

## Содержание

1.	Общие положения	3
2.	Используемые сокращения	3
3.	Структура образовательной программы	3
4.	Общая характеристика образовательной программы	4
5.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников по образовательной программе	4
6.	Характеристика компетенций, формирующихся в результате освоения образовательной программы, включая планируемые результаты обучения	4
7.	Учебный план образовательной программы	6
8.	Требования к условиям реализации образовательной программы	7
9.	Практическая подготовка, включая план производственной практики	7
10.	Оценка качества освоения образовательной программы	9
11.	Календарный учебный график	13
12.	Информационно-методическое обеспечение образовательной программы	14

## **1. Общие положения**

Образовательная программа профессиональной подготовки Кондитера 3 разряда представляет собой систему документов, разработанную и в установленном порядке утвержденную АНО ДПО «Учебный центр Академия» (далее – Академия) на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);
- Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 25.04.2019) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322)
- Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел - "Торговля и общественное питание";
- Приказа Минтруда и соцзащиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер";
- Устава и нормативных документов АНО ДПО «Учебный центр Академия».

## **2. Используемые сокращения**

В программе используются следующие сокращения:

- ПС – профессиональный стандарт
- ТД – трудовые действия
- ПМ профессиональный модуль
- СРС – самостоятельная работа слушателей

## **3. Структура образовательной программы**

Структура программы включает следующие взаимосвязанные элементы:

Цель программы: освоение новой квалификации - кондитер, с присвоением 3 разряда, что включает, формирование способности выпускника выполнять трудовую функцию - «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера» Профессионального стандарта «Кондитер» (Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н) (табл. 1).

Характеристику профессиональной деятельности выпускников;

- Планируемые результаты обучения (Табл. 1)
- Учебный план (Табл. 2)
- Рабочие программы учебных дисциплин (курсов) и программу профессионального модуля, включая оценочные материалы для проведения текущего и промежуточного контроля
- Программу практики, включая оценочные средства ее аттестации (Табл.3).
- Программу итоговой аттестации (квалификационный экзамен), включая фонды оценочных средств для проведения квалификационного экзамена
- Требования к условиям реализации программы, включая организационно-педагогические условия п 8.
- Календарный учебный график (Табл. 4)

#### **4. Общая характеристика образовательной программы**

Цель программы: формирование компетенций по изготовлению теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

На обучение принимаются слушатели достигшие 18 лет при наличии среднего общего образования, опыт работы не требуется.

Формы обучения: очная; очно-заочная; заочная.

При всех формах обучения возможно использование электронного обучения и (или) дистанционных образовательных технологий.

Образовательная деятельность осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Занятия проходят согласно учебного плана (в т.ч. ИУП) по расписанию, в течение всего календарного года за исключением праздничных и выходных дней.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Итоговая аттестация: квалификационный экзамен.

После полного освоения образовательной программы и успешной сдачи квалификационного экзамена, слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоенной квалификацией с соответствующим разрядом.

#### **5. Характеристика профессиональной деятельности выпускников по образовательной программе**

Реализация программы позволяет слушателям освоить новую квалификацию «Кондитер» (3 разряда) и связанные с ней виды профессиональной деятельности и трудовые действия, соответствующие требованиям ПС «Кондитер» (Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н) (табл. 1).

Область профессиональной деятельности выпускников: Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Объекты профессиональной деятельности:

основное и дополнительное сырье для приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;

технологическое оборудование кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления кондитерской продукции.

Трудоемкость освоения программы: максимальная учебная нагрузка: 210 академических часов, из них теоретическое обучение - 119 часов, из них 29 ч. лекций, практическое обучение - 91 час.

Срок обучения 2,5 месяца

#### **6. Характеристика компетенций, формирующихся в результате освоения образовательной программы, включая планируемые результаты обучения**

Достижение целей по данной программе обучения определяется степенью освоения приобретаемыми выпускниками компетенциями, т.е. способностью применять знания, умения и опыт в соответствии с задачами профессиональной деятельности по выполнению обобщенной трудовой функции: «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера» (табл. 1).

Компетентностная модель выпускника ориентирована на формирование и выполнение таких профессиональных компетенций, как:

- Способность выполнения инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

- Способность выполнения заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения

Практический опыт	Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> <li>– Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера</li> <li>– Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</li> <li>– Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</li> <li>– Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</li> <li>– Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</li> <li>– Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе</li> <li>– Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе</li> <li>– Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</li> <li>– Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</li> <li>– Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>– Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними</li> <li>– Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</li> <li>– Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</li> <li>– Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>– Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>

## 7. Учебный план образовательной программы

Учебный план по данной программе включает 3 рабочие программы по общепрофессиональным дисциплинам, программу профессионального модуля, разделы производственной практики и квалификационного экзамена, включая оценочные средства для их реализации.

Таблица 2 - Учебный план образовательной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) «Кондитер 3 разряда» Квалификация: «Кондитер, 3 разряда»

№ п/п	Наименование дисциплины	Общее количество часов	Всего ауд. часов	Аудиторные занятия, час		СРС час	Форма контроля
				Лекции	Практ. зан.		
<b>Общепрофессиональные дисциплины (ОПД), с применением дистанционных технологий</b>							
	Юридическая подготовка	15	9	5	4	6	Зачет
1.	Охрана труда	6	3	3	-	3	Зачет
1.	Психология делового общения	12	6	3	3	6	Зачет
Всего часов по ОПД		33	18	11	7	15	
<b>Профессиональный модуль ПМ</b>							
<b>Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		Общее количество часов	Всего ауд. часов	Аудиторные часы		СРС час	Форма контроля
				Лекции	Практ. зан.		
		106	30	15	15	76	Зачет
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий						
1.	Осуществление технологического процесса приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий						
1.	Осуществление технологического процесса приготовления и оформление основной кондитерской и шоколадной продукции: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);						
1.	Рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом						
Производственная практика		65	65		65		Зачет
Квалификационный экзамен		6	6	3	3		Экзамен
<b>Итого</b>		<b>210</b>	<b>119</b>	<b>29</b>	<b>90</b>	<b>91</b>	

## 8. Требования к условиям реализации образовательной программы

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 24 академических часа в неделю.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Все преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы или являются сотрудниками предприятий общественного питания.

Реализация программы обеспечивается учебно-методической документацией по дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями учебной литературы по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональному модулю.

Обучающимся предоставляется возможность доступа к информационным ресурсам

сети Интернет, мультимедийному оборудованию.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование для теоретических занятий: столы, стулья, доска, мел, мультимедийный проектор, экран, сканер, принтер, стенды, слайд-папки, раздаточный материал, наглядные пособия.

Перечень кабинетов, и других помещений

- кабинет практического обучения; компьютерный класс с мультимедийным оборудованием, раздаточный материал.

Техническое оборудование для занятий: компьютерный класс, программное обеспечение, мультимедийное оборудование, принтеры, сканер, факсимильный аппарат, многофункциональное копировальное устройство и др.

Для организации образовательного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Академии создана электронная информационно-образовательная среда, которая включает в себя: электронные образовательные ресурсы (учебно-методических комплексы, методические рекомендации и инструкции по прохождению обучения и подготовке к итоговой аттестации и др.); электронную библиотеку; систему Teachbase (платформа для организации дистанционного обучения, создания курсов, электронных форм проверки знаний обучающихся); педагогических работников и администрации Академии с соответствующим применяемым технологиям уровнем подготовки; материально-техническую базу, обеспечивающую реализацию электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. По всем дисциплинам образовательной программы, включая модуль профессиональной деятельности имеются рабочие программы.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, оснащенных необходимым комплектом производственного оборудования (электрооборудование: электрическая плита, духовой шкаф, тестомесильная машина, фритюрница, электромясорубка, блендер, термопот, миксеры; весоизмерительное оборудование: весы циферблатные; холодильное оборудование: холодильники; рабочий и производственный инвентарь; формы для выпекания, посуда для подачи и сервировки).

## **9. Практическая подготовка, включая план производственной практики**

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы

При реализации образовательных программ профессионального обучения практическая подготовка организуется в виде производственной практики. Продолжительность производственной практики 65 ч.

Производственная практика завершается подведением итогов и защитой дневника-отчета по практике или написанием отзыва, подписанного руководителем практики.

Производственная практика является завершающим этапом (возможно одновременное прохождение) освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Слушатели, не прошедшие производственную практику или получившие незачет, не допускаются к прохождению итоговой аттестации.

Целями практики являются: получение профессиональных компетенций по профессии Кондитер.

Задачами практики являются:

- ознакомление с работой предприятия питания в целом, получение представлений о содержании конкретных видов профессиональной деятельности,
- начальная профессиональная адаптация на рабочем месте,
- проверка и закрепление теоретических знаний,
- приобретение опыта практической деятельности,
- обретение и развитие навыков работы в коллективе.

В результате прохождения практики слушатель должен 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, кондитерских и шоколадных изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных, кондитерских и шоколадных изделий; оценивать качество готовых изделий;
- использовать по назначению технологическое оборудование, весоизмерительные приборы, посуду, соблюдать правила эксплуатации и ухода за ними;
- соблюдать правила пользования технологическими картами,
- соблюдать требования безопасности труда;
- соблюдать требования личной гигиены кондитера,
- работать по сборнику рецептов, технологическим картам
- готовить кулинарные изделия соблюдая: правила санитарии и гигиены, норму вложения, температурный режим;
- оценивать качество блюда;
- соблюдать правила оформления, подачи, условия и сроки хранения кулинарных изделий.

Продолжительность производственной практики составляет 2 недели.

В период прохождения практики на слушателей распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации.

Примерная программа производственной практики:

Таблица 3 - Примерная программа производственной практики, для Кондитера 3 разряда

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1.	Знакомство с предприятием общественного питания, оборудованием рабочего места, сборниками рецептов. Прохождение инструктажа по охране труда	2
2.	Требования санитарно-эпидемиологической службы к организации работы кондитера на предприятии общественного питания. Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерских изделий, технические характеристики, условия его эксплуатации. Инструктаж на рабочем месте	2
3.	Технология приготовления изделий из песочного теста: печенье нарезное с помадкой, пирожное – полоска песочное, торт «Домашний», требования к качеству и условия хранения	5
4.	Технология приготовления изделий из слоеного теста и изделий из него: пирожное слоеное со сливочным кремом, бантики с вишней, печенье «Ушки», кулебяка с мясным фаршем, требования к качеству и условия хранения	5

5.	Технология приготовления изделий из заварного теста: пирожные «Эклеры», профитролы, пирожные «Шу», кольца воздушные с творожным кремом, требования к качеству и условия хранения	5
6.	Технология приготовления изделий из воздушного теста: печенье «Меренги», пирожное воздушное с орехом, требования к качеству и условия хранения	5
7.	Технология приготовления изделий из бисквитного теста и изделий из него: пирожное нарезное, пирожное «Солнышко», Печенье «Савоярди», требования к качеству и условия хранения	5
8.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных: сахаристые – сиропы, помадки, глазури, мастики, требования к качеству и условия хранения	5
9.	Приготовление крошковых полуфабрикатов и посыпок: нонпарель, трюфели, требования к качеству и условия хранения	4
10.	Приготовление фруктово-ягодных полуфабрикатов, марципана, шоколадных полуфабрикатов, требования к качеству и условия хранения	4
11.	Приготовление кремов: белковые (сырцовый и заварной), сливочно-сметанные, крем «Шарлотт», крем «Гляссе», крем «Пломбир», требования к качеству и условия хранения	5
12.	Приготовление шоколадных и ягодных муссов, лимонного курда, клубничного конфи, требования к качеству и условия хранения	4
13.	Приготовление муссовых пирожных и тортов: пирожное «Ягодка», пирожное «Улыбка», торт малиново-банановый с апельсином, торт «Клубника со сливками», торт «Три шоколада», требования к качеству и условия хранения	5
14.	Приготовление и покрытие тортов и пирожных зеркальной глазурью, велюром, сахарной мастикой, требования к качеству и условия хранения	4
15.	Приготовление цветов из мастики, барельефов из шоколада, карамели, работа с кондитерскими насадками для украшения тортов и пирожных, требования к качеству и условия хранения	5
	Итого:	65

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания на основании заключенных договоров о практической подготовке и завершается промежуточной аттестацией по итогам практики в виде защиты каждым слушателем дневника-отчета по практике.

## 10. Оценка качества освоения образовательной программы

### Итоговая аттестация и фонд оценочных средств

Оценка качества освоения программы включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателем в рабочей программе дисциплины самостоятельно и доводятся до сведения слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по данной программе.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает выполнение практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Оценка уровня освоения теоретических дисциплин выполняется в форме тестов.

Выпускная практическая квалификационная работа имеет сложность в соответствии с уровнем квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой.

### Фонды оценочных средств.

Примерный вариант теста для итоговой аттестации (проверка теоретических знаний)

**Закончите предложение: (форма ответа: « Слово»)**  
(для заданий № 1-5)

1. Основным сырьем для теста является \_\_\_\_\_.
2. Ванилин – искусственный порошок, заменитель \_\_\_\_\_.
3. Эссенции – растворы смесей натуральных и душистых синтетических веществ в воде или \_\_\_\_\_.
4. Кондитерские изделия с большим содержанием сахара, отличающиеся высокой калорийностью и усваиваемостью, приятным вкусом и \_\_\_\_\_.
5. Разрыхлители теста выделяют газообразные вещества, которые придают тесту \_\_\_\_\_.

**Выберите правильный ответ: (форма ответа: « Буква»)** (для заданий № 6-8)

6. Стандартное содержание влажности муки составляет:  
А. 13,5-14%.      Б. 14,5-15%.      В. 15-15,5%.
7. Использование пищевой кислоты при замесе воздушного теста:  
А. Лимонная.      Б. Молочная.      В. Уксусная
8. Температура жидкости при замесе дрожжевого теста:  
А. 25-30°С.      Б. 30-35°С.      В. 35-40°С.

**Вставьте пропущенные слова: (форма ответа: « Цифра-слово»)**  
(для заданий № 9-12)

9. В кондитерских цехах предприятий общественного питания применяют два способа приготовления дрожжевого теста: 1) \_\_\_\_\_ и 2) \_\_\_\_\_.
10. К мучным кулинарным изделиям относятся: пельмени, 1) \_\_\_\_\_, оладьи, 2) \_\_\_\_\_, расстегаи, 3) \_\_\_\_\_.
11. Изделия из теста высококалорийный, благодаря содержанию углеводов, 1) \_\_\_\_\_, минеральных веществ и 2) \_\_\_\_\_.
12. Для приготовления кондитерских изделий используют различные основные и 1) \_\_\_\_\_ продукты, которые в зависимости от вида, структуры, а также 2) \_\_\_\_\_ подвергаются предварительной 3) \_\_\_\_\_ и обработке.

**Установите соответствие: (форма ответа: « Буква-цифра»)**  
(для заданий № 13-15)

**13. Состав ингредиентов в различные виды теста (полуфабрикат):**

Вид теста	Ингредиенты
А. Дрожжевое тесто	1. Вода, маргарин, соль, мука, яйца
Б. Сдобное пресное тесто	2. Яйца, сахар-песок, соль, молоко цельное или вода (сухое молоко), мука
В. Заварное тесто	3. Сметана, меланж, маргарин, сахар-песок, мука, сода пищевая, лимонная кислота
Г. Вафельное тесто	4. Мука, яйца, сахар-песок, соль, жиры, дрожжи
Д. Тесто для блинчиков	5. Мука, яичные желтки, сода питьевая, соль, вода

Ответ: А. \_\_\_ Б. \_\_\_ В. \_\_\_ Г. \_\_\_ Д. \_\_\_

**14. Укажите процентное соотношение сырья при замесе опары:**

п/п	№	Наименование компонента	Соотношение сырья (в %)
	А.	Дрожжи	1. 4%
	Б.	Мука	2. 60-70%
	В.	Вода	3. 100%
	Г.	Сахар	4. 35-60%

Ответ: А. \_\_\_ Б. \_\_\_ В. \_\_\_ Г. \_\_\_

**15. Использование кремов в кондитерском производстве:**

п/п	№	Наименование кремов	Использование
	А.	Сливочные	1. Украшение кондитерских изделий
	Б.	Заварные	2. Наполнение полуфабрикатов
	В.	Кремы на основе растительных сливок	3. Склеивание пластов полуфабрикатов теста
	Г.	Белковые	4. Отделка поверхности изделий

Ответ: А. \_\_\_ Б. \_\_\_ В. \_\_\_ Г. \_\_\_

Восстановите определение:

16. \_\_\_ - растительный продукт, изготавливаемый из морских водорослей.  
17. \_\_\_ - маленькая сдобная булочка, состоящая из нескольких шариков, названная по имени французского кондитера.  
18. \_\_\_ - масляный крем с яйцом.  
19. \_\_\_ - сырое непропеченное тесто внутри изделия.  
20. \_\_\_ - шоколадная глазурь.

Перечислите: (форма ответа: «Цифра - слово»)

(для заданий № 21-22)

21. Процесс приготовления слоеного пресного теста состоит из следующих операций: 1) \_\_\_; 2) \_\_\_; 3) \_\_\_  
22. Тесто, приготовленное взбиванием:  
1 - \_\_\_  
2 - \_\_\_  
3 - \_\_\_  
4 - \_\_\_

Запишите: (форма ответа: «Цифра - буква») (для заданий № 23-24)

23. Правильную последовательность операций формования торта «Полет»:

- А. Поверхность и боковые стороны торта смазывают белковым кремом.  
Б. Посыпка сахарной пудрой поверхности торта.  
В. Склеивают две лепешки воздушно-орехового полуфабриката.  
Г. Боковую поверхность торта обсыпают крошкой.  
Д. Украшение поверхности торта воздушным полуфабрикатом и кремом.

Ответ: 1. \_\_\_; 2. \_\_\_; 3. \_\_\_; 4. \_\_\_; 5. \_\_\_

24. Технологическая схема приготовления изделий из сырцового пряничного теста:

- А. Замес теста 4-5 минут.  
Б. Перемешивание до образования однородной массы сахара-песка с водой, жженкой, медом, патокой и яйцами в течение 6-10 минут.  
В. Подготовка сырья.  
Г. Добавление мелко растертых пряностей, соды, аммония, маргарина и муки.  
Д. Перемешивание 4 - 6 минут.  
Е. Отделка поверхности изделий  
Ж. Разделка теста и формовка изделий    З. Охлаждение  
И. Выпечка    К. Реализация

Ответ: 1. \_\_\_; 2. \_\_\_; 3. \_\_\_; 4. \_\_\_; 5. \_\_\_; 6. \_\_\_; 7. \_\_\_; 8. \_\_\_;  
9. \_\_\_; 10. \_\_\_

25. Установите соответствие: (форма ответа: «Буква - цифра»)

(для заданий № 25-26)

Вид полуфабриката теста	Режим выпечки полуфабриката
А. дрожжевое тесто	1. 180-220°C
Б. заварное тесто	2. 220-250°C 5-8 минут
В. песочное тесто	3. крупные изделия - 200-220°C, мелкие изделия - 260-280°C

Ответ: А. \_\_, Б. \_\_, В. \_\_

26.

Наименование тортов и пирожных	Гарантийный срок хранения
А. с белковым или фруктовой начинкой	1. 120 часов
Б. со сливочным кремом	2. 72 часа
В. с заварным кремом	3. 36 часов
Г. со взбитыми сливками	4. 6 часов
Д. со взбитыми растительными сливками	5. 7 часов

Ответ: А. \_\_\_ Б. \_\_\_ В. \_\_\_ Г. \_\_\_ Д. \_\_\_

Верно ли утверждение: (форма ответа: «Да» или «Нет»)

(для заданий № 27-30)

27. Опара – это жидкая часть теста.    Ответ: \_\_\_  
28. При замесе воздушного теста используют уксусную кислоту.    Ответ: \_\_\_  
29. При приготовлении масляного бисквита используют химический способ разрыхления.

Ответ: \_\_\_

30. при разделке заварного теста используют отсадной способ формования. **Ответ:** \_\_\_\_\_

Выполнение задания в тестовой форме оценивается следующим образом:

- Оценке «отлично» соответствует 81%-100% правильных ответов;
- Оценке «хорошо» соответствует 71% до 80% правильных ответов
- Оценке «удовлетворительно» соответствует 61%-70 правильных ответов
- Оценке «неудовлетворительно» - 60% и менее правильных ответов

*Примерные темы квалификационных работ:*

1. Технология приготовления изделий из песочного теста: печенье нарезное с помадкой, пирожное – полоска песочное, торт «Домашний», требования к качеству и условия хранения
2. Технология приготовления изделий из слоеного теста и изделий из него: пирожное слоеное со сливочным кремом, бантики с вишней, печенье «Ушки», кулебяка с мясным фаршем, требования к качеству и условия хранения
3. Технология приготовления изделий из заварного теста: пирожные «Эклеры», профитроли, пирожные «Шу», кольца воздушные с творожным кремом, требования к качеству и условия хранения
4. Технология приготовления изделий из воздушного теста: печенье «Меренги», пирожное воздушное с орехом, требования к качеству и условия хранения
5. Технология приготовления изделий из бисквитного теста и изделий из него: пирожное нарезное, пирожное «Солнышко»,
6. Печенье «Савоярди», требования к качеству и условия хранения
7. Приготовление отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных: сахаристые – сиропы, помадки, глазури, мастики, требования к качеству и условия хранения
8. Приготовление крошковых полуфабрикатов и посыпок: непарель, трюфели, требования к качеству и условия хранения
9. Приготовление фруктово-ягодных полуфабрикатов, марципана, шоколадных полуфабрикатов, требования к качеству и условия хранения
10. Приготовление кремов: белковые (сырцовый и заварной), сливочно-сметанные, крем «Шарлотт», крем «Гляссе», крем «Пломбир», требования к качеству и условия хранения
11. Приготовление шоколадных и ягодных муссов, лимонного курда, клубничного конфи, требования к качеству и условия хранения
12. Приготовление муссовых пирожных и тортов: пирожное «Ягодка», пирожное «Улыбка», торт малиново-банановый с апельсином, торт «Клубника со сливками», торт «Три шоколада», требования к качеству и условия хранения
13. Приготовление и покрытие тортов и пирожных зеркальной глазурью, велюром, сахарной мастикой, требования к качеству и условия хранения
14. Приготовление цветов из мастики, барельефов из шоколада, карамели, работа с кондитерскими насадками для украшения тортов и пирожных, требования к качеству и условия хранения

После прохождения итоговой аттестации (квалификационный экзамен) выдается Свидетельство о профессиональной подготовке с присвоением квалификации *Кондитер 3 разряда*.



## 16. Информационно-методическое обеспечение программы

### *Нормативно-правовые источники:*

1. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 23.02.2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
4. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»;
5. Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
11. Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;
12. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
15. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
16. СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»;
17. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
18. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
19. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
20. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
21. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
22. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 № 55

### *Учебная литература*

1. Бренц М.Я., Сизова Н.П. Технология приготовления диетических блюд: Учебник для технол. Отделений техникумов- 2-е изд., перераб. И доп. М.: Экономика, 1982.176 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В.2 ч. Ч.1: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ Н.И.Дубровская.-4-е изд., испр.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В.2 ч. Ч. 2. : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф.

образования/ Н.И.Дубровская.-4-е изд., испр.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 112 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М., 2017 г.
5. Ковалев Н.И. Русская кулинария.-2-е изд., перераб.-М.: Экономика, 224 с.
6. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Учебник для технол. Отд-ний техникумов обществ. Питания. М., «Экономика», 2018..
7. Лагутина Л.А. Блины, оладьи, пышки и заправки к ним. Изд. «Проф-Пресс» Ростов-на-Дону, 1996.
8. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 208 с.
9. Лемкуль Л.М. Праздничный стол. Изд. «Пищевая промышленность», 1974.
10. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образование/С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 320 с.
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/З.П.Матюхина.-8-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018 256 с.
12. Мельник В.М. Оригинальная кухня. Кишинев, 1979.
13. Молоховец Е. Русская кухня. Ч.2. Изд. «Амур», 1992 .
14. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2- ч.-Ч.1: учеб. Пособие для студ. Учреждений средн. Проф. образования/В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др./.-5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-208 с.
15. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2- ч.-Ч.2: учеб. Пособие для студ. Учреждений средн. Проф. образования/В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др./.-5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-208 с.
16. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Практические работы-Ростов н/Д:Феникс, 2012.-190 с.- (Начальное профессиональное
17. Словарь по этике. Под редакцией И.С.Кона.- изд.5-е. М., Политиздат, 1983 г.-445 с.

*Интернет-ресурсы в свободном доступе:*

1. Хлебопекарное оборудование. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://oophpt.ru/hlebopekarnoe-oborudovanie.html>
2. Ассортимент хлебных изделий. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.russbread.ru/vyход-i-assortiment-xleba/assortiment-xlebnyx-izdelij.html>
3. Режим выпечки хлебных изделий. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.russbread.ru/vypechka-xleba/rezhim-vypechki-xlebnyx-izdelij.html>
4. Формы для выпечки хлеба. [Электронный ресурс] Режим доступа:
  1. <http://maspit.ru/формы-для-выпечки-хлеба>
  5. Все о производстве мучных кондитерских изделий. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.2psoizvodstvo.ru/>
  6. Все о хлебе и хлебопечении. [Электронный ресурс]. Режим доступа:
  7. <http://www.e9.ru/hleb/>
  8. Кулинарные рецепты для кулинарии. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://kuking.net/>
  9. Сайт о кондитерских изделиях. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://karamely.ru/>
  10. Хлебопекарное и кондитерское оборудование. [Электронный ресурс] Режим дос <http://www.texnovkus.ru/>