

Частное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменского областного союза потребительских обществ  
«Тюменский колледж экономики, управления и права»  
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
/ Т.В.Архипова  
«31» августа 2021

### ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«Профессиональная подготовка по профессии 12901 Кондитер»

Трудоемкость программы – 250 ак.ч.  
Форма обучения – очная

СОГЛАСОВАНО  
Протокол заседания научно-  
методического совета  
от «27» августа 2021 года № \_1\_

СОГЛАСОВАНО  
Представитель работодателя  
Директор  
ООО «Ассорти Ресторанс»  
/ А.В.Соболев  
М.П.  
«30» августа 2021

Настоящая программа Профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 12901 Кондитер» предназначена для приобретения лицами различного возраста профессиональной компетенции, получение квалификации и присвоение квалификационных разрядов по профессии рабочего без изменения уровня образования.

Организация-разработчик:

ЧПОУ ТОСПО «Тюменский колледж экономики, управления и права».

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	4
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА .....	7
4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ .....	13
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ .....	19
6. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ .....	20
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	24

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы составляют:

Программа профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер в ЧПОУ ТСОПО «Тюменский колледж экономики, управления и права» осуществляется на основании нормативных документов:

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

— Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

— Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

— Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51».

### 1.2. Категория слушателей

*Требования к образованию и обучению*

Проводится на базе среднего общего образования. Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося.

*Требования к опыту практической работы*

Опыта практической работы не требуется.

*Особые условия допуска к работе*

Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

### 1.3. Срок освоения программы

Всего – 250 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная нагрузка обучающегося - 130 часов;
- производственное обучение - 120 часов.

## 2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Цель программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 12901 Кондитер» является формирование трудовых функций, приобретение опыта для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять вид профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 3 квалификационному разряду по профессии 12901 Кондитер.

В результате прохождения программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 12901 Кондитер» слушатель, претендующий на 3 квалификационный разряд, должен быть готов к выполнению вида профессиональной

деятельности: **ВД1 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.**

В рамках программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 12901 Кондитер» слушатель должен освоить обобщенную трудовую функцию Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

В результате прохождения программы у слушателей, претендующих на 3 разряд профессии 12901 Кондитер должны быть сформированы трудовые функции:

#### 2.2.1. Перечень трудовых функций

ТФ А/01.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ТФ А/02.3	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

2.2.2. В рамках трудовой функции **А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места**

освоены трудовые действия:

ТД 1 <i>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</i>	
ТД 2. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов 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	
<i>Сформированы умения</i>	
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
<i>Усвоены знания</i>	
З 1.	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
З 2.	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
З 3.	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
З 2.	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
З 5.	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

2.2.2. В рамках трудовой функции **А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.**

освоены трудовые действия:

Т1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	
--	--

Т2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	
Т3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	
Т4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	
Т5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	
<i><u>Сформированы умения</u></i>	
У 1.	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
У 2.	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
У 3	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
У.4.	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
У.5.	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
У.6.	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
У.7.	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
У.8.	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
У.9.	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
У.10.	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
<i><u>Усвоены знания</u></i>	
3 1.	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
3 2.	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
3 3.	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
3 2.	Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции
3 5.	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
3.6.	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
3.7.	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
3.8.	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
3.9.	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
3.10.	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания



		(классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.		
		<b>Практическое занятие 2</b>	8	
		Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.		
	Тема 3. Организация хранения и контроль запасов и сырья	<b>Содержание</b>	2	У-1-У3 31-35
		Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.		
		<b>Практическое занятие 3.</b>	8	
		Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери		
	Тема 4. Охрана труда	<b>Содержание</b>	2	У-1-У3 31-35
		Основные нормативные правовые акты Российской Федерации, устанавливающие требования по охране труда. Права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда, ответственность за нарушение требований охраны труда. Порядок обучения и проверки знаний требований по охране труда.		
		<b>Практическое занятие 4.</b>	8	
		Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации		
	Тема 5. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	<b>Содержание</b>		У-1-У3 31-35
		Характеристика предприятий общественного питания.	2	
		Организация и техническое оснащение рабочего места кондитера в соответствии с производственной программой предприятия питания.	2	
		Требования охраны труда, производственной санитарии, личной гигиены и пожарной безопасности в организациях питания. Нормативные правовые акты.	2	
		<b>Практическое занятие 5</b>		
		Материально-техническое оснащение предприятий питания, подбор и расчет посуды, оборудования и инвентаря.	2	
		<b>Практическое занятие 6</b>		
		Организация снабжения, складского хозяйства и хранения продуктов, тарного и весового хозяйства.	2	
		<b>Практическое занятие 7</b>		
		Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов.	2	
		<b>Практическое занятие 8</b>		
		Организация работы доготовочных цехов.	2	
		<b>Практическое занятие 9</b>		
		Организация работы специализированных цехов.	2	
		<b>Практическое занятие 10</b>		

	Требования к упаковке, срокам хранения, условиям транспортировки, реализации полуфабрикатов централизованного производства. Использование пищевых отходов.	2	
	<b>Практическое занятие 11</b>		
	Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.	2	
Тема 6 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	<b>Содержание</b>		У-1-У8 31-39
	Отделочные полуфабрикаты – сиропы, помады, желе	2	
	Отделочные полуфабрикаты – кремы. Глазури	2	
	Выпеченный полуфабрикат - вафельное, пряничное, воздушное тесто	2	
	Выпеченный полуфабрикат - песочное, миндальное тесто	2	
	Выпеченный полуфабрикат - бисквитное тесто	2	
	Выпеченный полуфабрикат - заварное, слоеное тесто	2	
	Выпеченный полуфабрикат - крошковое, сахарное тесто	2	
	Бисквитные пирожные и торты	2	
	Песочные пирожные и торты	2	
	Слоеные и заварные пирожные и торты	2	
	<b>Практическое занятие 12</b>		
	Приготовление отделочных полуфабрикат – кремы, глазури	4	
	<b>Практическое занятие 13</b>		
	Приготовление выпеченных полуфабрикатов - вафельное, пряничное, воздушное тесто	4	
	<b>Практическое занятие 14</b>		
	Приготовление выпеченных полуфабрикатов - песочное, миндальное тесто	4	
	<b>Практическое занятие 15</b>		
	Приготовление выпеченный полуфабрикат - бисквитное тесто	6	
	<b>Практическое занятие 16</b>		
	Приготовление выпеченных полуфабрикатов - заварное, слоеное тесто	6	
	<b>Практическое занятие 17</b>		
	Приготовление выпеченных полуфабрикатов - крошковое, сахарное тесто	6	
<b>Практическое занятие 18</b>			
Приготовление бисквитных пирожных и тортов	6		
<b>Практическое занятие 19</b>			
Приготовление песочных пирожных и тортов	6		
<b>Практическое занятие 20</b>			
Приготовление слоеных и заварных пирожных и тортов	6		

### 3.3. Тематический план и содержание производственной практики

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Осваиваемые трудовые действия
1	Знакомство с предприятием, инструктаж по ТБ и БТ	1.Ознакомление с предприятием; штатного расписания; перечень помещений; копии документов по аттестации рабочих мест; примерную планировку цехов (заготовочных цехов, горячего цеха, холодного цеха, цеха доработки полуфабрикатов); схемы организации	6	T1; T2;T3;T4.

		рабочих мест; безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
2	Работа с нормативно технологической документацией	1. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; 2. Составление технологических и технико-технологических карт (ТТК); 3. Составление калькуляционных карт; 4. Изучение отраслевых стандартов (ОСТ); 5. Изучение технических условий (ТУ); 6. Изучение технологических инструкций (ТИ); 7. Изучение стандартов предприятия (СТП).	6	T1; T2; T3; T4.
3	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Сервировка, оформление и подача.	1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 2. Обработка, подготовка овощей. Приготовление полуфабрикатов из овощей, фарширование овощей. Нарезка и формовка овощей и грибов. Хранение подготовленных полуфабрикатов. 3. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.	6	T1-T22
4	Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц и творога.	1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. 3. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования. 4. Подготовка продуктов для приготовления простых блюд из яиц и творога. 5. Выполнение задания (заказа), приготовление и оформление горячих блюд из яиц и творога. 6. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.	6	T1-T22

5	Приготовление и подача супов. Оценка качества готовых блюд.	1. Организация рабочих мест для приготовления супов. Подготовка сырья. 2. Приготовление бульонов, приготовление, оформление и подача супов.	6	T1-T22
6		3. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.	6	T1-T22
7	Приготовление и подача соусов. Оценка качества готовых блюд	1. Организация рабочих мест для приготовления соусов. Подготовка сырья. Подготовка отдельных соусных компонентов и полуфабрикатов. 2. Приготовление бульонов для приготовления простых горячих и холодных соусов.	6	T1-T22
8		3. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.	6	T1-T22
9	Приготовление панировок. Приготовление блюд из рыбы. Способы подачи и способы сервировки	1. Обработка и подготовка рыбы для приготовления разнообразных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря. Обработка, подготовка нерыбных продуктов моря для изделий разнообразного для приготовления ассортимента. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для разнообразных для блюд. Хранение обработанного сырья. 2. Обработка и подготовка нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд, полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6	T1-T22
10		3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом и морепродуктов. Оценка качества, упаковка, хранение, реализация. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.	6	T1-T22
11	Приготовление и оформление блюд из говядины, свинины и баранины.	1. Обработка, подготовка мяса свинины, баранины, говядины. 2. Подготовка к хранению приготовления полуфабрикатов (вакуумирование, охлаждение, замораживание),	6	T1-T22

		<p>порционирование из мяса (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.</p>		
12		<p>4. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Хранение.</p> <p>5. Приготовление и оформление простых блюд из мяса. Оценка качества, упаковка, хранение, реализация.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p>	6	T1-T22
13	Приготовление и оформление блюд из домашней птицы и дичи.	<p>1. Обработка, подготовка домашней птицы и дичи.</p> <p>2. Подготовка к хранению приготовления полуфабрикатов (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование из мяса (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи.</p>	6	T1-T22
14		<p>4. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Хранение.</p> <p>5. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы и дичи. Оценка качества, упаковка, хранение, реализация.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.</p>	6	T1-T22
15	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Использование оборудования. Соблюдение санитарно-технологических правил и норм.	<p>1. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов, простых холодных блюд и закусок.</p> <p>2. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление салатов, простых холодных закусок, приготовление и творческое оформление простых холодных блюд.</p>	6	T1-T22
16		<p>3. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов,</p>	6	T1-T22

		соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования.		
17	Технология приготовления сладких блюд и напитков	1. Подготовка сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, организация рабочего места. 2. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, приготовление и творческое оформление простых холодных блюд. блюд на вынос и для транспортирования	6	T1-T22
18		3. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых	6	T1-T22
19	Приготовление простых мучных блюд и изделий из теста.	1. Подготовка сырья для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем, организация рабочего места. 2. Приготовление простые мучные блюда из теста с фаршем, приготовление и творческое оформление простых мучные блюд из теста с фаршем.	6	T1-T22
20		3. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, порционирование (комплектование), сервировки и творческого оформления с учетом соблюдения выхода блюд и изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд на вынос и для транспортирования	6	T1-T22
		<b>Итого</b>	<b>120</b>	

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций, наличия положительной характеристики организации на слушателя в период прохождения практики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

#### 4.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

##### 4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 10.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 11.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.
- 12.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 13.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 14.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»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- 15.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 16.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
- 17.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- 18.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
- 19.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 20.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- 21.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- 22.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

23. 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. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

24. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

25. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

26. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

27. 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

28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

29. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

30. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

31. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

32. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.

33. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

#### **4.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

#### **4.2 Материально-технические условия**

Реализация программы профессиональной подготовки осуществляется в учебном кабинете, согласно расписанию занятий.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для

хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

#### **Учебный кондитерский цех.**

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат - 1 шт.;
- конвекционная печь - 1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- расстоечный шкаф - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- фритюрница - 1 шт.;
- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;
- плита wok - 1 шт.;
- гриль сламандр - 1 шт.;
- электроблинница - 1 шт.;
- электромармиты - 3 шт.;
- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;
- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;
- электромармит - 1 шт.;
- шкаф холодильный - 1 шт.;
- шкаф морозильный - 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- льдогенератор - 1 шт.;
- гранитор;
- охлажденный прилавок - витрина - 1 шт.;
- фризер - 1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой - 1 шт.;
- тестораскаточная машина - 1 шт.;
- планетарный миксер - 5 шт.;
- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- миксер для коктейлей - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;
- кофемолка - 1 шт.;
- лампа для карамели - 1 шт.;
- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
- стол с охлаждаемой поверхностью - 1 шт.;
- сифон - 3 шт.;
- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
- барная станция для порционирования соусов - 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга - 15 шт.;

- овоскоп-1шт.;
  - нитроттестер – 1 шт;
  - машина посудомоечная - 1 шт.;
  - стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
  - стеллаж передвижной - 2 шт;
  - моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
  - гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
  - набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
  - набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
  - сковорода - 15 шт.;
  - сковорода гриль - 5 шт.;
  - набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -
- 15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
  - мерный стакан - 15 шт.;
  - венчик -15 шт.;
  - миски нержавеющей сталь - 45 шт.;
  - сито - 15 шт.;
  - шенуа -15 шт.;
  - лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
  - половник - 7 шт.;
  - шумовка - 5 шт.;
  - шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;
  - шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;
  - набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;
  - насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;
  - набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
  - корзина для мусора - 4 шт.
- Учебный кондитерский цех:
- весы настольные электронные -15 шт.;
  - пароконвектомат - 1шт.;
  - конвекционная печь - 1шт.;
  - микроволновая печь - 1 шт.;
  - подовая печь для пицци – 1 шт.;
  - расстоечный шкаф – 1 шт.;
  - плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;
  - фритюрница – 1 шт.;
  - электроблинница-1шт.;
  - шкаф холодильный -1 шт.;
  - шкаф морозильный – 1 шт.;
  - шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
  - льдогенератор - 1 шт.;
  - фризер - 1 шт.;
  - тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;
  - планетарный миксер (с венчиками: пудковый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;
  - тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;
  - миксер (погружной) -1 шт.;
  - мясорубка - 1 шт.;
  - куттер - 2 шт.;
  - соковыжималки (для citrusовых, универсальная) - 1 шт.;
  - пресс для пицци - 1 шт.;
  - лампа для карамели - 1 шт.;
  - аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;
  - сифон - 3 шт.;
  - газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;
  - термометр инфракрасный - 1 шт.;
  - термометр со щупом - 2 шт.;

- аэрограф;
- овоскоп - 1 шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная -1 шт.;
- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;
- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;
- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;
- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;
- стеллаж передвижной - 1 шт.;
- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;
- дежи к миксерам – 4 шт.;
- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;
- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;
- сковорода - 7 шт.;
- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;
- подставка для разделочных досок;
- миски полусферические - 2 шт.;
- мерный стакан – 1 шт.;
- противни – 10 шт.;
- перфорированные противни для багетов - 4 шт.;
- венчик - 1 шт.;
- сито - 1шт.;
- шенуа - 1 шт.;
- лопатки - 2 шт.;
- щипцы универсальные -5 шт.;
- сребки пластиковые - 10 шт.;
- скребки металлические - 4 шт.;
- кисти силиконовые - 10 шт.;
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;
- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;
- формы для саваренов - 4 шт.;
- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - 30 шт.;
- нож - 1 шт.;
- нож пилка (300 мм)-2 шт.;
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;
- кондитерские мешки - 1 шт.;
- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;
- ножницы - 7 шт.;
- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;
- кондитерские гребенки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;
- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;
- формы для конфет - 4 шт.;
- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;
- набор мерных ложек - 3 шт.;
- скалки рефленные - 5 шт.;
- скалки - 1 шт.;
- делитель торта - 3 шт.;
- терки - 3 шт.;
- трафареты - 5 шт.;
- решетка с поддоном для глазирования -2 шт.;

- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;
- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;
- перчатки для карамели - 2 шт.;
- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;
- подставки для тортов - 7 шт.;
- набор выемок - 2 комплекта;
- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;
- подносы - 8 шт.;
- дуршлаг - 4 шт.;
- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;
- корзина для мусора - 4 шт.

#### **4.3 Кадровые условия**

Реализация программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 2901 Кондитер» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

#### **5.1. Оценка качества освоения программы профессионального обучения**

Оценка качества освоения программы профессионального обучения «Профессиональная подготовка по профессии 2901 Кондитер» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей. Оценка качества подготовки слушателей осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и производственной практике. Формы и условия проведения промежуточной и итоговой аттестации доводятся образовательной организацией до сведения слушателей в начале обучения.

#### **5.2. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся проводятся на основе оценочных средств, включающих в себя контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

#### **5.3. Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация слушателей проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители

работодателей.

Квалификационный экзамен состоит из двух этапов:

- теоретический экзамен;
- квалификационная практическая работа.

Первый этап проводится в виде устного экзамена. Билеты устного экзамена состоят из вопросов, охватывающих все темы. Качество ответов на вопросы устного экзамена оценивается квалификационной комиссией.

Второй этап проводится в форме квалификационной практической работы на подготовленном технологическом оборудовании в учебной лаборатории слушателем, с соблюдением норм и правил по охране труда. По результатам выполнения квалификационной практической работы оформляется протокол заседания квалификационной комиссии в котором указывается оценка за её выполнение.

В случае неуспешной сдачи теоретического экзамена и/или квалификационной практической работы (неудовлетворительная оценка), экзаменационный этап подлежит передаче.

При оформлении протокола заседания квалификационной комиссии и определении уровня присваиваемого квалификационного разряда, учитываются оценки теоретического экзамена, выполнения квалификационной практической работы и производственного обучения на предприятии.

## **6. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **6.1 Промежуточная аттестация**

Контрольно-оценочные материалы (типовые задания) для оценки знаний

### **6.2. Итоговая аттестация**

#### **6.2.1. Квалификационный экзамен**

Теоретический экзамен

Билет 1

1. Организация работы кондитерского цеха в соответствии с производственной программой предприятия питания.
2. Первичная обработка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 2

1. Требования к организации рабочего места кондитера.
2. Описать способы разрыхления теста.
3. Решение ситуации (приложение 1)

Билет 3

1. Организация работы кондитера в помещении по приготовлению выпеченных полуфабрикатов, использование современного оборудования и инвентаря.
2. Технология приготовления слоеного теста
3. Решение ситуации (приложение 1)

**Билет 4**

1. Санитарные требования к оборудованию, посуде и инвентарю.
2. Технология приготовления бисквитного теста разными способами
3. Решение ситуации (приложение 1)

**Билет 5**

1. Характеристика механического оборудования в кондитерском цехе
2. Технология приготовления песочного теста разными способами
3. Решение ситуации (приложение 1)

**Билет 6**

1. Характеристика холодильного оборудования необходимое в кондитерском цехе
2. Основные критерии оценки качества кондитерских изделий
3. Решение ситуации (приложение 1)

**Билет 7**

1. Характеристика основных продуктов для приготовления кондитерских изделий
2. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления отделочных полуфабрикатов
3. Решение ситуации (приложение 1)

**Квалификационная практическая работа****Билет № 1**

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

**Задание 1**

Составить технологическую карту на Торт «Наполеон» с выходом 500 г.

Время выполнения задания – 30 мин

**Задание 2**

Приготовить, оформить и подать Торт «Наполеон» с выходом 500 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания-3 часа.

**Билет № 2**

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

**Задание 1**

Составить технологическую карту на Торт «Графские развалины» с выходом 500 г.

Время выполнения задания – 30 мин

**Задание 2**

Приготовить, оформить и подать Торт «Графские развалины» с выходом 500 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания- 3 часа.

**Билет № 3**

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

**Задание 1**

Составить технологическую карту на Бисквитный рулет с различной начинкой выход 500 г.

Время выполнения задания – 30 мин

**Задание 2**

Приготовить, оформить и подать Бисквитный рулет с различной начинкой выход 500 г.  
Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания-3 часа.

**Билет №4**

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

**Задание 1**

Составить технологическую карту на Шоколадный брауни с грецкими орехами с выход 5 штук по 60 г.

Время выполнения задания – 3 часа.

**Задание 2**

Приготовить, оформить и подать Шоколадный брауни с грецкими орехами с выход 5 штук по 60 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания-3 часа.

**Билет №5**

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

**Задание 1**

Составить технологическую карту на Меренговый рулет, выход 500 г.

Время выполнения задания – 30 мин

**Задание 2**

Приготовить, оформить и подать Меренговый рулет, выход 500 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания-3 часа.

**Билет № 6**

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

**Задание 1**

Составить технологическую карту на Пирожное Мильфей выход от 100 до 200 г.

Время выполнения задания – 30 мин

**Задание 2**

Приготовить, оформить и подать Пирожное Мильфей выход от 100 до 200 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания- 3 часа

**Билет № 7**

Вы можете воспользоваться сборником рецептов.

**Задание 1**

Составить технологическую карту на Тарталетка с лимонным кремом и ягодами выход от 100 до 200 г.

Время выполнения задания – 30 мин

**Задание 2**

Приготовить, оформить и подать Корзиночки с лимонным кремом и ягодами выход о 100 до 200 г.

Презентовать выполненное задание.

Время выполнения задания-3 часа.

### Критерии оценивания практической квалификационной работы

Каждая операция оценивается:

«1» балл, если слушатель справился с заданием,

«0» баллов, если слушатель не справился с заданием, после чего рассчитывается коэффициент усвоения (КУ).

КУ= (количество операций)/10 КУ	10,9	0,8	0,7	0,6 и ниже
Оценка	5	4	3	2

№ п/ п	Название критерия	Баллы
1.	Организация рабочего места	
2.	Качество выполненных работ	
3.	Подготовка к работе (сырья, товара, оборудования)	
4.	Соблюдение технологического процесса	
5.	Соблюдение правил по безопасности труда	
6.	Соблюдение санитарии и личной гигиены	
7.	Правильность выполнения трудовых приёмов	
8.	Умение пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями	
9.	Умение пользоваться технической документацией	
10.	Соблюдение профессиональной этики	

## Практические ситуации.

1. При приготовлении слоеного теста находящееся между слоями масло тает и попадает в тесто. В чем может быть причина и как предотвратить такую ситуацию? При приготовлении слоеного теста Вы использовали масло без добавления муки. Отражается ли это при процессе слоения? Обоснуйте свой ответ.

2. Для приготовления песочного теста Вы используете муку со слабой клейковиной и тесто получается непластичным, при разделке крошится. Что Вы можете предложить для улучшения качества такого теста? На предприятии имеется соль только крупного помола. Можно использовать такую соль для приготовления песочного теста? Как Вы поступите в данной ситуации?

3. При выпечке полуфабрикат из заварного теста имеет недостаточный объем, осел, пустоты не образовались. В чем причины таких дефектов? На что надо обращать внимание при приготовлении теста и при выпечке полуфабрикатов из заварного теста? Из-за использования муки со слабой клейковиной полуфабрикат получился недостаточного объема и с малыми полостями. Что Вы можете предложить для улучшения качества полуфабриката в данной ситуации?

4. После добавления сахара во взбитые белки Вы продолжили взбивание, в результате которого тесто стало жидким. В чем причина такого дефекта и каким образом исправить ситуацию? Полуфабрикат из воздушного теста при отсадке расплывается. В чем причина и можно ли поправить ситуацию? Обоснуйте свой ответ.

5. Для приготовления отделочных полуфабрикатов используется сахарная пудра. Как быть если на предприятии не оказалось в наличии сахарной пудры? На предприятии имеется в наличии желатин и агар. Какому виду сырья вы отдадите предпочтение при приготовлении желе для последующего использования его в виде украшения в застывшем виде? Почему?

6. Вы не сварили сироп для пропитки, но в наличии имеется сироп для глазировки. Можно ли воспользоваться сиропом для глазировки для пропитки мучных кондитерских изделий? Обоснуйте свой ответ. Аналогичная ситуация: есть сироп для пропитки, но нет для глазировки. Можно ли воспользоваться для пропитки мучных кондитерских изделий для глазировки фруктов? Обоснуйте свой ответ

7. В процессе приготовления помады основной после прекращения пенообразования вы забыли закрыть емкость крышкой и продолжили при открытой крышке. В чем ваша ошибка? Какие могут быть последствия? В процессе приготовления помады вы добавили патоки больше нормы. Какие будут последствия?





СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «АссортиРесторанс»

\_\_\_\_\_ А.В.Соболев

30 августа 2021 г.

м.п.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»

\_\_\_\_\_ Т. В. Архипова

30 августа 2021 г.

м.п.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**«Профессиональная подготовка по профессии 2901 Кондитер»**

№ п/п	Наименование курсов, тем	Формы контроля	Учебная нагрузка слушателей (час.)		
			всего занятий	Лекции	Лабораторные и практические занятия
<b>1</b>	<b>Общепрофессиональный курс</b>		<b>36</b>	<b>8</b>	<b>28</b>
1.1.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	10	2	8
1.2.	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	10	2	8
1.3.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	10	2	8
1.4.	Охрана труда	З	6	2	4
<b>2</b>	<b>Профессиональный курс</b>		<b>88</b>	<b>26</b>	<b>62</b>
	Теоретическое обучение по рабочей профессии повар	ДЗ	88	26	62
2.1.	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	ДЗ	20	6	14
2.1.	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	ДЗ	68	20	48
ПП 3	Производственная практика	ДЗ	120	-	120
ИА 4	Квалификационный экзамен	КЭ	<b>6</b>		
	Всего часов:		<b>250</b>	<b>34</b>	<b>90</b>

Квалификация: Кондитер 3 разряда

Форма обучения – очная