

СОГЛАСОВАНО
Директор производства
ООО «Фабрика кухни»



Н.Л. Каменских

« 16 » 20 24 г.

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



М. А. Галанина

подпись

« 16 » 20 24 г.

**Программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки рабочих и служащих)
по профессии 12901 Кондитер**

**наименование программы:
«Кондитер 3 разряда»**

г. Тюмень, 20 24 год

**Программа профессионального обучения
программа профессиональной подготовки рабочих и служащих
по профессии 12901 Кондитер**

**наименование программы:
«Кондитер 3 разряда»**

1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения направлена на обучение лиц, не имеющих профессии **12901 Кондитер**.

Программа реализуется в рамках деятельности Многофункционального центра прикладных квалификаций и направлена на удовлетворение потребностей регионального рынка труда.

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 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020 г.) «Об образовании в Российской Федерации».

- Приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 №74776);

- Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденного Постановлением Минтруда от РФ от 05 марта 2004 г. № 30.

- Профессиональным стандартом Кондитер, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 года № 597н.

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: 3 разряд

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

- 3-1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- 3-2 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- 3-3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной 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 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- 3-6 Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- 3-7 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
- 3-8 Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- 3-9 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
- 3-10 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
- 3-11 Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
- 3-12 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

Уметь:

- У-1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
- У-2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
- У-3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
- У-4 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
- У-5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- У-6 Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- У-7 Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
- У-8 Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У-9 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- У-10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны

- У-11 труда и пожарной безопасности
Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
- У-12 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- У-13 Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

Владеть трудовыми действиями:

- ТД-1 подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- ТД-2 уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
- ТД-3 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
- ТД-4 подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
- ТД-5 изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
- ТД-6 презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
- ТД-7 прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
- ТД-8 упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
- ТД-9 проверять простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы кондитерского цеха по заданию кондитера

Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие профессию кондитера.

Трудоемкость обучения: 320 ак. часа(ов).

Форма обучения: очная/ очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

3. Структура и содержание программы
3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак. часов из них:	В том числе						УП	ПП	промеж. и итоговый контроль	консультации	Форма контроля
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:		Лабораторные занятия						
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
I.	Теоретическое обучение	12	6		6								
1.1.	Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве											ДЗ	
1.2.	Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	16	8		8							ДЗ	
1.3.	Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места	16	8		8							ДЗ	
1.4.	Модуль 4. Приготовление мучных и кондитерских изделий МДК.01.01 Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	124	62		38		24					ДЗ	
II.	Практическое обучение												
2.1.	Учебная практика	48						48					
2.2.	Производственная практика	96							96			ДЗ	
III.	Итоговая аттестация											ДЗ	
3.1.	Консультация	2											
3.2.	Квалификационный экзамен	6								6	2	Квалификационный экзамен	
	ИТОГО:	320	70	14	46	14	24	48	96	6	2		

3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/знания/ПК
I.	Теоретическое обучение				
1.	Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в предприятиях общественного питания		12		
1.1.	Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Микробиология важнейших пищевых продуктов.	Содержание Основные понятия и термины микробиологии. Классификация микроорганизмов Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Физические факторы. Химические факторы. Биологические факторы. Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы, воздуха, воды. Роль микроорганизмов в круговороте веществ. Влияние физических факторов: температура, влажность, свет, излучения. Влияние химических факторов: реакции среды, ядовитые вещества (антисептики). Влияние биологических факторов: симбиоз, метабиоз, антагонизм. Микробиология продуктов – микрофлора. Условия, препятствующие проникновению микробов внутрь продуктов, условия хранения, меры профилактики.	2		3 5
		Тематика практических занятий			
		Практическое занятие № 1 Методы хранения пищевых продуктов с использованием факторов внешней среды. Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.	2		У 10
1.2.	Тема 1.2. Пищевые инфекционные заболевания.	Содержание Общее понятие об инфекционном заболевании, источники, пути передачи инфекции в организм человека.	2		3 5

<p>Пищевые отравления. Глистные заболевания.</p>	<p>Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Острые кишечные инфекции, зоонозы. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Возможные источники микробиологического загрязнения в кондитерском производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Меры предупреждения отравлений. Меры предупреждения пищевых инфекций. Гельминтозы и их профилактика.</p>		
<p>1.3 Тема 1.3 Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии. Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства. Классификация моющих средств, условия и сроки их хранения.</p>	<p>Содержание Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена. Санитарные требования к телу; ротовой полости, санитарной и личной одежде. Значение личной гигиены работников предприятий общественного питания. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Гигиеническая подготовка персонала. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий. Санитарно – гигиенические требования к сырью. Санитарно – гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию. Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции, ее хранению и транспортированию. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов. Применение и хранение растворов моющих средств. Тематика практических занятий Практическое занятие № 2 Изучение правил соблюдения личной гигиены и санитарных требований в пищевом производстве Практическое занятие № 3 Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.</p>	<p>2</p>	<p>3 5</p>
		<p>4</p>	<p>У 10</p>

		Решение ситуационных задач по правилам пользования мощными и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.			
Зачет по модулю 1					
2	Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			16	
2.1.	Тема 2.1. Значение физиологии. Основные питательные вещества, их характеристика. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание Роль питательных веществ в структуре питания Суточная норма потребности человека в питательных веществах Роль пищи для организма человека Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи Практическое занятие № 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		2	3 10
2.2.	Тема 2.2. Товароведная характеристика зерномучных, плодовоовощных и вкусовых товаров	Содержание Зерно и продукты его переработки: крупы, мука. Хлебобулочные и макаронные изделия: товароведная характеристика Органолептические методы определения качества зерномучных товаров Товароведная характеристика основных видов свежих плодов и овощей, продуктов переработки овощей и плодов Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков Методы определения качества плодовоовощных и вкусовых товаров Практическое занятие № 2 Органолептическая оценка качества зерномучных и плодовоовощных товаров		2	3 3, 3 10
2.3.	Тема 2.3. Товароведная характеристика бакалейных и кондитерских товаров	Содержание Фруктово-ягодные, сахаристые и мучные кондитерские товары: характеристика основного ассортимента Упаковка, условия хранения и транспортирования. Использование крахмала, сахара и кондитерских товаров в производстве мучных кондитерских изделий Фруктово-ягодные, сахаристые и мучные кондитерские товары: характеристика основного ассортимента Практическое занятие № 3 Органолептическая оценка качества кондитерских товаров		2	3 3, 3 10
2.4.	Тема 2.4.	Содержание		2	3 3, 3 10

Товароведная характеристика молочных и яичных товаров	Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, молочных консервов и мороженого по ассортименту, химическому составу, сырью, технологии производства Упаковка, маркировка, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения молочных товаров Классификация, виды и категории яиц Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Овоскопирование яиц Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок) Практическое занятие № 4 Органолептическая оценка качества молочных и яичных товаров	2	У 5
3	Модуль 3. Техническое оснащение и охрана труда в предприятиях общественного питания	16	
3.1.	Тема 3.1. Назначение, устройство и правила безопасного использования основных видов технологического оборудования.	4	3 4
3.2.	Тема 3.2. Производственная санитария и пожарная безопасность	8	У 1, У 9
4.	Модуль 4. Приготовление мучных и кондитерских изделий	4	3 5
4.1.	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	276	
4.1.1.	Раздел 1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места Тема 4.1.1. Содержание	24 (16/8) 2	3 1, 3 11

	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p>	<p>Закон РФ «О защите прав потребителя» Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» Нормативно-технологические документы предприятий общественного питания</p>		
<p>4.1.2.</p>	<p>Тема 4.1.2. Подготовка кондитерского сырья к производству</p>	<p>Содержание 1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера 2. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции 3. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Содержание 1. Правила подготовки основных продуктов при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции 2. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции 3. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества Содержание 1. Правила подготовки дополнительных ингредиентов при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции 2. Замес теста и способы рыхления теста Практическое занятие Практическое занятие № 1-2 Работа с нормативно-технологической документацией: расчет количества сырья Содержание 1. Ассортимент, пищевая ценность полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. 2. Ассортимент, правила приготовления фаршей и начинок, варианты их использования</p>	<p>10 2</p>	<p>3 3, 3 5</p>
<p>4.1.3.</p>	<p>Тема 4.1.3. Приготовление начинок и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Содержание 1. Правила подготовки дополнительных ингредиентов при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции 2. Замес теста и способы рыхления теста Практическое занятие Практическое занятие № 1-2 Работа с нормативно-технологической документацией: расчет количества сырья Содержание 1. Ассортимент, пищевая ценность полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. 2. Ассортимент, правила приготовления фаршей и начинок, варианты их использования</p>	<p>2 2 4 12 2</p>	<p>3 6 3 6 У 3 3 6</p>

	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения фаршей и начинок			
	Содержание		2	
	1. Ассортимент, правила подготовки варенья, джемов, повидла, цедры, цукатов, сиропов, жженки, помады, желе, варианты их использования			
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения			
	Содержание		2	
	1. Ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов			
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения			
	Содержание		2	
	1. Ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов			
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения			
	Практическое занятие		4	У 3
	Практическое занятие № 3-4 Работа с нормативно-технологической документацией: расчет количества сырья			
4.2.	Раздел 2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		100	
4.2.1.	Тема 4.2.1. Технология приготовления кондитерской и шоколадной продукции		2	3 6
	1. Дрожжевое тесто и изделия из него.			
	2. Процессы, происходящие при замесе и выпечке			
	Содержание		2	
	1. Способы приготовления дрожжевого теста			
	2. Ассортимент, технология приготовления изделий из дрожжевого теста			
	Содержание		2	3 6
	1. Технология приготовления слоеного дрожжевого теста			
	Содержание		2	3 6
	1. Ассортимент, технология приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста			
	Практическое занятие		6	У 3
	Практическое занятие № 5-7 Работа с нормативно-технологической документацией: расчет количества сырья для приготовления теста			
	Лабораторная работа		4	3 3, У 3

Лабораторная работа № 1: Технология приготовления изделий из дрожжевого теста				
Содержание				
1. Технология приготовления бездрожжевого теста.		2		3 6
2. Сдобное пресное тесто и изделия из него				
Содержание				
1. Технология приготовления вафельного теста.		2		3 6
2. Изделия из вафельного теста				
Содержание				
1. Технология приготовления пряничного теста.		2		3 6
2. Изделия из пряничного теста				
Содержание				
1. Технология приготовления песочного теста.		2		3 6
2. Ассортимент изделий из песочного теста				
Практическое занятие		6		У 3
Практическое занятие № 8-10 Работа с нормативно-технологической документацией: расчет количества сырья для приготовления бездрожжевого теста				
Лабораторная работа				
Лабораторная работа № 2: Технология приготовления песочного теста и изделий из него		4		3 6, У 3
Содержание				
1. Технология приготовления бисквитного теста.	Способы приготовления	2		3 6
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста				
Содержание				
1. Технология приготовления бисквитного теста.	Способы приготовления	2		3 6
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста				
Практическое занятие				
Практическое занятие № 11 Работа с нормативно-технологической документацией: расчет количества сырья для приготовления бисквитного теста				
Лабораторная работа				
Лабораторная работа № 3: Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него		4		3 6, У 3
Содержание				
		2		

1. Технология приготовления заварного теста. 2. Ассортимент изделий из заварного теста				
Практическое занятие				
Практическое занятие № 12 Работа с нормативно-технологической документацией: расчет количества сырья для приготовления заварного теста	2			У 3
Лабораторная работа				
Лабораторная работа № 4: Технология приготовления заварного теста и изделий из него	4			3 6, У 3
Содержание				
1. Технология приготовления слоеного теста.				
2. Ассортимент изделий из слоеного теста	2			3 6
Практическое занятие				
Практическое занятие № 13 Работа с нормативно-технологической документацией: расчет количества сырья для приготовления слоеного теста	2			У 3
Содержание				
1. Технология приготовления воздушного теста.				
2. Ассортимент изделий из воздушного теста	2			3 6
Содержание				
1. Технология приготовления воздушно-орехового теста.				
2. Ассортимент изделий из воздушно-орехового теста	2			3 6
Содержание				
1. Технология приготовления миндального теста.				
2. Ассортимент изделий из миндального теста	2			3 6
Практическое занятие				
Практическое занятие № 14-15 Работа с нормативно-технологической документацией: расчет количества сырья для приготовления различных видов теста	4			У 3
Лабораторная работа				
Лабораторная работа № 5: Технология приготовления изделий из пресного теста	4			3 6, У 3
Содержание				
1. Украшения из крема, желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов, цукатов				
2. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	2			3 6, 3 12
Содержание				
	2			3 2, 3 6

	<p>1. Украшения из помады, глазури, кандира, сахарных мастик и марципана</p> <p>2. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов</p>			
	<p>Содержание</p> <p>1. Карамель, посыпки и шоколад</p> <p>2. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов</p>	2		3 2, 3 6
	<p>Практическое занятие</p> <p>Практическое занятие № 16-17 Работа с нормативно-технологической документацией: расчет количества сырья для приготовления различных видов отделочных полуфабрикатов</p>	4		У 3
	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент, пищевая ценность шоколадной продукции.</p> <p>2. Характеристика основных продуктов для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет</p>	2		3 2, 3 6
	<p>Содержание</p> <p>1. Технология приготовления простых пирожных. Последовательность выполнения технологических операций</p>	2		3 2, 3 6
	<p>Содержание</p> <p>1. Технология приготовления простых тортов. Последовательность выполнения технологических операций</p>	2		3 2, 3 6
	<p>Содержание</p> <p>1. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>2. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</p>	2		3 2, 3 6
	<p>Практическое занятие</p> <p>Практическое занятие № 18-19 Работа с нормативно-технологической документацией: составление технологических карт на пирожные, торты</p>	4		У 3
	<p>Лабораторная работа</p> <p>Лабораторная работа № 6: Технология приготовления простых тортов и пирожных</p>	4		3 2, 3 6, У 3
4.2.2.	<p>Содержание</p> <p>1. Требования к качеству кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>2. сроки и условия хранения, кондитерской и шоколадной продукции</p>	2		3 3

Дифференцированный зачет по модулю 4			
II.	Практическое обучение		ТД-1 – ТД-9
	Учебная практика	48	
	Производственная практика	96	
III.	Итоговая аттестация		
	Консультация	2	
	Квалификационный экзамен:	6	ТД-1 – ТД-9
	Тестирование		
	Экзамен		
Всего		320	

3.3. Тематический план и содержание практическое обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
	Практическое обучение Учебная практика		
ПО.01	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера. 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	48	ТД-1 - ТД-3
	Практическое обучение Производственная практика		
ПО.02	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. Проверять простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы кондитерского цеха по заданию кондитера.	96	ТД-4 - ТД-9

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Модуль 1, Модуль 2, Модуль 3
2 - 4 неделя	Модуль 4
5 - 8 неделя	Практическое обучение. Итоговая аттестация

5.1. Законодательные и нормативные документы:

Основная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва: Академия, 2016. – 230 с.
2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий народов мира [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Т.А. Еремина. – Воронеж. ВГУИТ, 2018. -131 с. - URL: <https://e.lanbook.com>

Дополнительная литература:

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 178 с. – (Профессиональное образование) - URL: www.biblio-online.ru

Законодательные и нормативные документы:

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр. 1992 г. № 2300-1 // Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.

Электронный ресурс

8. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва: Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: www.academia-moscow.ru

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей программы и проводится в виде дифференцированных зачетов.

6.1. Типовое задание для проведения зачета по Модулю 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в предприятиях общественного питания

Тестовые задания

Выберите правильный ответ:

1. Острое кишечное инфекционное заболевание с преимущественным поражением печени, инкубационный период которого составляет от 14 дней до 6 месяцев, называется...

- 1) брюшной тиф
- 2) дизентерия
- 3) гепатит
- 4) холера
- 5) сальмонеллез

Эталон: 3)

2. Медицинское обследование на туберкулез (флюорография) проводится...

- 1) 1 раз в год
- 2) 2 раза в год
- 3) 1 раз в 2 года
- 4) 3 раза в год

Эталон: 1)

3. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима за состоянием здоровья сотрудников предприятия общественного питания осуществляет...

- 1) СанПиН
- 2) КОС
- 3) ЦГСЭН
- 4) МинЗдрав

Эталон: 3)

4. Хранить пищевые отходы в производственных цехах допускается...

- 1) менее 4 часов
- 2) не более 2 – 5 часов
- 3) не более 4 – 7 часов
- 4) более 10 часов

Эталон: 3)

5. За одну смену (по санитарным правилам) мыть полы в заготовочных цехах необходимо...

- 1) 1 раз
- 2) 2 раза
- 3) 3 раза
- 4) Каждый час

Эталон: 2)

Перечень вопросов

1. Гигиена и санитария: понятие. Личная и производственная гигиена.
2. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требование к чистоте рук. Производственный маникюр.
3. Производственная гигиена. Санитарная одежда, ее виды, правила пользования и хранения. Требование к внешнему виду повара.

4. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций.
5. Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции. Виды: кишечные /дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифы, гепатит А/ и зоонозы /туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез/.
6. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.
7. Пищевые отравления: классификация
8. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.
9. Санитарные требования к территории предприятия. Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания.
10. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и дезинфекции воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.
11. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.
12. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений.
13. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды.
14. Санитарный режим. Уборка помещений. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. Дезинфекция. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
15. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры.

Перечень заданий

1. Перечислите меры предупреждения на ПОП пищевых инфекционных заболеваний
2. Составить отчет о видах, правилах пользования, хранения санитарной одежды.
3. Охарактеризуйте основные санитарные требования к устройству и содержанию предприятий пищевого производства.
4. Перечислите из каких этапов состоит режим мытья инвентаря ручным способом.
5. Перечислите какие санитарные требования предъявляются к инвентарю на предприятиях пищевого производства.
6. Перечислите на какие группы делят отравления не микробного происхождения.
7. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля.
8. Какие санитарные требования предъявляют к сомнительным грибам поступившим на ПОП.
9. Перечислите меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП.
10. Охарактеризуйте санитарный режим организации общественного питания.

6.2. Типовое задание для проведения зачета по Модулю 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Перечень вопросов:

1. Роль питательных веществ в структуре питания
2. Суточная норма потребности человека в питательных веществах

3. Роль пищи для организма человека
4. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
5. Усвояемость пищи
6. Товароведная характеристика продовольственных товаров
7. Органолептические методы определения качества продовольственных товаров

Перечень заданий:

1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов
2. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров

6.3. Типовое задание для проведения зачета по Модулю 3 Техническое оснащение и охрана труда в предприятиях общественного питания

Перечень вопросов

1. Назначение, устройство механического оборудования
2. Назначение, устройство теплового оборудования
3. Назначение, устройство холодильного оборудования
4. Требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования
5. Правила эксплуатации механического оборудования
6. Правила эксплуатации теплового оборудования
7. Правила эксплуатации холодильного оборудования

Перечень заданий

1. Выбор необходимого технологического оборудования с соблюдением правил производственной санитарии и охраны труда
2. Организация рабочего места повара в различных цехах.
3. Подборка необходимого технологического оборудования
4. Расчет необходимого технологического оборудования с соблюдением правил производственной санитарии и охраны труда
5. Организация рабочего места повара в различных цехах.
6. Подборка производственного инвентаря

6.4. Типовое задание для проведения зачета Модуль 4. Приготовление мучных и кондитерских изделий

Перечень вопросов

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерской продукции: кексов, рулетов
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерской продукции: печенья различного ассортимента
3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных видов тортов и пирожных из различного сырья
4. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучного теста
5. Правила хранения и требования к качеству мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором
6. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении украшений для кондитерских изделий из крема, безе
7. Правила хранения и требования к качеству украшений для кондитерских изделий из крема, безе
8. Характеристика основных продуктов для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет.

9. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов
10. Современные технологии приготовления конфет погружным способом.
11. Методы приготовления конфетных масс.
12. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями
13. Технология приготовления конфетных масс, начинок для конфет
14. Технология приготовления полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции
15. Технология приготовления простых пирожных. Последовательность выполнения технологических операций

Перечень заданий

1. Рассчитать продукты для 200 ватрушек массой по 75 г каждая по 2 колонке сборника рецептур если влажность муки 13,5%
2. Выписать продукты для 600 шт. пирожков из пресного слоеного теста, если используется мука с влажностью 16%.
3. Сколько можно приготовить пирожков слоеных, если имеется 2, 17 кг. маргарина? Сколько понадобится остальных продуктов, если влажность муки 15, 5%?
4. Сколько можно приготовить печенья песочного, если имеется 6 кг. маргарина?
5. Составить ТК га 100 шт. колец воздушных их заварного теста
6. Сколько можно приготовить бисквита с орехами, если имеется 5кг. меланжа? Рассчитать остальные продукты

6.5. Типовое задание для проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя:

- 1) практическое задание
- 2) тестирование.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Выберите правильный вариант ответа

1. Для этого крема готовят яично-молочный сироп.
 - a) крем «Глясе»;
 - b) крем сливочный;
 - c) крем «Шарлотт» основной.
2. Какое тесто содержит большое количество сахара, различные пряности?
 - a) вафельное тесто;
 - b) пряничное тесто;
 - c) песочное тесто.
3. Для этого крема готовят яично-сахарную массу.
 - a) крем «Глясе»;
 - b) крем «Шарлотт»;
 - c) крем «Зефир».
4. Назовите вкусовые продукты.
 - a) какао-порошок;
 - b) ванилин;
 - c) тмин
5. Торт «Киевский», готовят из какого полуфабриката?
 - a) бисквитного;
 - b) воздушно-орехового;
 - c) миндального.

6. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с белковым кремом готовят из...
- a) слоеного полуфабриката;
 - b) бисквитного полуфабриката;
 - c) заварного полуфабриката.
7. Приготавливают карамель путем варки карамельного сиропа и его охлаждения до ...
- a) 40 градусов;
 - b) 50 градусов;
8. Мозаичное желе готовят из...
- a) желе разного цвета;
 - b) желе из одного цвета;
 - c) мраморного желе.
9. Заварная глазурь взбивается до готовности за...
- a) 35 минут;
 - b) 60 минут;
- 15 минут
10. Какое тесто содержит большое количество сахара, различные пряности?
- a) вафельное тесто;
 - b) пряничное тесто;
 - c) песочное тесто.
11. Какой полуфабрикат состоит из тонких слоев выпеченного теста, легко разделяемых?
- a) песочный полуфабрикат;
 - b) бисквитный полуфабрикат;
 - c) слоеный полуфабрикат.
12. Для этого крема готовят сахарно-агаровый сироп.
- a) крем «Пражский»;
 - b) крем «Птичье молоко»;
 - c) крем «Заварной».
13. Из какого полуфабриката готовят пирожное «Буше» фруктовое?
- a) заварного;
 - b) бисквитного;
 - c) песочного
14. До какой температуры разогревают помаду перед употреблением?
- a) 50-55 градусов;
 - b) 60-65 градусов;
 - c) 65-70 градусов
15. Приготавливают карамель путем варки карамельного сиропа и его охлаждения до ...
- a) 40 градусов;
 - b) 50 градусов;
 - c) 70 градусов.
16. Из какого полуфабриката готовят пирожное «Ноктюрн»?
- a) бисквитного полуфабриката;
 - b) песочного полуфабриката;
- слоеного полуфабриката
17. Какой способ разрыхления используют для приготовления бисквитного, заварного, белкового теста?
- a) биологический;
 - b) химический;
 - c) механический
18. Особенностью, какого теста является образование внутри больших полостей?

- a) воздушный полуфабрикат;
- b) бисквитный полуфабрикат;
- c) заварной полуфабрикат.

19. Какое тесто раскатывают на очень тонкие слои, между которыми находятся прослойки масла?

- a) заварное тесто;
- b) песочное тесто;
- c) слоеное тесто.

20. Назовите пирожное на палочке:

- a) макарунс.
- b) маффины.
- c) кейпопсы

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	с	б	а	а	б	а	б	б	а	б	с	б	б	а	с	а	б	а	а	с

Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для итоговой аттестации

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения заданий - 45 минут
2. Максимальное количество баллов - 50 баллов

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Критерии оценки:

- критерий «Организация рабочего места» 0- 10 баллов
- критерий «Приготовление блюда» 0– 25 баллов
- критерий «Подача, презентация блюда» 0- 15 баллов

Максимальное количество баллов - 50

Условия выполнения задания:

- Максимальное время на приготовление блюд: 135 мин.
- Максимальное количество баллов - 50 баллов
- Место проведения: учебная лаборатория

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

Задание 1

Приготовить 2 порции крема: сливочного основного

Задание 2

Приготовить 2 порции крема: белкового заварного

Задание 3

Приготовить 2 порции кондитерских полуфабрикатов: бисквитных

Задание

Приготовить 2 порции кондитерских полуфабрикатов: песочных

Задание 5

Приготовить 2 порции кондитерских полуфабрикатов: заварных

Задание 6

Приготовить 2 порции кондитерских полуфабрикатов: миндально-ореховых

Задание 7

Приготовить 2 порции кондитерских полуфабрикатов: белковых

Задание 8

Приготовить 2 порции пирожных: белковых

Задание 9

Приготовить 2 порции пирожных: песочных

Задание 10

Приготовить 2 порции пирожных: заварных

Задание 11

Приготовить 2 порции пирожных: бисквитных

Задание 12

Приготовить 2 порции печенья: песочного

Задание 3

Приготовить 2 порции печенья: бисквитного

Задание 14

Приготовить 2 порции печенья: миндального

Задание 15

Приготовить 2 порции печенья: заварного