б) 6,0 кг; в) 7,0 кг; г) 8,0 кг.
2. Какой ответственности за нарушение законодательства об охране труда нет:  
а) дисциплинарной; б) общественной; в) административной; г) материальной
3. Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:  
а) повторный; б) вводный; в) первичный; г) целевой
4. Кто может быть освобожден от проведения вводного инструктажа по охране труда:  
а) никто; б) директор предприятия; в) заведующая столовой.
5. В чем заключается первая доврачебная помощь при термическом ожоге?  
а) на обожженный участок кожи наложить стерильную повязку;  
б) на обожженный участок кожи наложить мазь;  
в) обожженный участок кожи промыть водой
6. Допускается ли работать без установленной спецодежды?  
а) допускается; б) можно работать в домашней одежде; в) не допускается
7. Какая продолжительность рабочего времени считается нормальной для взрослых работников?  
а) не более 36 часов в неделю;  
б) не более 50 часов в неделю;  
в) не более 40 часов в неделю
8. Чем обеспечивается пожарная безопасность?

- а) системой предотвращения пожара;
- б) системой противопожарной защиты;
- в) организационно-технические мероприятия;
- г) сиреной пожарной машины

9. Что относится к первостепенным нормативным актам в области охраны труда?

- а) Трудовой Кодекс РФ;
- б) Гражданский кодекс РФ;
- в) Кодекс об административных правонарушениях РФ;
- г) ГОСТ 12.0.230-2007 «Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования»;
- д) Уголовный кодекс РФ

10. По какой форме составляется первоначальный документ по расследованию несчастного случая на производстве (акт)?

- а) форма Н-3;
- б) форма Н-10;
- в) форма Н-1;
- г) форма Н-5.

11. Какие вредные вещества воздействуя на организм человека вызывают развитие злокачественных опухолей?

- а) канцерогенные; б) сенсibiliзирующие; в) мутагенные

12. Каковы причины возникновения пожаров на пищевых предприятиях?

- а) нарушение правил производства огневых работ, небрежное обращение с открытым огнем;
- б) неисправность электропроводки и электроустановок;
- в) неисправность дымоходов и печей;
- г) самовозгорание материалов;
- д) нарушение правил курения

13. Спецодежда для работников предприятий общественного питания предназначена для:

- а) выходить на улицу;
- б) для создания микроклимата;
- в) для красоты внешнего вида;
- г) для предотвращения обсеменения микробами

14. Заболевание, вызванное воздействием вредных условий труда на работающего:

- а) несчастный случай на производстве;
- б) производственная травма;
- в) профессиональное заболевание;
- г) порезы

15. Определите время, в течение которого должно быть сообщено о несчастном случае руководителю:

- а) 24 часа; б) в течение 10 дней; в) немедленно; г) в течение месяца

### **Критерии оценки:**

«Зачет» - от 9 до 15 баллов

«Незачет» - от 8 – до 0 баллов

### **Примерный перечень вопросов к зачету по модулю № 6**

#### **«Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

1. Ассортимент, пищевая ценность хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Значение хлебобулочных изделий в питании.
2. Правила выбора сырья и основных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий. Характеристика пищевых добавок для хлебопекарного производства: сухих дрожжей, улучшителей муки и клейковины.
3. Подготовка сырья к производству. Оснащение рабочих мест для приготовления хлебобулочных изделий.

4. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Температурный режим приготовления. Правила техники безопасности и безопасные условия труда.
5. Классификация и ассортимент хлеба. Способы выпечки хлеба. Правила приготовления и оформление хлеба. Оценка качества.
6. Хлеб из обойной муки. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление хлеба. Оценка качества.
7. Хлебобулочные изделия из муки высшего сорта. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление хлебобулочных изделий. Оценка качества.
8. Характеристика пищевых добавок для кондитерского производства: топинги, стабилизаторы сливок, фонды-ароматизаторы, эмульгаторы и разрыхлители, пасты-ароматизаторы, смеси для приготовления начинок.
9. Дрожжевое безопарное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.
10. Дрожжевое опарное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.
11. Дрожжевое слоеное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.
12. Блинное тесто. Тесто для оладий. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.
13. Сдобное пресное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.
14. Вафельное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.
15. Песочное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству. Приготовление кондитерских изделий с использованием смеси для песочного, блинчатого и пончикового теста.
16. Бисквитное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству. Приготовление кондитерских изделий с использованием смеси для Бизе, кексов, бисквитов.

17. Заварное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.
18. Слоеное тесто. Технология приготовления. Разделка теста, выпечка, ассортимент изделий. Температурный режим. Правила проведения бракеража готовых изделий.
19. Печенье из сдобного пресного теста.
20. Песочное печенье.
21. Бисквитное печенье.
22. Печенье из заварного теста.
23. Печенье из слоеного миндального теста.
24. Сырцовое пряничное тесто.
25. Заварное пряничное тесто.
26. Технологический процесс приготовления сиропов, жжёнки, помады. Процессы, происходящие при приготовлении. Виды отделки. Условия и сроки хранения. Приготовление суфле и муссов.
27. Технологический процесс приготовления сливочного крема. Ассортимент. Процесс, происходящие при приготовлении. Украшения из крема. Условия и сроки хранения. Виды посыпок. Приготовление современных кремов, начинок. Приготовление и подготовка сахарных паст, пастилажей и смеси для обсыпки.
28. Технологический процесс приготовления белкового и заварного кремов. Ассортимент. Процесс, происходящие при приготовлении. Украшения из крема. Условия и сроки хранения.
29. Рецепт, технология приготовления украшений из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Виды отделки. Условия и сроки хранения. Приготовление и подготовка термофильных начинок и конфитюров.
30. Виды глазури и сахарной мастики. Рецепт, технология приготовления украшений из глазури и шоколада. Виды отделки. Приспособления для украшений. Условия и сроки хранения. Способы приготовления марципана. Приготовление и подготовка гелей, пасты для моделирования, помады.
31. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных. Рецепт. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.
32. Технологический процесс приготовления песочных пирожных. Рецепт. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.
33. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных. Рецепт. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.
34. Технологический процесс приготовления воздушных, воздушно-ореховых пирожных. Рецепт. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.

35. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов. Рецепттура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.
36. Технологический процесс приготовления песочных тортов. Рецепттура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.
37. Технологический процесс приготовления слоеных тортов. Рецепттура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.
38. Технологический процесс приготовления воздушно-ореховых и миндальных тортов. Рецепттура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.
39. Технологический процесс приготовления сдобно-сбивного торта (суфле). Рецепттура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.
40. Технологический процесс приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных. Рецепттура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.
41. Технологический процесс приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов. Рецепттура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы практики осуществляется руководителем практики (мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла) в процессе выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (приобретение практического опыта в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	<b>Текущий контроль в форме:</b> – наблюдения за действиями на практике; – оценка самостоятельной работы; – оценка руководителя практики <b>Итоговый контроль:</b> – дифференцированный зачет; – защита отчета по практике
Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. Практика завершается дифференцированным зачетом при предоставлении положительного аттестационного листа по итогам практики руководителями практики от организации; полноты и своевременности представления отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

### **Критерии оценки за производственную практику**

«5» - своевременно и качественно выполнил весь объем работы, требуемый программой практики; умело применил полученные знания во время прохождения практики; отзыв о результатах практики положительный.

«4» - своевременно и качественно выполнил весь объем работы, требуемый программой практики; частично решение профессиональных задач осуществлялось с помощью руководителя практики; прохождения отзыв о результатах практики положительный.

«3» - владеет фрагментарными знаниями и не умеет применить их на практике; не способен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении профессиональных задач; не выполнил программу практики в полном объеме; отзыв о результатах практики положительный.

«2» - не выполнил программу практики; отзыв о результатах практики отрицательный.