

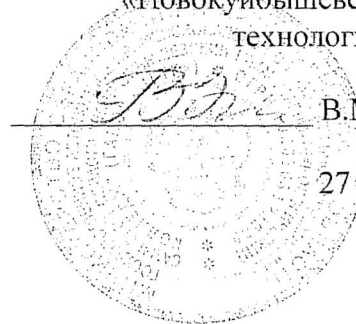
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

---

446200, Самарская область, г.Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного  
профессионального образовательного  
учреждения Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-  
технологический колледж»



В.М. Земалиндинова

27 октября 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
переподготовки рабочих, служащих  
по профессии 12901 «Кондитер»  
(для населения)**

г. Новокуйбышевск  
Самарской области

**Рабочая программа переподготовки рабочих, служащих по профессии по профессии 12901 «Кондитер» разработана на основании:**

- Профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597 н;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;
- Требований заказчиков программы.

**Руководитель программ ДО и ПО:**

Баннова Наталья Викторовна, руководитель МЦПК.

**Составитель программы:**

Пшениников Кирилл Олегович, преподаватель.

**Рецензенты программы:**

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.

**ПАСПОРТ**  
**рабочей программы переподготовки квалификации рабочих, служащих**  
**по профессии 12901 «Кондитер»**

<b>Место разработки</b>	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
<b>Вид программы</b>	Основная программа профессионального обучения
<b>Подвид программы</b>	Переподготовка рабочих, служащих
<b>Наименование профессии (должности)</b>	Кондитер
<b>Уровень квалификации</b>	3 разряд
<b>Целевая группа</b>	Незанятые и работающие граждане
<b>Объем программы</b>	250 академических часов
<b>Сроки обучения</b>	8 недель
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Требования к уровню образования и квалификации</b>	К обучению допускаются лица, имеющие уровень образования не ниже основного общего образования
<b>Аннотация</b>	<p>Программа предназначена для лиц, которым требуется получение квалификационного разряда в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков, знакомства с новым технологическим оборудованием и современными требованиями к организации производства, управления персоналом и приготовления сложных блюд с учетом современных стандартов.</p> <p>В программу включены теоретические и практические занятия, позволяющие слушателям качественно изменить (усовершенствовать) имеющиеся профессиональные компетенции.</p> <p>Практические занятия проводятся в кулинарной лаборатории, оснащенной современным технологическим оборудованием в соответствии со стандартами Ворлдскиллс.</p>
<b>Форма итоговой аттестации</b>	Квалификационный экзамен
<b>Документ об окончании</b>	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца
<b>Стоимость программы для физических лиц</b>	10 000,00 рублей

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование».  
Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в повышении квалификационного разряда по профессии «Повар»;
- мотивирование слушателей к активной деятельности в поисках работы и трудоустройству по полученной квалификации;
- создание и обеспечение условий для эффективного освоения практических умений и навыков в рамках программы.

Программа переподготовка рабочих по профессии «Кондитер» предназначена для обучения лиц, которым требуется получение квалификационного разряда в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков, знакомства с новым технологическим оборудованием и современными требованиями к организации производства, управления персоналом и приготовления сложных блюд с учетом современных стандартов.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление сложных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

### **Цель реализации программы**

Программа курсов по подготовке по профессии «Кондитер» предназначена для изучения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

### **Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы слушатели должны:

#### **выполнять основные трудовые функции**

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе. - Приготовление, оформление и презентация кондитерских изделий.

#### **выполнять трудовые действия**

- Оценка наличия сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления кондитерских изделий.
- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении кондитерских изделий.
- Подготовка товарных отчетов по производству кондитерских изделий.
- Контроль выполнения заданий помощниками повара.

- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве кондитерских изделий.

**должен уметь:**

- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции;
- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;
- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции;
- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
- Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности и пожарной безопасности;
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

**должен знать:**

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской продукции;
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции;
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- Технологии изготовления кондитерской продукции;

- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения;
- Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции;
- Принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям;
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества;
- Пищевую ценность различных видов кондитерской и шоколадной продукции;
- Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

#### **Итоговая аттестация**

Стартовая аттестация: проводится в форме анкетирования с целью выявления уровня владения базовыми навыками.

Промежуточная аттестация: по результатам выполнения практических заданий.

Итоговая аттестация: проводится в форме квалификационного экзамена. В аттестационную комиссию входят преподаватели колледжа, представители работодателей и заказчиков программы.

#### **Особенности реализации программы**

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий - 5 раза в неделю по 6 академических часа.

Количественный состав группы - до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь фартук и головной убор.

**I. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**рабочей программы переподготовки рабочих, служащих**  
**по профессии 12901 «Кондитер»**

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час
		Всего часов
1	Теоретическое обучение	94
2	Практическое обучение	150
3	Квалификационный экзамен	6
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>250</b>

**II. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**рабочей программы переподготовки рабочих, служащих**  
**по профессии 12901 «Кондитер»**

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час Всего часов
1.	Правовые основы профессиональной деятельности	8
2.	Основы финансовой грамотности	8
3.	Товароведение пищевых продуктов	10
4.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6
5.	Основы калькуляции и учёта	6
6.	Охрана труда и основы безопасности	6
7.	Организация производства предприятий общественного питания	6
8.	Оборудование предприятий общественного питания	6
9.	Технология приготовления кондитерских изделий	38
10.	Практическое обучение	150

11.	Квалификационный экзамен	6
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>250</b>



**III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**  
**рабочей программы переподготовка рабочих, служащих**  
**по профессии 12901 «Кондитер»**

Период	Наименование темы занятия	Учебная нагрузка, час
		Всего часов
1 неделя	Правовые основы профессиональной деятельности	8
	Основы финансовой грамотности	8
2 неделя	Товароведение пищевых продуктов	10
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6
3 неделя	Основы калькуляции и учёта	6
	Охрана труда и основы безопасности	6
4 неделя	Организация производства предприятий общественного питания	6
5 неделя	Оборудование предприятий общественного питания	6
6 неделя	Технология приготовления кондитерских изделий	38
7 неделя	Практическое обучение	150
8 неделя	Квалификационный экзамен	6
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>250</b>

## IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 1. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Теории права, понятия, признаки права. Правоотношения. Элементы правоотношений. Норма права. Понятие, признаки. Виды норм права.

Классификация нормативно-правовых актов. Законы, подзаконные акты.

Общие положения о гражданско-правовом договоре. Содержание договора. Порядок заключения договора. Преддоговорная работа. Правила оформления договора.

Работодатель и работник, их основные права и обязанности. Должностные инструкции. Социальное партнерство в сфере труда. Коллективный договор.

Рабочее время: понятие и виды. Режим рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Сверхурочная работа. Время отдыха: понятие и виды. Отпуск: понятие, виды, продолжительность, исчисление, порядок предоставления, график.

Основные понятия, формы оплаты труда. Заработная плата: установление размера, исчисление средней зарплаты; порядок, место и сроки выплаты, удержания.

Гарантии и компенсации. Оплата командировочных расходов.

Условия наступления материальной ответственности. Материальная ответственность работодателя перед работником. Материальная ответственность работника. Полная материальная ответственность. Коллективная (бригадная) материальная ответственность.

Основные понятия: охрана труда, условия труда, вредный производственный фактор, опасный производственный фактор, безопасные условия труда и др. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда. Охрана труда женщин и молодежи. Положения Трудового Кодекса об охране труда.

### 2. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Для чего нужна финансовая грамотность. Главные принципы финансово грамотного человека. Технология составления личного и семейного бюджета. Применение программ для составления личного и семейного бюджета. Способы проверки денег на подлинность. Критерии подлинности и платежеспособности денежных средств.

Правила выбора вклада, кредита, программы лояльности (кэшбэк). Кредитные и депозитные онлайн калькуляторы. Онлайн расчет графика платежей по кредитам.

Правила расчета налогов для физических лиц. Регистрация в личном кабинете налогоплательщика. Применение налоговых вычетов и льгот.

Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. Пенсионные управляющие компании.

Способы инвестирования для физических лиц. Фондовый рынок и его инструменты. Защита от мошенников.

### 3. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Предмет и задачи товароведения.

Классификация свежих овощей по различным признакам, дефекты, условия и сроки хранения.

Показатели качества зерна.

Крупы. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.

Мука. Виды помолов, пищевая ценность, требования к качеству, сорта муки, дефекты,

способы и условия хранения, использование в кулинарии.

Дрожжи. Виды, свойства, требования к качеству, использование в кулинарии.

Макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения, использование в кулинарии.

Хлеб и булочные изделия, понятие о производстве. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.

Мясо. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения.

Колбасные изделия и мясокопченности. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Мясные и мясорастительные консервы; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Рыба. Пищевая ценность, показатели качества, маркировка. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Соленые, маринованные, валеные, копченые рыбные продукты.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты.

Молоко, сливки. Виды, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленные и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.

Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Крахмал и крахмалопродукты. Виды и основные свойства, требования к качеству, кулинарное использование.

Сахар. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к

качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мед. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, кулинарное использование.

Мучные кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Показатели качества, условия хранения. Диетические и лечебные кондитерские изделия.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Шоколад и какао-порошок. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Карамель. Конфеты и драже. Халва.

Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.

Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы, их свойства, использование в кулинарии.

Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству.

Кофе и кофейные напитки, цикорий. Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству.

Пряности и приправы. Значение в питании, классификация, характеристика отдельных видов, требования к качеству, кулинарное использование.

#### **4. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Пищевые вещества и их значение.

Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная норма, калорийность.

Процесс пищеварения. Понятие усвояемости пищи. Влияние на усвояемость внешнего вида, вкуса и запаха пищи, культуры обслуживания. Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии. Факторы, влияющие на обмен веществ.

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистозительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания.

Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Предохранительные прививки, их значение.

Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания.

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора.

Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов.

Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

## **5. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета. их характеристика.

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц.

Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование.

Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, циклического).

Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства.

Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.

Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации. Порядок списания.

## **6. ОХРАНА ТРУДА И ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Службы охраны труда. Комитеты (комиссии) по охране труда.

Действие электрического тока на организм человека.

Первая помощь человеку, пораженному электрическим током. Причины поражения электрическим током. Классификация помещений по опасности поражения людей электрическим током. Защита от поражения электрическим током.

Организационные меры пожарной безопасности. Причины возникновения пожаров и взрывов. Классификация производственных помещений по взрывопожарной и пожарной опасности. Тушение пожаров и загораний. Первичные средства тушения пожаров. Первая помощь при пожарах и ожогах.

Пожарная профилактика. Организация пожарной безопасности.

## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.

## 8. ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.

Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах.

Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда.

Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Понятие о модульном оборудовании.

Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технические характеристики.

## 9. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Техническое оснащение и организация рабочих мест кондитера. Организация работы кондитерского цеха. Подбор оборудования и инвентаря для кондитерского цеха.

Свойства основных кондитерских ингредиентов: мука, масло, сахар, и т.д. Пищевые добавки и желирующие вещества: шоколад, карамель, мороженое.

Теория загустителей. Принципы работы с желатином, агар-агаром, пектином.

Концепция эмульсии. Основные виды крема: классический заварной крем, шантильи, виды меренги, крем англес, крема, мороженое. Приготовление классического заварного крема.

Сладости: зефир, мармелад, карамель, маршмеллоу. Приготовление карамели, маршмеллоу и мармелада.

Технология приготовления бисквитных тортов. Бисквитное тесто: классический бисквит, морковный бисквит, кексовое тесто, дамские пальчики, спонж-бисквит.

Классический торт: принципы сборки и подачи. Приготовление бисквита, кекса, дамских пальчиков, торта «Красный бархат».

Технология приготовления выпечки.

Кексовое, дрожжевое и вытяжное тесто. Условия получения эмульсии, значение эмульсии в выпечке. Особенности приготовления дрожжевого теста. Химические процессы, ферментация, замес, формовка.

Сдоба: бриошь классическая, ромовая баба.

Заварное тесто: эклеры и шу. Теория заварного теста.

Песочное тесто: тарты и тарталетки. Теория песочного теста «сабле», особенности работы и выпечки. Приготовление французского яблочного тарт, приготовление цитрусовой тарталетки с меренгой, приготовление эклеров с крамблом и фруктовым кремом.

Технология приготовления муссовых десертов.

Современные торты: торт белый шоколад-клубника: спонж бисквит, шоколадный сабайон, мусс бергамот (цитрус).

Базовые техники и теоретический материал, температурные режимы, все процессы на уровне химии и физики на примере десертов: Экзотик, Банан- Шоколад, Чизкейк, Малина со сливками. Базовый шоколадный декор.

Приготовление муссового торта.

Технология приготовления слоеного теста.

Бездрожжевое слоеное тесто: круассан классический, круассан шоколад- фисташка.

Приготовление круассана.

Технология приготовления шоколадных конфет и скульптур корпусным методом.

Шоколад - конфета трюфель, конфета мускадин, конфета пралине.

Приготовление корпусных конфет, трюфелей, мускадин.

## 10. ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка.

Ознакомление с квалификационными требованиями повара 2-3-го разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования.

Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.

Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.

Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним.

Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья.

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при тепловой обработке продуктов.

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при порционировании и раздаче готовой продукции.

Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству.

Распознавание видов пищевых продуктов, их отличительные признаки и кулинарное назначение, недопустимые пороки. Овладение навыками органолептической оценки качества пищевых продуктов.

Овладение навыками нарезки хлеба.

Ознакомление с маркировкой, различными видами упаковки, условиями и особенностями хранения скоропортящихся пищевых продуктов.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, назначение, построение. Овладение навыками пользования Сборником рецептур блюд, таблицей норм взаимозаменяемости продуктов.

Порядок определения норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

Ознакомление с порядком получения продуктов и оформлением документации на поступление и расходование сырья и полуфабрикатов, отпуск готовой продукции.

Ознакомление с отчетностью материально-ответственных лиц.

## 11. КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

Итоговая аттестация проводится в формате квалификационного экзамена по текущему КОД. Для работы, оценки используется текущая документация по компетенции «Кондитерское дело».

## V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### **Материально-технические условия:**

- Учебные аудитории: учебная лаборатория *приготовления пищи*
- Оборудование: тепловое оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, дополнительное оборудование, аккредитованное на площадке СЦК; ноутбук, проектор, экран.
- Инструменты: производственный инвентарь.
- Расходные материалы: список продуктов, соответствующий КОД ДЭ

### **Учебно-методическое обеспечение:**

- Печатные раздаточные материалы
- Карточки-задания