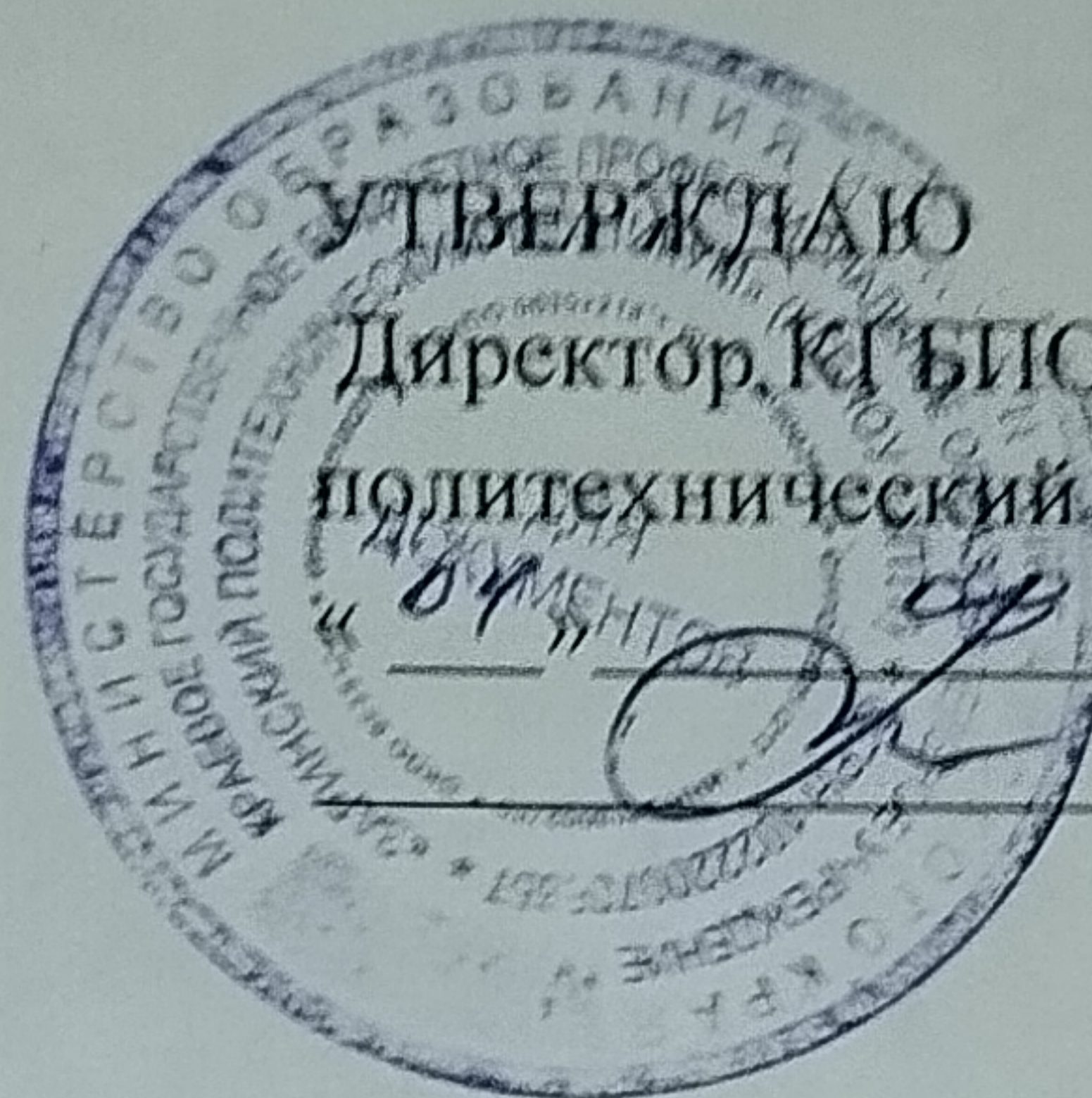


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАРИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДЕНА

на заседании педагогического
совета 01.09 2025 г.
протокол № 1



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Заринский
политехнический техникум»

2025 г.

Т.В. Цаберябая

СОГЛАСОВАНО

01.09 2025 г.
Директор ООО «КАРВЭГИ»
Королева Н.Б.



**Основная программа профессионального обучения
(Профессиональная подготовка)
Профессия (ОК 016-94) 12901 Кондитер**

Нормативный срок обучения: 320 часа

Форма обучения: очная

На базе основного общего, среднего общего образования,
а также лица, без ограничений требований к уровню образования

Заринск 2025

Основная программа профессионального обучения разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534, с учетом Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Настоящая основная профессиональная образовательная программа устанавливает требования к реализации программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии **12901 Кондитер**.

Профессиональные компетенции сформулированы в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Кондитерское производство", и профессиональным стандартом 33.010 Кондитер» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. 3597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) (трудовые функции А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места, А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции) по виду профессиональной деятельности: Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания и содержит перечень основных знаний, умений, навыков, которые должен иметь рабочий указанной профессии и квалификации.

Область профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание).

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер

Составители:

- Джаноян В.С., мастер первой квалификационной категории
- Юрина Н.В. – зам. директора по УР

Правообладатель программы:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Заринский политехнический техникум»
659100 Алтайский край, г. Заринск, ул. Союза Республик, 6
Телефон 8-3859540020
e-mail zarpolitex@mail.ru
<http://zarpolitex.ru/>

Нормативный срок освоения программы 320 часа, очная форма обучения

Квалификация выпускника: Кондитер 3 разряда

Образовательное учреждение осуществляет подготовку рабочих на базе основного общего, среднего общего образования, а также без ограничений требований к уровню образования

Цель основной программы профессионального обучения: обеспечение реализации профессионального стандарта 33.011 «Кондитер», (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. 3597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) (трудовые функции А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места, А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции);

Задача: удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда с профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии по квалификации **12901 Кондитер**.

Участие работодателей в разработке и реализации программы.

Переход к компетентности модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения. Программа профессионального обучения по профессии **12901 Кондитер** согласовывается с ООО «КАРВЭГИ», привлекаются работодатели в качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации по практической подготовке, итоговой аттестации и экспертизе фондов оценочных средств.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы
 - 1.2. Цель разработки программы
 - 1.3. Характеристика программы
 - 1.4. Термины, определения и используемые сокращения
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.
 - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности
 - 2.4. Требования к результатам освоения программы
3. Документы, определяющие содержание образовательного процесса.
 - 3.1. Рабочий учебный план
 - 3.2. Календарный график учебного процесса
 - 3.3. Программы профессиональных модулей, практической подготовки
4. Условия реализации образовательной программы
 - 4.1. Требования к поступающим
 - 4.2. Организация практической подготовки
 - 4.3. Кадровый состав, реализующий программу
 - 4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы
 - 4.5. Материально-техническое обеспечение реализации программы
5. Контроль и оценка результатов освоения программы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534, с учетом Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. от 27.10.2015 г.).

Настоящая основная программа профессионального обучения устанавливает требования к реализации программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии **12901 Кондитер**.

Профессиональные компетенции сформулированы в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Кондитерское производство", и профессиональным стандартом 33.011 «Кондитер», утвержденным Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный № 38940) (трудовые функции А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места, А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции);

Область профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание).

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации процесса профессиональной подготовки, оценку качества подготовки обучающегося по данной квалификации и включает в себя:

- учебный план
- календарный учебный график
- рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
- программа практической подготовки
- контрольно-оценочные средства

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Кондитерское производство".;
- Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер», утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный № 38940)

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих (утвержден приказом № 534 Министерства просвещения РФ 14.07.2023 г.)
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 22.06.2021 года № Л035-01260-22/00245542, выданная Министерством образования и науки Алтайского края бессрочно.

1.2. Цель разработки программы профессиональной подготовки по профессии 12901

Кондитер

Обучение слушателей выполнению трудовых функций Кондитер третьего квалификационного разряда в соответствии с требованиями Профессионального стандарта 33.011 «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) (трудовые функции А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места, А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции);

1.3. Характеристика программы

Форма обучения - очная.

Нормативный срок обучения:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 320 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;
- практической подготовки – 240 часа;

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованном кабинете и лаборатории с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки Кондитера 3 разряда.

Основой профессиональной подготовки является практическое обучение, в процессе которого осваиваются единые требования к сырью и готовой продукции, определяется расход сырья при приготовлении блюд, кондитерских изделий, отрабатываются навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовления блюд, кондитерских изделий, оформления, порционирования и раздачи блюд массового спроса.

Профессиональная подготовка по профессии 12901 Кондитер завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте 33.011 «Кондитер», утвержденным 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) (трудовые функции А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места, А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции);

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Уровень

квалификации присваивается аттестационной комиссией согласно описанию трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"

1.4. Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие сокращения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

МДК - междисциплинарный курс

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности:

Основная программа профессионального обучения по рабочей профессии 12901 Кондитер направлена на освоение вида профессиональной деятельности: производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания, целью которого является изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания в соответствии с Профессиональным стандартом 33.011 «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).

2.3.1 Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3	

2.4 Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки

Квалификационная характеристика кондитера 3 разряда составлена в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Кондитерское производство", и профессиональным стандартом 33.011 «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) (трудовые функции А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места, А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции).

Кондитер 3 разряда должен обладать:

Код трудовой функции А/01.3	Трудовые действия	– Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера – Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера – Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера – Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера – Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
	Необходимые умения	– Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции – Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции – Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной 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 требования охраны труда и пожарной безопасности – Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции – Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты – Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

	Необходимые знания	– Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания – Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции – Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения – Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции – Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям – Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества – Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции – Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями – Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции – Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
Код трудовой функции А/02.3	Трудовые действия	– Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера – Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера – Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера – Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера – Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
	Необходимые умения	– Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции – Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции – Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции – 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 требования охраны труда и пожарной безопасности – Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции – Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты – Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

	Необходимые знания	– Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания – Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции – Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения – Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции – Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям – Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества – Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции – Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями – Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции – Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
--	---------------------------	--

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Рабочий учебный план

Настоящий учебный план программы профессиональной подготовки разработан в соответствии:

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Кондитерское производство";
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. 3597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
- Приказ Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 22.06.2021 года № Л035-01260-22/00245542, выданная Министерством образования и науки Алтайского края бессрочно.
- Приказ Министерства просвещения РФ от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Наименование профессии ОК	Код по ОК 016-94	Уровень квалификации
---------------------------	---------------------	-------------------------

Кондитер	12901	Кондитер 3 разряда
----------	-------	-----------------------

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Кол-во аудиторных занятий	Из них:		Формы промежуточной аттестации	Кол-во учебных часов в неделю			
			Лекции	ПЗ		1-2	3-4	5-6	7-8
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	34	22	12	43	17	0	0	0
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	4	4	3	4			
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8	4	4	3	4			
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	4	4	3	4			
ОП. 05	Безопасность жизнедеятельности	10	10		3	5			
П.00	Профессиональный цикл:	40	20	20	1Э3ДЗ	10	10	0	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	40	20	20	Э	10	10	0	0
МДК 05.01.	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	40	20	20	ДЗ	10	10	0	0
	Практическая подготовка	240	0	240		13	30	40	37
УП.00	Учебная практика	240		240	ДЗ	13	30	40	37
	Всего:	314	42	272		40	40	40	37
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) :	6							
	Теоретический экзамен	2							
	Квалификационная (пробная работа)	4							
	Итого:	320							

3.1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели, где максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 40 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней с учетом характера осваиваемой образовательной программы. Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышает 8 часов в день. Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. Занятия проводятся парами по всем учебным дисциплинам. Последовательность и чередование занятий определяется расписанием занятий.

3.1.3. Профессиональный цикл

На изучение модулей профессионального цикла предусмотрено 40 часов, на практическую подготовку предусмотрено 240 часов.

Практическая подготовка по данной программе направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной квалификации.

Руководство практической подготовкой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практической подготовки, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

3.1.4 Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества подготовки, включает промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию. Промежуточная аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. Все дисциплины профессионального цикла, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Дифференцированный зачет проводится за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений создается фонд контрольно-оценочных средств.

По завершению освоения профессионального модуля, проводится квалификационный экзамен, в соответствии с приказом Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», направленный на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, практической подготовки.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается документ установленного образца.

3.1.5 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Бюджет времени распределяется следующим образом:

- теоретическое обучение – 4 недели
- практическая подготовка - 4 недели

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

3.2. Календарный учебный график

Код	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Месяц				Месяц				Всего часов
			Номер недели								
			1	2	3	4	5	6	7	8	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	обяз. уч.	17	17	0	0	0	0	0	0	34
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.	4	4							8
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	обяз. уч.	4	4							8
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.	4	4							8
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	5	5							10
П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.	20	20	0	0	0	0	0	0	40
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	20	20	0	0	0	0	0	0	40
МДК.05.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	20	20							40
УП.00	Учебная практическая подготовка	обяз. уч.			40	40	40	40	40	40	240
	Итоговая аттестация									6	6
Всего часов в неделю			37	37	40	40	40	40	40	40	320

3.3. Рабочие программы разделов профессионального цикла

1.1. Цель и планируемые результаты освоения разделов профессионального цикла

В результате изучения разделов профессионального цикла обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания, целью которого является изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания в соответствии с Профессиональным стандартом 33.011 «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), в соответствии с трудовыми функциями:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и	А/02.3	

			продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		
--	--	--	--	--	--

По результатам освоения модулей обучающийся должен иметь:

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение разделов профессионального цикла -40 часов

2. Структура профессионального модуля

Наименования разделов профессионального цикла	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			СРС	
		Обучение по модулю, час.				
		всего, часов	в т.ч.	УП		
ЛР и ПЗ, час						
Раздел 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	20	20		-	-	-
Раздел 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	20	20		-		-
Практическая подготовка	240			240		
Всего:	280	40		240		

2.1. Тематический план разделов профессионального цикла

Наименование разделов и тем профессионального цикла	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места		20
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. 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. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	7
Тема 1.3.	Содержание	7

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	1. 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 к использованию. 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
Раздел 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		20
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	6
	1. 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. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	7
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. 4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила	

	использования помады. 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.3. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	7
	1. 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. 2. 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.	1
Практическая подготовка. Виды работ: 1. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		240

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, комплектование, эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 21. Хранение и подготовка сырья пуску в производство с соблюдением правил техники безопасности при обслуживании оборудования. 22. Приготовление выпеченных полуфабрикатов (бисквитного, бисквитного, заварного, воздушного, слоеного, вафельного). 23. Приготовление кексов, пряников, коврижки и печенья. 24. Приготовление отделочных полуфабрикатов (сахарных сиропов и помады, желе, жженки, глазури, кремов) 25. Приготовление пирожных, рулетов и тортов. Всего	280
--	------------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

3.1. Для реализации программы разделов профессионального цикла должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами компьютером, средствами аудио-визуализации, мультимедиа проектором; наглядными пособиями

(натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедиа пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с квалификационными требованиями по профессии 12901 Кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с квалификационными требованиями по профессии 12901 Кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студентов учреждений СПО/ И.Ю. Бурчакова -М.: Издательский центр «Академия», 2019-320 с.
2. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений СПО / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М. Издательский центр «Академия», 2017-384с.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студентов учреждений СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева -2-е изд., стер- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений СПО / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
7. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студентов учреждений СПО / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений СПО / – 5-е изд., стер- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.
9. Новикова Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова. — Москва: КНОРУС, 2019. — 580 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013- 808с.

11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015- 544с.
12. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студентов СПО / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015- 282 с.
13. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Апет Т.К., Пашук З. Н. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.: ил.;
14. Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669 с.
15. Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;
16. Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для НПО – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. 416 с.;
17. Школа кондитерского мастерства «Ле Кордон Блэ» пер с фр.- М.: Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2019, 512 с.
18. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Мини-фай Б.У. Пер. с англ. под общ. науч. ред. Т.В. Савенковой. – СПб.: Профессия; 2005. – 808 с., ил. – (Серия: научные основы и технологии);
19. Шрамко Е. Современный кондитер. Торты, пирожные, выпечка. М.: Ресторанные ведомости, 2012.
20. Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства. М.: Ресторанные ведомости, 2005.
21. Шумилкина М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

3.2.2. Электронные издания:

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

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие для учреждений СПО / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
4. Справочник шеф-повар (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод. и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения разделов профессионального цикла

Код и наименование трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт	Критерии оценки	Методы оценки
Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе	

кондитерской и шоколадной продукции	вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой	
--	--	--

	продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--	--

3.3.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Программа практической подготовки разработана на основе профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. 3597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534;
- СанПиН 2.4.3.1186-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО (утверждены 06.01.2003 г. Главным санитарным врачом РФ Г.Г.Онищенко);
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 22.06.2021 года № Л035-01260-22/00245542, выданная Министерством образования и науки Алтайского края бессрочно;

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки является частью основной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание).

1.2. Цели и задачи практической подготовки – требования к результатам освоения программы практической подготовки

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер, должен обладать трудовыми функциями:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень	наименование	код	уровень

		квалификации			(подуровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	З	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	З
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3	

1.3. Основной вид деятельности.

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту.

По результатам освоения модулей обучающийся должен иметь:

Практический опыт	– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; – ведении расчетов с потребителями
Умения	– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знания	– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
--	--

2.1 Содержание учебной практической подготовки

Перечень формируемых трудовых функций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	30
	Тема 2. Подготовка сырья и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Органолептическая оценка качества сахарного песка, муки, рафинадной пудры, меда, патоки в производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Просеивание муки механическим способом, процеживание молока зачистка масла, промывание яиц, отделение белков от желтков, взбивание белков, растапливание жиров, приготовление эмульсий, растворение дрожжей, очистка от механических примесей прессованных дрожжей, соли и сахара. Подготовка к производству изюма, мака, орехов, повидла и других продуктов.	30
	2.1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	30
		Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	30

		Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
		Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Приготовление, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	30
		Приготовление желе. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	30
	2.2 Приготовление глазури	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	30
	2.3 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	30
	2.4 Приготовление сахарной мастики и марципана	Приготовление сахарной мастики и марципана, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	30
	2.5 Приготовление посыпок и крошки	Приготовление посыпок и крошки. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	30
	Тема 4. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, слоеного дрожжевого теста. Замес, брожение, обминка, определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	30

	хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста, дрожжевого опарного теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Оформление до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	30
	Всего		240

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие рабочего места мастера п/о, учебного кондитерского цеха.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Учебный кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1.	Весы настольные электронные	15
2.	Пароконвектомат	1
3.	Конвекционная печь	1
4.	Микроволновая печь	1
5.	Расстоечный шкаф	1
6.	Подовая печь (для пиццы)	1
7.	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	7
8.	Фритюрница	1
9.	Электроблинница	1
10.	Шкаф холодильный	1
11.	Шкаф морозильный	1
12.	Шкаф шоковой заморозки	1
13.	Льдогенератор	1
14.	Фризер	1
15.	Тестораскаточная машина	1
16.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый,	2

	спиральный)	
17.	Тестомесильная машина (настольная)	1
18.	Миксер погружной	1
19.	Мясорубка	1
20.	Куттер	2
21.	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	1
22.	Пресс для пиццы	1
23.	Лампа для карамели	1
24.	Аппарат для темперирования шоколада	1
25.	Сифон	3
26.	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27.	Термометр инфракрасный	1
28.	Термометр со щупом	1
29.	Аэрограф	2
30.	Овоскоп	1
31.	Машина для вакуумной упаковки	
32.	Нитраттестер	1
33.	Машина посудомоечная	1
34.	Стол производственный с моечной ванной	7
35.	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37.	Стеллаж передвижной	2
38.	Моечная ванна двухсекционная	1

Учебный кондитерский цех

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1.	Дежи к тестомесильной машине		2
2.	Дежи к миксерам		4
3.	Миски из нержавеющей стали	3	
4.	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
5.	Кастрюли 1.5 - 2л 8		8
6.	Сковорода		7
7.	Разделочные доски(пластик): белая	1	
8.	Подставка для разделочных досок	1	
9.	Миски полусферические	2	
10.	Мерный стакан	1	10
11.	Противни		
12.	Перфорированные противни для багетов		4
13.	Венчик	1	
14.	Сито	1	
15.	Шенуа	1	
16.	Лопатки	2	
17.	Шипцы универсальные		5
18.	Скребки пластиковые		10
19.	Скребки металлические		4
20.	Кисти силиконовые		10
21.	Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
22.	Формы для штучных кексов цилиндрической и		30

	конической формы (металлические)		
23.	Формы для саваренов		4
24.	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
25.	Нож	1	
26.	Нож пилка (300 мм)		2
27.	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
28.	Кондитерские мешки	1	
29.	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
30.	Ножницы		7
31.	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
32.	Кондитерские гребенки		3
33.	Силиконовые коврики для выпечки		10
34.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
35.	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
36.	Формы для конфет		4
37.	Формы для шоколадных фигур		4
38.	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
39.	Набор мерных ложек		3
40.	Скалки рифленые		5
41.	Скалки	1	
42.	Делитель торта		3
43.	Терки		3
44.	Трафареты		5
45.	Решетка с поддоном глазирования		2
46.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
47.	Силиконовые коврики для айсинга		4
48.	Перчатки для карамели		2
49.	Помпа для работы с карамелью		2
50.	Подставки для тортов вращающиеся		7
51.	Набор выемок		2 комплекта
52.	Совки для сыпучих продуктов		4
53.	Подносы		8
54.	Дуршлаг		4
55.	Подложки для тортов (деревянные)		4
56.	Корзина для мусора		4

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники (печатные):

4.2.1 Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студентов учреждений СПО/ И.Ю. Бурчакова-М.: Издательский центр «Академия», 2019-320 с.
2. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений СПО / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М. Издательский центр «Академия», 2017-384с.

3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студентов учреждений СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. -2-е изд., стер- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений СПО / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
7. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студентов учреждений СПО / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.
9. Новикова Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова. — Москва: КНОРУС, 2019. — 580 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013- 808с.
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015- 544с.
12. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студентов СПО / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015- 282 с.
13. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Апет Т.К., Пашук З. Н. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.: ил.;
14. Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669 с.
15. Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;
16. Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для НПО – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. 416 с.;
17. Школа кондитерского мастерства «Ле Кордон Блэ» пер с фр.- М.: Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2019, 512 с.
18. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Минифай Б.У. Пер. с англ. под общ. науч. ред. Т.В. Савенковой. – СПб.: Профессия; 2005. – 808 с., ил. – (Серия: научные основы и технологии);
19. Шрамко Е. Современный кондитер. Торты, пирожные, выпечка. М.: Ресторанные ведомости, 2012.
20. Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства. М.: Ресторанные ведомости, 2005.
21. Шумилкина М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

4.2.2 Электронные издания:

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

4.2.3 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4.3. Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профессиональному модулю;
- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- наличие стажировки в профильных организациях (один раз в три года).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профессиональному модулю;
- мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии «Кондитер» выше, чем предусмотрено профессиональным модулем;
- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- наличие стажировки в профильных организациях (один раз в три года).

Руководство производственной практикой в организациях и предприятиях осуществляется инженерно-техническими работниками, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

5.1. Требования к поступающим

К освоению основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) допускаются лица, имеющие основное общее или среднее общее образование, а также лица без ограничений статуса. На обучение принимаются как физические лица, так и представители юридических лиц.

К обучению по программе профессиональной подготовки по профессии **12901 Кондитер** допускаются лица, достигшие восемнадцати лет. Лица в возрасте до восемнадцати лет допускаются к освоению Программы при условии их обучения по основным общеобразовательным программам или образовательным программам среднего профессионального образования, предусматривающим получение среднего общего образования.

Прием на обучение осуществляется в соответствии с Порядком приема обучающихся в техникум и действующим законодательством Российской Федерации.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

5.2. Организация практической подготовки по видам (учебная, производственная)

Реализация программы практической подготовки предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, а также наличия учебного кондитерского цеха, оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практическая подготовка является обязательным разделом основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки).

Учебная практическая подготовка проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практическая подготовка проводится в учебных цехах под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия – до 6 часов. Учебная практическая подготовка может проводиться как в учебном кондитерском цехе, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в соответствии с Профессиональным стандартом 33.011 «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).

Учебная практическая подготовка завершается дифференцированным зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций.

5.3. Кадровый состав, реализующий программу профессиональной подготовки

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Преподавание по программе профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии **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 профессиональным стандартом 33.010 Кондитер» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. 3597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

4.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы профессиональной подготовки

4.5.1 Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студентов учреждений СПО/ И.Ю. Бурчакова-М.: Издательский центр «Академия», 2019-320с. цв. вкл.
2. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений СПО / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М. Издательский центр «Академия», 2017-384с.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студентов учреждений СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. -2-е изд., стер- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений СПО / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
7. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студентов учреждений СПО / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.
9. Новикова Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова. — Москва: КНОРУС, 2019. — 580 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013- 808с.

11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015- 544с.
12. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студентов СПО / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015- 282 с.
13. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Апет Т.К., Пашук З. Н. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.: ил.;
14. Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669 с.
15. Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;
16. Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для НПО – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. 416 с.;
17. Школа кондитерского мастерства «Ле Кордон Блэ» пер с фр.- М.: Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2019, 512 с.
18. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Мини-фай Б.У. Пер. с англ. под общ. науч. ред. Т.В. Савенковой. – СПб.: Профессия; 2005. – 808 с., ил. – (Серия: научные основы и технологии);
19. Шрамко Е. Современный кондитер. Торты, пирожные, выпечка. М.: Ресторанные ведомости, 2012.
20. Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства. М.: Ресторанные ведомости, 2005.
21. Шумилкина М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

Электронные издания:

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

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова И. Ю.]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4.5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Программа профессионального обучения обеспечена учебно-методической документацией по общеобразовательному, и профессиональному циклам. По каждому циклу сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплин, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению контрольных работ, образцы тестов).

Для прохождения практической подготовки разработана соответствующая программа.

4.6 Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Техникум, реализующий программу профессиональной подготовки по квалификации **12901 Кондитер**, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы

Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки по рабочей профессии Кондитер, включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний, промежуточная и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля знаний, промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация состоит из квалификационного экзамена, который включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится по вопросам, включающий в себя технологический процесс приготовления пищи.

Практическая квалификационная работа при проведении квалификационного экзамена состоит из проверки практических навыков по технологии приготовления кондитерских изделий. Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. В ходе сдачи теоретической и практической части квалификационного экзамена членами аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением. По результатам квалификационного экзамена, который завершает освоение программы профессионального обучения, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Уровень квалификации присваивается аттестационной комиссией согласно описанию трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"

5.1 Критерии оценивания:

5 (отлично): аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям в полном объеме; правильно выполнено от 90-100% заданий.

4 (хорошо): владеет приемами работ практического задания, возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям; правильно выполнено от 70-89%

заданий.

3 (удовлетворительно): недостаточное владение приемами работ практического задания, наличие ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований техники безопасности, частично овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено от 50-69% заданий.

2 (неудовлетворительно): аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования техники безопасности не соблюдаются, не овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено менее 50% заданий.

Третий разряд кондитера присваивается при условии положительного ответа на теоретические вопросы и при выполнении практического задания под руководством кондитера (при выполнении инструкции кондитера по организации рабочего места, выполнения заданий кондитера по приготовлению и презентации кулинарных изделий).

При ответе на «хорошо» или «отлично» на теоретические вопросы и выполнения практического задания самостоятельно (без помощи кондитера по организации рабочего места, приготовлению и презентации кулинарных изделий) даёт право на получение 4 разряда кондитера.

5.1.2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ РАЗДЕЛОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

Типовые задания для проведения дифференцированного зачета

1. Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относят.....

- а) к химическим разрыхлителям
- б) к биологическим разрыхлителям
- в) к механическим разрыхлителям

2. Как называют красный пищевой краситель?

- а) кармин
- б) тартразин
- в) индигокармин

3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

- а) 1:3
- б) 1:2
- в) 1:1

4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

- а) дрожжевое опарное тесто
- б) дрожжевое безопарное тесто
- в) дрожжевое слоёное тесто

5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет

- а) в тесто положено мало соли
- б) тесто перекисло
- в) в тесто положено много сахара

6. Для крема «Шарлотт» приготавливают

- а) яично-молочный сироп
- б) яично-сахарную массу
- в) молочно-сахарную смесь

7. Торт «Прага» приготавливают

- а) из бисквитного теста
- б) из песочного теста
- в) из слоёного теста

8. Для приготовления песочного теста муку используют

- а) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
- в) муку с очень «слабой» клейковиной

9. Заварной крем используют:

- а) для украшения изделий
- б) для склеивания и смазывания пластов
- в) для заполнения заварных изделий

10. Нонпарель приготавливают.....

- а) из сахарной посыпки
- б) из готовой помады
- в) из песочной крошки

11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.

- а) основной бисквитный п/ф.
- б) масляный бисквитный п/ф.
- в) бисквит «буше»

12. Температура хранения столовых яиц?

- а) от 0 до 20 градусов
- б) не выше 20 градусов
- в) от 0 до – 2 градусов

13. Какой крем используют для торта «Сказка»?

- а) «шарлот» шоколадный
- б) «глясе»
- в) сливочный основной

14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

- а) 36 часов
- б) 72 часа
- в) 6 часов

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) механическим

- б) химическим
- в) биологическим

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
 - б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
 - в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;
- а) от 0 до 20 градусов
б) не выше 20 градусов
в) от 0 до – 2 градусов

17. Какой крем используют для торта «Сказка»?

- а) «шарлот» шоколадный
- б) «глясе»
- в) сливочный основной

18. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

- а) 36 часов
- б) 72 часа
- в) 6 часов

19. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) механическим
- б) химическим
- в) биологическим

20. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;
- в) патока;
- г) солод.

21. Перед использованием в производстве патоку:

- а) пропускают через сито;
- б) разводят в воде;
- в). подогревают

22. Солод - это

- а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
- б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
- в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности;
- г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

23. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

- а) саломас;

- б) маргарин;
- в) пекарский жир;
- г) масло коровье.

24. Что не разрешается добавлять в повидло:

- а) красители;
- б) ароматические вещества;
- в) эссенции.

25. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

26. Как используют инвертный сироп?

- а) для промочки
- б) добавляют вместо патоки
- в) тиражируют кондитерские изделия

27. В состав заварного теста входят:

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

28. Торт «Наполеон» приготавливают:

- а) из бисквитного п/ф.
- б) из песочного п/ф.
- в) из слоёного п/ф.

29. Наилучшая температура для развития дрожжей?

- а) 17 – 20 градусов
- б) 28 – 32 градуса
- в) 45 – 50 градусов

30. Кекс «Здоровье» приготавливают:

- а) из дрожжевого безопарного теста
- б) из дрожжевого опарного теста
- в) песочного теста

31. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:

- а) высокая температура выпечки
- б) низкая температура выпечки
- в) плохой промесс теста
- г) длительный замес теста с мукой

32. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?

- а) 25%
- б) 50%
- в) 10%

33. Как увеличить силу муки?

- а) добавить крахмал
- б) добавить муку другого сорта
- в) добавить пищевую кислоту

34. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?

- а) 100 -110 градусов
- б) 130 – 190 градусов
- в) 220 градусов

35. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?

- а) пищевой кислотой
- б) содой

36. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.

- а) белковый заварной
- б) белковый сырцовый
- в) крем «Зефир»

37. Чем смазывают рулет «Экстра»?

- а) кремом «Шарлотт»
- б) кремом «Гляссе»
- в) сливочно-творожным кремом
- г) сливочным кремом

38. Как выпекают воздушно воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?

- а) две лепёшки круглой формы
- б) две лепёшки овальной формы

39. Из чего делают нонпарель?

- а) из помады
- б) из шоколада
- в) из орехов

40. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

41. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) разрыхление теста;
- б) придание вкуса;
- в) укрепление клейковины;
- г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

42. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

- а) ячменный;
- б) кукурузный;
- в) картофельный;
- г) модифицированные.

43. При больших количествах сахара в тесте брожение:

- а) замедляется;
- б) ускоряется;
- в) не влияет на скорость брожения.

44. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

- а) солодовый экстракт;
- б) пастеризованное молоко;
- в) сухое молоко;
- г) молочная сыворотка;
- д) меланж;
- е) сметана.

45. При какой температуре должны храниться яйца

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

46. Жиры, добавляемые в тесто:

- а) замедляют процесс брожения;
- б) ускоряют процесс брожения;
- в) не влияют на процесс брожения.

47. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:

- а) кориандр;
- б) тмин;
- в) ваниль

5.1.3. Билеты для проведения теоретической части квалификационного экзамена

Экзаменационный билет № 1

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовления овощных фаршей

Экзаменационный билет № 2

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.

3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

Экзаменационный билет № 3

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

Экзаменационный билет № 4

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Волованы»?

Экзаменационный билет № 8

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

Экзаменационный билет № 9

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

Экзаменационный билет № 10

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».

Экзаменационный билет № 11

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

Экзаменационный билет № 12

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
3. Виды посыпок, используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 13

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

Экзаменационный билет № 14

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 15.

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Определение готовности теста.

Экзаменационный билет № 16.

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 17.

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

Экзаменационный билет № 18.

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.

2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

Экзаменационный билет № 19

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий, жаренных в жире.
4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

Экзаменационный билет № 20

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
3. Украшения из кандира. Приготовление и использование.
4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

Экзаменационный билет № 21

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

Экзаменационный билет № 22

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.
4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

Экзаменационный билет № 23

1. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.
2. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.
3. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.
4. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

5.1.4. Перечень практических квалификационных работ

- Приготовление кулебяки
- Приготовление блинчиков с творогом
- Приготовление печенья «Нарезное»
- Приготовление крема основного сливочного
- Приготовление торта «Бисквитно-кремовый»
- Приготовление пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом
- Приготовление песочного пирожного с белковым кремом
- Приготовление пирожное «Трубочка» с кремом
- Приготовление торта «Добрынинский»
- Приготовление пирожное «Картошка»
- Приготовление пирожного «Корзиночка айвовая»
- Приготовление белкового крема

- Приготовление пирожков с повидлом
- Приготовление булочки ванильной
- Приготовление беляшей
- Приготовление бисквитного полуфабриката
- Приготовление коврижки сахарной
- Приготовление крема заварного
- Приготовление сдобы обыкновенной
- Приготовление сочни с творогом
- Приготовление рулета фруктового
- Приготовление профитролей
- Приготовление ватрушек