

СОГЛАСОВАНО  
Председатель  
потребительского общества  
«Центральное»



М.А. Колосов

УТВЕРЖДАЮ  
Директор государственного  
автономного  
профессионального  
образовательного  
учреждения Тюменской области  
«Голышмановский  
агропедколледж»



Г. В. Преис

УТВЕРЖДАЮ  
Директор государственного  
автономного  
профессионального  
образовательного  
учреждения Тюменской области  
«Тюменский техникум индустрии  
питания, коммерции и сервиса»



М. А. Галанина

**Программа профессионального обучения  
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,  
должностям служащих для школьников  
по профессии  
Кондитер 1 разряда**

**Наименование программы: Дизайнер кондитерских изделий**

**Омутинское, 2021 год**



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Цели реализации программы
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения
  - 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации
  - 2.2. Требования к результатам освоения программы
3. Структура и содержание программы
  - 3.1. Учебный план
  - 3.2. Учебно-тематический план
  - 3.3. Тематический план и содержание практическое обучения
  - 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, дисциплин)
4. Материально-технические условия реализации программы
5. Учебно-методическое обеспечение программы
  - 5.1. Законодательные и нормативные документы
  - 5.2. Основная литература
  - 5.3. Дополнительная литература
  - 5.4. Электронные ресурсы
6. Оценка качества освоения программы
  - 6.1. Промежуточная аттестация
  - 6.2. Итоговая аттестация
7. Приложение (технологические карты ЛПЗ/ПО)

**Программа профессионального обучения  
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,  
должностям служащих для школьников  
по профессии Кондитер**

**1. Цели реализации программы**

Программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего различного возраста для освоения ими профессии *Кондитер*.

Программа реализуется в рамках деятельности Центра опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) и направлена на удовлетворение перспективных потребностей сферы труда, развитие имиджа региона как территории гостеприимства.

Опережающее обучение достигается включением в программу международных требований к профессии *Кондитер*, отраженных в стандарте компетенций 32«Кондитерское дело» (Кондитер производит большой ассортимент сложных изделий, горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов. для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи. Они создают различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий. Кондитер должен уметь работать экономно и самостоятельно, проявляя инициативу, не забывать о качестве продукции, эргономике, соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности.)

**2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.**

**2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.**

Программа предназначена для освоения профессии 12901 Кондитер, и разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 мая 2013 г., регистрационный № 28395);

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск № 51 (Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30);

- профессиональным стандартом Кондитер (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597 н). Выполнение инструкций и заданий кондитера (шоколадье) по организации рабочего места.

- спецификацией стандарта компетенции (WorldSkills Standards Specifications) 32 WSI «Кондитерское дело» от 2017 г.

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: **Кондитер, 1 разряд.**

## **2.2 Требования к результатам освоения программы**

### **В результате освоения программы слушатель должен:**

#### **2.2.1. Знать:**

3-1 Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

3-2 Рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской продукции;

3-3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции;

3-4 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;

3-5 Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

#### **2.2.2. Уметь:**

У-1 **Выполнять** работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;

У-2 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции;

У-3 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.

#### **2.2.3. Обладать профессиональными компетенциями:**

ПК 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

#### **2.2.4. Выполнять трудовые действия:**

**ТФ1.** Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

**ТД1.1.** Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

**ТД1.2.** Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

**ТД1.3.** Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

*ТД 1.4.* Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

**Категория слушателей:** школьники 6-11 классов.

**Трудоемкость обучения:** 56ак.часов.

**Форма обучения:** очная.

### 3. Структура и содержание программы

#### 3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов из них:	В том числе				Лабораторные занятия	промежуточный и итоговый контроль	консультации	Форма контроля	
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:						
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
<b>I</b>	<b>Курс ЦОПП «Профессиональное самоопределение. Старт в профессию»</b>	<b>6</b>		6							
<b>II</b>	<b>Курс ПОО</b>										
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>14</b>	<b>8</b>		<b>5,2</b>			<b>0,8</b>			
1.1	<b>Модуль 1.</b> Введение в профессию «Кондитер»	2	2								
1.2	<b>Модуль 2.</b> Подготовка к приготовлению полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6	4		2						ПЗ
1.3	<b>Модуль 3.</b> Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6	2		3,2			0,8			ПЗ Зачет
<b>2.</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>32</b>			<b>32</b>						
<b>3.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>						<b>4</b>			
3.1	Консультация										
3.2	Квалификационный экзамен, в том числе:	4									
3.2.1	Тестирование	1						1			Тест
3.2.2	Демонстрационный экзамен	3						3			ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>56</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>37,2</b>			<b>4,8</b>			

### 3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объемчасов (аудиторно)	Объемчасов (онлайн)	Формируемые умения/ знания/ПК
	<b>Курс ЦОПП Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»</b>	Выбор профессии для старшеклассников и студентов в формате коротких видео, тестов и упражнений, которые помогут определить способности, личностные черты и интересы; изменения в современном мире; ориентиры при выборе профессии; тренды развития рынка труда, определение с их помощью собственной профессиональной карьерной траектории.		<b>6</b>	
<b>I.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>		<b>14</b>		
<b>1.1.</b>	<b>Модуль 1. Введение в профессию «Кондитер»</b>		<b>2</b>		
	Тема 1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	<b>Содержание.</b> Обзор действующего законодательства в сфере общественного питания. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	1		3-1, 3-2; У-2
	Тема 2. Требования по охране здоровья, технике безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.	<b>Содержание.</b> Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	1		3-4, 3-5; У-1, У-2; ПК 1; ТД 1.1.
<b>1.2.</b>	<b>Модуль 2. Подготовка к приготовлению полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>6</b>		
	Тема 1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание.</b> Ассортимент простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		3-2; 3-6

Тема 2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание.</b> Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		3-4, 3-6
Тема 3. Организация работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание.</b> Организация и техническое оснащение рабочего места кондитера. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов	1		3-4, 3-5; У-1, У-2; ПК 1; ТД 1.1.
Тема 4. Техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха	<b>Практическое занятие № 1.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	1		3-4, 3-5; У-1, У-2, У-6, У-7; ПК 1, ТД 1.1.
Тема 5. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	<b>Содержание</b> Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	1		3-3, 3-4, 3-5, 3-7; У-4; ПК 1; ТД 1.2.
Тема 6. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости сырья в кондитерском производстве,	<b>Практическое занятие № 2.</b> Решение ситуационных задач на сочетаемость, взаимозаменяемость сырья, рациональное использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	1		3-2, 3-3, 3-7; У-4.
<b>1.3.</b>	<b>Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</b>	<b>6</b>		
Тема 1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки,	<b>Содержание.</b> Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Использование полуфабрикатов для мучных	1		3-2, 3-6, 3-7; У-3; ПК 2.



используемых при приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	кондитерских изделий. Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов: сиропы, глазури, помады, кремы, мастики, марципан, крошки, посыпки, фарши. Рецептуры, правила и режимы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения простых отделочных полуфабрикатов. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий.			
Тема 2. Подготовка сырья и участие в приготовлении простых отделочных полуфабрикатов для кондитерского производства	<b>Практическое занятие № 3.</b> Тренинг первичных навыков по смешиванию, взбиванию, увариванию продуктов для приготовления простых отделочных полуфабрикатов.	1		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7; У-1, У-2, У-3, У-5, У-6, У-7, У-8; ПК 1, ПК-2; ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.3.
Тема 3. Ассортимент и технология приготовления основных мучных и кондитерских изделий	<b>Содержание.</b> Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», тюлипного, бисквита основного, бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», теста сахарного, песочного, заварного и др для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	1		3-2, 3-6,; ПК 3
Тема 4. Участие в приготовлении и подготовке к производству выпечных полуфабрикатов из бездрожжевого теста	<b>Практическое занятие № 4.</b> Тренинг первичных навыков замеса теста, загрузки и выгрузки печей, освобождения и зачистки форм после выпечки.	1,2		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7; У-1, У-2, У-3, У-5, У-6, У-7, У-8; ПК 1, ПК 2; ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.4.
Тема 5. Упаковка готовой продукции.	<b>Практическое занятие № 5.</b> Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	1		3-4, 3-5; У-1; ТД 1.4.
<b>Промежуточный контроль</b>		0,8		
<b>II.</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>32</b>		
<b>III.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>		
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>4</b>		
	Тестирование	1		
	Демонстрационный экзамен	3		
<b>Всего</b>		<b>50</b>	6	

### 3.3. Тематический план и содержание практического обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Количество часов (онлайн)	Коды формируемых компетенций/трудовых действий
<p><b>Модуль 2. Подготовка к приготовлению полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> Тема 5. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</p>	<p>Подготовка кондитерского сырья к производству. (Приёмка, органолептическая оценка качества и подготовка сырья к производству: взвешивание, просеивание сыпучих продуктов, растворение, активация разрыхлителей, дез.обработка яиц и яичных продуктов, зачистка жиров, первичная обработка овощей и фруктов.)</p>	4		ПК 1, ТД 1.1. ТД 1.2
<p><b>Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> Тема 1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Выполнение элементов приготовления простых отделочных полуфабрикатов (сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования (тираж), инвертный сироп, помады молочной, помады ароматизированной и окрашенной)</p>	4		ПК 1, ПК-2; ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.3.
<p><b>Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> Тема 1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Выполнение элементов приготовления основных отделочных полуфабрикатов (сырцовая глазури для украшения изделий, глазури заварной(рисовально й массы. шоколадной глазури(кувертю),, желе, геля, крема сливочного основного, крема «Шарлотт»,крема "Шарлотт" на агаре.</p>	4		ПК 1, ПК-2; ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.3.
<p><b>Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p>Выполнение элементов приготовления бисквитного полуфабриката</p>	4		ПК 1, ПК 2; ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.3ТД 1.4.



<p><b>разнообразного ассортимента</b> Тема 4. Участие в приготовлении и подготовка к производству выпечных полуфабрикатов из бездрожжевого теста</p>	<p>(основного, производного, буше), освобождение из форм, зачистка, пропитка, творческое оформление кремом.</p>			
<p><b>Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> Тема 4. Участие в приготовлении и подготовка к производству выпечных полуфабрикатов из бездрожжевого теста</p>	<p>Выполнение элементов приготовления песочного полуфабриката машинным и ручным способом для изделий из песочного теста(полоска песочная, песочная лепешка с орехами ,рожок песочный, кекс), глазирование</p>	4		<p>ПК 1, ПК 2; ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.3 ТД 1.4. ТД 1.3,</p>
<p><b>Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> Тема 4. Участие в приготовлении и подготовка к производству выпечных полуфабрикатов из бездрожжевого теста</p>	<p>Выполнение элементов приготовления полуфабрикатов из заварного теста (кольца воздушные, профитроли ,трубочки из заварного теста), снятие с форм, наполнение, глазирование</p>	4		<p>ПК 1, ПК 2; ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.3, ТД 1.4.</p>
<p><b>Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> Тема 4. Приготовление и подготовка к производству выпечных полуфабрикатов из бездрожжевого теста</p>	<p>Выполнение элементов приготовления полуфабрикатов из воздушно-орехового теста (меренга, макароны), окрашивание, отсадка, выпекание</p>	4		<p>ПК 1, ПК 2; ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.4.</p>
<p><b>Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> Тема 4. Участие в приготовлении и подготовка к производству выпечных полуфабрикатов из бездрожжевого теста</p>	<p>Выполнение элементов приготовления изделий из полуфабриката крошкового и изделий из него (пирожное «Картошка»)</p>	4		<p>ПК 1, ПК 2; ТД 1.1, ТД 1.2, ТД 1.3, ТД 1.4.</p>

### 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Введение в профессию «Кондитер». Подготовка к приготовлению полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Участие в подготовке к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
2 неделя	Практическое обучение
3 неделя	Практическое обучение/ Итоговая аттестация
Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

### 4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет. Кабинет информационных технологий. Учебный кондитерский цех	Теоретические занятия	- Оборудование: - автоматизированное рабочее место преподавателя (компьютер, МФУ) – 1; - ЛВС с выходом в Internet преподавателя – 1; - рабочие места обучающихся, оснащенные ПК – 25 шт.; - мультимедийный проектор; - интерактивная доска. Инструменты: - офисный пакет MSOffice2013-2016; Антивирусное программное обеспечение. Расходные материалы: - бумага формата А4.
Лаборатория № 205 Учебный кондитерский цех	Практические занятия Лабораторные работы Производственное обучение Итоговая аттестация - Квалификационный экзамен Демонстрационный экзамен	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> - аппарат шоковой заморозки - краскопульт кондитерский - аэрограф кондитерский - весы настольные (электронные) - шкаф холодильный - шкаф морозильный - шокофризер, - овоскоп - взбивальная машина - миксер - машины для декорирования - стеллаж - полки - производственный стол - моечная ванна двухсекционная - производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- производственный стол с охлаждаемой поверхностью</li> <li>- производственный стол с ящиками</li> <li>- шкаф- сейф металлический</li> <li>-моечная ванна</li> </ul> <p><u>Инструменты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- функциональные емкости из нержавеющей стали</li> <li>- коврики для айсинга</li> <li>- венчик</li> <li>- сито</li> <li>- скребок пластиковый</li> <li>- скребок металлический</li> <li>- мерный инвентарь</li> <li>- набор мерных ложек</li> <li>- нож</li> <li>- совки для сыпучих продуктов</li> <li>- корзина для мусора</li> <li>- скалки деревянные</li> <li>- резцы (фигурные) для теста и марципана</li> <li>- кондитерские листы</li> <li>- трафареты для нанесения рисунка</li> <li>- нож пилка (300 мм)</li> <li>- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)</li> <li>- кондитерские мешки</li> <li>- насадки для кондитерских мешков</li> <li>- ножницы</li> <li>- кондитерские гребенки</li> <li>- силиконовые коврики для макарун, эклеров</li> <li>- терки</li> <li>- трафареты</li> <li>- кисти силиконовые</li> <li>- прихватки</li> <li>- перчатки термостойкие</li> <li>- термометр инфракрасный</li> <li>- подносы</li> <li>- подложки для тортов (деревянные)</li> <li>- темперирующая емкость</li> <li>- инструменты для упаковки</li> <li>- подставки для тортов вращающиеся</li> <li>- решетка для глазирования</li> <li>- газовая горелка</li> <li>- фризёр</li> </ul> <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пленка ацетатная</li> <li>- бумага пергаментная</li> <li>- фольга</li> <li>- кондитерские мешки полимерные (одноразовые)</li> <li>- упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)</li> </ul>
--	--	---

## 5. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

1. Профессиональный стандарт по профессии «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015г. №597.

2. ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569

3. Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих (ЕТКС), 2019 Раздел «Кондитерское производство». <http://bizlog.ru/etks/3-51.htm> Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30

4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. 6. СанПиН 2.3.6. 1079-01

7. 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»]

Основная литература:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Электронные ресурсы:

- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

## 6. Оценка качества освоения программы

### 6.1. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов и практических заданий. По результатам любого из



видов промежуточной аттестации, выставляются отметки (по пятибальной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»))

### 1. Типовое задания для проведения промежуточной аттестации

1. Мучные кондитерские изделия с фруктовой отделкой хранят при условиях  
А) 6° С 65-70%; Б) 12° С 75-80%; В) 8° С 75-85% Г) не выше 20° С 75-85%
2. В состав заварного теста входит?  
А. Вода, масло сливочное, соль, сахар, яйца, сода  
Б. Молоко, масло сливочное, соль, сахар, яйца, сода  
В. Вода, масло сливочное, соль, яйца
3. Каков режим выпечки изделий из пресного сдобного теста  
А. 190...200°С      Б. 300...310 °С      В. 230...240°С
4. Температура выпечки белково-воздушного п/ф  
А. 100-110°С      Б. 130- 190°С      В. 210-220°С
5. Какой это п/ф.? мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.  
А. Основной бисквитный п/ф    Б. Масляный бисквитный п/ф    В. Бисквит «буше»
6. Что происходит если песочное тесто долго месить и хранить в теплом месте?  
А. Крошится    Б. «Затягивается»      В. Плохо пропекается
7. Какие пряности используют при замесе пряничного теста  
А. Сухие духи    Б. Натрий и аммоний углекислый    В. Лимонная кислота и сахарная пудра
8. Какова продолжительность замеса бисквитного теста?  
А. 1 мин      Б. 15 с      В. 30 с      Г. 8 ч
9. Чем больше изделие, тем температура выпечки:  
А) ниже;    Б) выше;    В) не имеет значения
10. На крупных предприятиях помещения для замеса теста оборудуют  
А) Рыхлителями, мукопросеивателями, универсальными приводами со сменными насадками;  
Б) мукопросеивателями, тестомесильными машинами, взбивальными машинами;  
В) Ситами, тестомесильными машинами, универсальными приводами;
11. Какого механического оборудования не существует  
А) сортировочно-калибровочного;    Б) вспомогательно-нейтрального;  
В) месильно-перемешивающего      Г) разбрызгивающего      Д) упаковочного;  
Е) весоизмерительного    Ж) моечного
12. Ареометр- это прибор для определения \_\_\_\_\_
13. Назовите правила безопасного использования производственного инвентаря и приспособлений (не менее 3-5)

14. Опишите правила использования яиц для кремов

## 6.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии Кондитер, состоящего из:

- 1) тестирования,
- 2) демонстрационный экзамен проводится по профессии Кондитер, компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело».

Время, отведенное на проведение:

- 1) Тестирования – 1 ак. час.
- 2) Демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело» - 3 ак. часа.

## ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

1. Типовые задания для проведения итогового тестирования.

Задания для проведения итогового тестирования для квалификации «Кондитер»

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- а) Мука; б) орехи; в) повидло; г) сахар; д) сметана.

2. Выберите базисную влажность муки:

- а) 14,0; б) 14,5; в) 15,0; г) 15,5;

3. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:

- а) Сливочного масла; б) яиц; в) сахара; г) муки.

4. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?

- а) сахар измельчают; в) сахар подвергают карамелизации.  
б) сахар просеивают; г) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;

5. Как подготовить желатин к производству?

- а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде; в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;  
б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде; г) желатин замачивают в подкисленной воде.

6. Из чего состоит клейковина муки?

- а) Набухших крахмальных зёрен. б) Ферментов, крахмала.  
г) Минеральных веществ, крахмала.  
7) Белков муки – глиадин и глютен.

8. С какими составляющими при замесе теста происходят глубокие изменения?

- а) С минеральными веществами. б) С водой. в) С белками. г) С жирами. д) С крахмалом.



9. При какой температуре выпекают изделия из белково-воздушного теста?

- а) 160-170°C.      б) 100—110°C.      в) 200-210°C      г) 70-90°C

10. Какие отделочные полуфабрикаты наиболее опасны в бактериологическом отношении?

- а) Помада.      б) Мастика.      в) Масляные кремы.      г) Белковые кремы.

11. Как получить сироп с высокой концентрацией сахара?

- а) Растворить сахар в воде, интенсивно перемешивая.  
б) Уваривать сахарный сироп до нужной консистенции.  
в) Отстоять сироп и слить лишнюю жидкость.

12. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?

- а) Глазури.      б) Мастику.      в) Кремы.      г) Желе

13. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?

- а) Из-за большого количества жира в рецептуре.      в) Из-за большого количества яиц.

14. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?

- а) 36 ч.      б) 72 ч.      в) 24 ч.      г) 48 ч.

15. Выберите операции, применяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного.

- а) Разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты.  
б) Пропитка бисквитного полуфабриката сиропом.  
в) Склеивание бисквитных пластов масляным кремом.  
г) Склеивание бисквитных пластов белковым кремом.  
д) Отделка поверхности.  
е) Отделка боковой поверхности.

16. При какой температуре выпекают бисквитное тесто?

- а) 190 - 220 °C;      б) 220-240°C;      в) 250-270°C;      г) 100-110°C.

17. Если изделие получилось бледным, причина может зависеть от:

- а) Качества муки;      б) Содержания сахара;      в) Содержания соли;      г) Содержания ванилина;      д) Продолжительности замеса;      е) Температуры выпекания.

18. Установите последовательность операций, выполняемых при работе на взбивальной машине:

- А) загружают бак продуктами;  
Б) устанавливают нужную скорость;  
В) закрепляют бак на кронштейне;

- Г) выключают машину, опускают кронштейн с баком вниз и снимают его;  
Д) устанавливают нужный взбиватель на рабочем валу;  
Е) включают двигатель машины;  
Ж) снимают взбиватель и проводят санитарную обработку.

19. Выберите правильный вариант ответа.

Трудовая деятельность глазировщика, связанная с умением, украсит поверхность:

- а) клумбы;
- б) торта;
- в) коробки

20. Вставьте пропущенные слова.

Дизайн –это творческая проектная деятельность, \_\_\_\_\_ .

21. Выберите несколько правильных вариантов ответа:

Цветовая гамма изделий:

- а) индивидуальный почерк мастера;
- б) техника и варианты оформления;
- в) декорирование кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.

22. Выберите несколько правильных вариантов ответа:

Перечислите материалы необходимые для рисования:

- а) графит;                      б) карандаш;                      в) линейка;
- г) гуашь;                      д) резинка;                      е) акварель.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		
	балл (отметка)	вербальный аналог	результат
90 ÷ 100	5	отлично	зачтено
80 ÷ 89	4	хорошо	зачтено
70 ÷ 79	3	удовлетворительно	зачтено
менее 70	2	не удовлетворительно	не зачтено

### Типовое задание для проведения демонстрационного экзамена.

Модуль № 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Задания для проведения демонстрационного экзамена:

Лимит времени на выполнение задания: 160 минут.

Лимит времени на презентацию: 10 минут

**Задание 1.** Подготовить рабочее место кондитера, подобрать и проверить технологическое оборудование, инвентарь для приготовления выпечного полуфабриката из бездрожжевого теста, выполнить элементы приготовления и дизайна кондитерского изделия по заданию кондитера.

**Цель:** демонстрация умения организовывать рабочее место, проводить элементы замеса, формования теста, выпечки полуфабриката, участвовать в изготовлении и применении в производстве отделочных полуфабрикатов под контролем кондитера высшего разряда.

**Задание:**

1. Определить цель и задачи, разработать алгоритм работы
- 2.. Выполнить организацию рабочего места, осуществить подбор оборудования и инвентаря.
3. Произвести дозировку и подготовку сырья.
4. Выполнить задание в соответствии с инструкциями кондитера высшего разряда.
5. Провести уборку рабочего места в соответствии с регламентами
6. Провести бракераж готового изделия, подготовить к подаче, осуществить упаковку.
7. Предоставить экспертной комиссии готовое изделие

**Ожидаемый результат:**

1. Изделия полностью соответствуют заданию по количеству и массе
2. Изделия соответствуют требованиям к качеству
3. Изделия представлены вовремя, изготовлены без нарушения техники безопасности и санитарных норм.

Показатели оценки результата	Оценка
Проверка и подготовка инструментов и оборудования для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков; -последовательность выполнения технологических операций при выполнении элементов приготовления простых кондитерских изделий; -экономичное расходование ингредиентов и минимизация отходов; -работа с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание; -обеспечивание чистоты всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами; -Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя; -правила проведения бракеража	<b>Да</b> <b>Нет</b>

**Составитель программы**

Казанцева Елена Леонидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».

Эксперт программы – методист ЦОПП ТО \_\_\_\_\_ Н.Л. Морозова

## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

**к программе профессионального обучения  
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,  
должностям служащих для школьников  
по профессии  
(Кондитер).**

**наименование программы  
«Дизайнер кондитерских изделий»**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

### Модуль 2. Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 5. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

**Цель:** Выработать практические умения и навыки: по подготовке различных видов сырья к производству; безопасному использованию оборудования, инструментов, инвентаря; органолептической оценке качества сырья; соблюдению санитарно-гигиенических норм, условий и сроков хранения сырья.

**Задачи практического занятия:**

- Научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы на занятии
- Развить профессиональные и творческие способности обучающихся
- Формировать умение работать в коллективе;

**Наименование работ:** Подготовка кондитерского сырья к производству.

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Мука в/с	0,1	0,5	кг
2	Сахар	0,1	0,5	кг
3	Яйцо	2	10	шт
4	Масло сливочное	0,05	0,25	кг
5	Разрыхлитель	0,01	0,05	кг
6	Желатин листовой	0,05	0,025	кг
7	Яблоки свежие	0,2	1,0	кг

**Задание:** Выполнить приёмку, органолептическую оценку качества и подготовку сырья к производству кондитерских изделий.

**Технология(и) выполнения:** Взвешивание, просеивание сыпучих продуктов, растворение, активация разрыхлителей и желирующих веществ, санитарная обработка яиц и яичных продуктов, зачистка жиров, первичная обработка овощей и фруктов

**Требования к качеству:** обучающиеся владеют техникой органолептической оценки и приёмки сырья по качеству и количеству, имеют первичные навыки по подготовке сырья к производству.

Мастер П/О

\_\_\_\_\_ (подпись)

Казанцева Е.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

### Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Цель:** Выработать практические умения и навыки: по приготовлению отделочных полуфабрикатов; экономному расходованию сырья; соблюдению норм закладки и выхода изделий; предупреждению и устранению брака.

**Задачи практического занятия:**

- научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы;
- продолжить развитие художественного вкуса, точности выполнения операций, аккуратности в работе;
- формировать умение работать в коллективе.

**Наименование работ:** Выполнение элементов приготовления простых отделочных полуфабрикатов и применение их в кондитерском производстве.

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Сахар	0,138	0,69	кг
2	Эссенция	0,002	0,010	кг
3	Молоко 3,2%	0,16	0,8	кг
4	Глюкозный сироп	0,05	0,25	кг
5	Пудра ванильная	0,005	0,025	кг
6	Мука	0,15	0,750	кг
7	Масло сливочное	0,1	0,5	кг
8	Яйца	5	25	шт

**Задание:** Подготовить рабочее место, подготовить к работе и проверить технологическое оборудование и инвентарь, выполнить подготовку сырья для приготовления сахарного сиропа различной крепости, сиропа для глазирования (тираж), инвертного сиропа, помады молочной, помады ароматизированной и окрашенной. Осуществить уборку рабочего места кондитера.

**Технология выполнения:** Выполнение элементов приготовления сиропа, охлаждение, оформление сиропа, оценка качества готовой продукции.

**Требования к качеству:** Сиропы прозрачные, сладкие, однородной консистенции, помада однородная, белая, консистенция густая, влажность 25%

Мастер П/О

\_\_\_\_\_ (подпись)

Казанцева Е.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

### Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Цель:** Выработать практические умения и навыки: по приготовлению отделочных полуфабрикатов; экономному расходованию сырья; соблюдению норм закладки и выхода изделий; предупреждению и устранению брака.

#### Задачи практического занятия:

- научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы;
- продолжить развитие художественного вкуса, точности выполнения операций, аккуратности в работе;
- формировать умение работать в коллективе.

**Наименование работ:** Выполнение элементов приготовления основных отделочных полуфабрикатов

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Масло сливочное	0,263	1,312	кг
2	Сахарная пудра	0,140	0,698	кг
3	Молоко сгущенное	0,140	0,698	кг
4	Ванильная пудра	0,005	0,025	кг
5	Коньяк/вино	0,008	0,040	кг

**Задание:** Подготовить рабочее место, подготовить к работе и проверить технологическое оборудование и инвентарь, выполнить подготовку сырья для приготовления крема сливочного основного и его производных. Осуществить уборку рабочих мест кондитера

**Технология выполнения:** Организация рабочего места, подготовка сливочного масла, соединение продуктов и взбивание крема.

**Требования к качеству:** Масса пышная, однородная, маслянистая масса слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму

Мастер П/О \_\_\_\_\_

(подпись)

Казанцева Е.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

### Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

#### Тема 5. Участие в приготовлении и подготовка к производству выпечных полуфабрикатов из бездрожжевого теста

**Цель:** Выработать практические умения и навыки: по приготовлению бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него; безопасному использованию оборудования, инструментов, инвентаря; органолептической оценке качества сырья; соблюдению санитарно-гигиенических норм, условий и сроков хранения сырья.

**Задачи практического занятия:**

- научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы;
- продолжить развитие художественного вкуса, точности выполнения операций, аккуратности в работе;
- формировать умение работать в коллективе.

**Наименование работ:** Выполнение элементов приготовления бисквитного полуфабриката.

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Мука в/с	0,130	0,65	кг
2	Сахар	0,130	0,65	кг
3	Яйца	4	20	шт
4	Пудра рафинадная	0,150	0,75	кг
5	Джем (повидло)	0,150	0,75	кг
6	Масло сливочное	0,263	1,312	кг
7	Сахарная пудра	0,140	0,698	кг
8	Молоко сгущенное	0,140	0,698	кг
9	Ванильная пудра	0,005	0,025	кг
10	Коньяк/вино	0,008	0,040	кг

**Задание:** Подготовить рабочее место, подготовить к работе и проверить технологическое оборудование и инвентарь, выполнить подготовку сырья для замеса бисквитного теста, выпекания. Осуществить освобождение из форм, зачистку, пропитку, выполнить элементы дизайна изделия. Провести уборку рабочего места кондитера.

**Технология выполнения:** Организация рабочего места, прием и подготовка сырья, приготовление бисквитного теста, формование, выпекание, охлаждение и выстаивание, подготовка полуфабриката к отделке, отделка и приготовление изделий.

Мастер П/О

\_\_\_\_\_ (подпись)

Казанцева Е.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

### Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 5. Участие в приготовлении и подготовка к производству выпечных полуфабрикатов из бездрожжевого теста

**Цель:** Выработать практические умения и навыки: по приготовлению бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него; безопасному использованию оборудования, инструментов, инвентаря; органолептической оценке качества сырья; соблюдению санитарно-гигиенических норм, условий и сроков хранения сырья.

**Задачи практического занятия:**

- научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы;
- продолжить развитие художественного вкуса, точности выполнения операций, аккуратности в работе;
- формировать умение работать в коллективе.

**Наименование работ:** Выполнение элементов приготовления песочного полуфабриката машинным и ручным способом для изделий из песочного теста, глазирование заварной белковой глазурью

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Мука в/с	0,13	0,65	кг
2	Сахар	0,176	0,88	кг
	Масло сливочное	0,09	0,54	кг
3	Яйца	4	20	шт
4	Изюм	0,07	0,35	кг
5	Пудра рафинадная	0,13	0,650	кг
6	Лимонная кислота	0,001	0,0025	кг
7	Эссенция	0,001	0,0025	кг
8	Разрыхлитель	0,001	0,0025	кг
9	Краситель пищевой гелевый	0,001	0,00025	

**Задание:** Подготовить рабочее место, подготовить к работе и проверить технологическое оборудование и инвентарь, выполнить подготовку сырья для замеса песочного теста, выпекания, освобождения из форм, зачистки. Выполнить элементы творческого оформления заварной глазурью под руководством кондитера. Осуществить упаковку готового изделия. Провести уборку рабочего места.

**Технология(и) выполнения:** Организация рабочего места, прием и подготовка сырья, приготовление песочного теста машинным, формование, выпекание, охлаждение и выстаивание, подготовка полуфабриката к отделке, отделка и приготовление изделий.

Мастер П/О \_\_\_\_\_

(подпись)

Казанцева Е.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

### Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

#### Тема 4. Участие в приготовлении и подготовка к производству выпечных полуфабрикатов из бездрожжевого теста

**Цель:** Выработать практические умения и навыки: по приготовлению бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него; безопасному использованию оборудования, инструментов, инвентаря; органолептической оценке качества сырья; соблюдению санитарно-гигиенических норм, условий и сроков хранения сырья.

**Задачи практического занятия:**

- научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы;
- продолжить развитие художественного вкуса, точности выполнения операций, аккуратности в работе;
- формировать умение работать в коллективе.

**Наименование работ:** выполнение элементов приготовления полуфабрикатов из заварного теста, глазирование шоколадной глазурью

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Мука	0,23	1,15	кг
2	Масло сливочное	0,115	0,575	кг
3	Яйцо	8	40	ШТ
4	Шоколад молочный	0,2	1,0	кг
5	Сливки 35%	0,2	1,0	кг
6	Мастика сахарная	0,25	1,25	кг
7	Какао-масло	0,010	0,050	кг

**Задание:** Подготовить рабочее место, подготовить к работе и проверить технологическое оборудование и инвентарь, выполнить подготовку сырья для замеса заварного теста, отсаживания, выпекания, глазирования шоколадной глазурью, творческого оформления элементами из мастики. Выполнить упаковку готового изделия. Провести уборку рабочего места

**Технология выполнения:** Организация рабочего места, прием и подготовка сырья, приготовление заварного теста ручным способом, формование, выпекание, охлаждение и выстаивание, подготовка полуфабриката к отделке, отделка и приготовление изделий.

Мастер П/О \_\_\_\_\_

(подпись)

Казанцева Е.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7

### Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

#### Тема 4. Участие в приготовлении и подготовка к производству выпечных полуфабрикатов из бездрожжевого теста

**Цель:** Выработать практические умения и навыки: по приготовлению бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него; безопасному использованию оборудования, инструментов, инвентаря; органолептической оценке качества сырья; соблюдению санитарно-гигиенических норм, условий и сроков хранения сырья.

**Задачи практического занятия:**

- научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы;
- продолжить развитие художественного вкуса, точности выполнения операций, аккуратности в работе;
- формировать умение работать в коллективе.

**Наименование работ:** Приготовление полуфабрикатов из воздушно-орехового теста (меренга, макарони), окрашивание, отсадка, выпекание

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Яйца	5	25	шт
2	Сахар	0,24	1,2	кг
3	Ванильная пудра	0,002	0,010	кг
4	Краситель пищевой	0,005	0,025	кг
5	Шпатель деревянный	10	50	шт

**Задание:** Подготовить рабочее место, подготовить к работе и проверить технологическое оборудование и инвентарь, выполнить подготовку сырья для замеса воздушного теста, окрашивания, отсаживания, выпекания, Выполнить оценка качества и упаковку готовых изделий. Провести уборку рабочего места.

**Технология(и) выполнения:** Организация рабочего места, прием и подготовка сырья, приготовление воздушного теста машинным способом, формование, выпекание, охлаждение.

Мастер П/О \_\_\_\_\_

(подпись)

Казанцева Е.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8

**Модуль 3. Подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**Тема 4. Участие в приготовлении и подготовка к производству выпечных полуфабрикатов из бездрожжевого теста**

**Цель:** Выработать практические умения и навыки: по приготовлению бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него; безопасному использованию оборудования, инструментов, инвентаря; органолептической оценке качества сырья; соблюдению санитарно-гигиенических норм, условий и сроков хранения сырья.

**Задачи практического занятия:**

- научить определять цели, задачи и определять пооперационный процесс работы;
- продолжить развитие художественного вкуса, точности выполнения операций, аккуратности в работе;
- формировать умение работать в коллективе.

**Наименование работ:** Выполнение элементов приготовления изделий из полуфабриката крошкового и изделий из него.

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Мука	0,114	0,57	кг
2	Масло сливочное	0,050	0,25	кг
3	Яйцо	2 шт	10	шт
4	Сахар-песок	0,062	0,31	кг
5	Разрыхлитель	0,001	0,005	кг

**Задание:** Подготовить рабочее место, подготовить к работе и проверить технологическое оборудование и инвентарь, выполнить подготовку сырья для приготовления крошковой массы, формования изделий из него. Выполнить оценка качества и упаковку готовых изделий. Провести уборку рабочего места.

**Технология(и) выполнения:** Организация рабочего места, прием и подготовка сырья, приготовление крошковой массы, формование изделий, дизайн по и

Мастер П/О \_\_\_\_\_

(подпись)

Казанцева Е.Л.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

### Демонстрационный экзамен

Наименование работ: Выполнение элементов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

№ п/п	Наименование материалов/продуктов/сырья	Расход на 1 обучающегося	Расход на группу	Ед. измерения
1	Сахарная пудра	3,5	88	г
2	Сахар	69	1725	г
3	Яйца	1	25	шт
4	Кислота лимонная	0,1	2,5	г
5	Сливочное масло	10	250	г
6	Мука	35,25	881	г
7	Разрыхлитель	0,25	6,25	г
8	Шоколад тёмный	25	625	г
9	Шоколад белый	41	1025	г
10	Шоколад молочный	25	625	г
11	Мастика сахарная	25	625	г
12	Красители гелевые в ассортименте	2,5	62	г
13	Молоко	8	200	г
14	Глюкозный сироп	8,5	212,5	г
15	Пудра ванильная	0,4	10	г
16	Эссенция ароматизатор	0,05	1,25	г
17	Какао-порошок	1,25	31	г
18	Крахмал	3,5	87,5	г
19	Джем (повидло)	15	375	г
20	Желатин листовой	1,75	43,75	г
21	Сливки 35%	25	625	г
22	Молоко сгущёное	40	1000	г
23	Пудра сахарная	5,75	144	г
24	Какао-масло	10	250	г
25	Изюм	10	250	г

Преподаватель

Казанцева Е.Л.