

**Частное образовательное учреждение дополнительного  
профессионального образования  
«Северо-Западный учебный центр «Специалист»**



Утверждаю  
Директор ЧОУ ДПО «Учебный центр «Специалист»

Н.Н. Скоробогатова  
«26» мая 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОМУ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ ОБРАЗОВАНИЮ**

**ПО ПРОФЕССИИ  
«КОНДИТЕР 3 РАЗРЯДА »**

**Санкт-Петербург**

**2017 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	1. 3
2 . ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	- 4-13
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	14-21
4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	22
5 ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ	25-28
6. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	29

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИЯ «КОНДИТЕР» 3 РАЗРЯД

№ занятия	НАИМЕНОВАНИЕ ТЕМЫ	Количество часов
1 занятие	<u>ТЕМА 1: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ СИРОПОВ</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ СИРОП ДЛЯ ПРОПИТКИ</li> <li>▪ СИРОП ДЛЯ ПРОПИТКИ КРЕПЛЁНЫЙ</li> <li>▪ СИРОП КОФЕЙНЫЙ</li> </ul>	2
	<u>ТЕМА 2: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ ЖЕЛЕ</li> <li>◆ ПОСЫПКИ</li> <li>◆ РИСОВАЛЬНАЯ ФРУКТОВАЯ МАССА</li> <li>◆ ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ</li> </ul>	2
2 занятие	<u>ТЕМА 3: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ОСНОВНЫХ КРЕМОВ</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «ЗАВАРНОЙ»</li> <li>• «ИЗ СЛИВОК»</li> <li>• «НА СИРОПЕ»</li> <li>• «НА СГУЩЕННОМ МОЛОКЕ»</li> <li>• «ПРАЖСКИЙ»</li> </ul>	4
3 занятие	<u>ТЕМА 4: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ФАРШЕЙ И НАЧИНОК</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ «Фарш картофельный с луком»</li> <li>➤ «Фарш из свежей капусты»</li> <li>➤ «Фарш морковный с яйцом»</li> <li>➤ «Фарш из зелёного лука с яйцом»</li> <li>➤ «Фарш грибной»</li> <li>➤ «Фарш творожный»</li> <li>➤ «Фарш творожный для блинчиков»</li> <li>➤ «Фарш яблочный»</li> <li>➤ «Фарш мясной с луком»</li> <li>➤ «Фарш рыбный»</li> <li>➤ «Фарш рисовый с яйцом»</li> <li>➤ «Фарш из мака»</li> <li>➤ «Фарш из сухофруктов»</li> <li>➤ «Фарш из орехов»</li> <li>➤ «Фарш капустный»</li> <li>➤ «Фарш капустный с грибами и шкварками»</li> </ul>	6
4 занятие	<u>ТЕМА 5: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА</u>	2
	<u>ТЕМА 6: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА И ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ</u>	2
5 занятие	<u>ТЕМА 7: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНОГО ТЕСТА И ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ</u>	2
	<u>ТЕМА 8: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВАРНОГО ТЕСТА И ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ</u>	2
6 занятие	<u>ТЕМА 9: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗОПАРНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА И ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ</u>	4
7 занятие	<i>ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1</i> ТЕМА: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БЕЗОПАРНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА»	6
8 занятие	<i>ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2</i> ТЕМА: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА»	6
9 занятие	<i>ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3</i> ТЕМА: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА»	6
10 занятие	ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ	4
	ВСЕГО	48

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА** **по профессии «Кондитер 3 разряд»**

Уровень образования, необходимый для реализации профессиональной программы: основное (общее) образование.

Стаж и опыт работы не требуется.

### **ТЕМА 1: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ СИРОПОВ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме: **Приготовление простых сиропов** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить простые сиропы.
2. Использовать сиропы для приготовления изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления простых сиропов и использование для оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сиропам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых сиропов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых сиропов;
- оценивать качество готовых сиропов;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых сиропов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых сиропов;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых сиропов;
- способы отделки простыми сиропами;
- правила хранения и требования к качеству простых сиропов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **ТЕМА 2: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме: **Приготовление простых отделочных полуфабрикатов** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить и использовать желе.
2. Готовить и использовать посыпки.
3. Готовить и использовать рисовальную фруктовую массу.
4. Готовить и использовать глазури.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления простых отделочных полуфабрикатов и использование для оформления.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым отделочным полуфабрикатам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых отделочных полуфабрикатов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых отделочных полуфабрикатов;
- оценивать качество готовых отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых отделочных полуфабрикатов;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых отделочных полуфабрикатов;
- способы отделки простыми отделочными полуфабрикатами;
- правила хранения и требования к качеству простых отделочных полуфабрикатов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **ТЕМА 3: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ОСНОВНЫХ КРЕМОВ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме: **Приготовление простых основных кремов** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить простые основные кремы.
2. Использовать простые основные кремы для приготовления изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления простых основных кремов и использование для оформления.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым основным кремам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых основных кремов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых основных кремов;
- оценивать качество готовых основных кремов;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых основных кремов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых основных кремов;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых основных кремов;
- способы отделки простыми основными кремами;
- правила хранения и требования к качеству простых основных кремов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**ТЕМА 4: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ФАРШЕЙ И НАЧИНОК**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме: **Приготовление простых фаршей и начинок** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить простые фарши и начинки.
2. Использовать простые фарши и начинки для приготовления изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления простых фаршей и начинок и использование для приготовления изделий.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым фарша и начинкам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых фаршей и начинок;
- использовать различные технологии приготовления и использования простых фаршей и начинок;
- оценивать качество готовых простых фаршей и начинок;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых фаршей и начинок;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых фаршей и начинок;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых фаршей и начинок;
- правила хранения и требования к качеству простых фаршей и начинок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**ТЕМА 5: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме: **Приготовление простых изделий из пресного теста** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить пресное тесто.
2. Использовать пресное тесто для приготовления изделий.
3. Готовить простые изделия из пресного теста.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления пресного теста и простых изделий.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым изделиям из пресного теста;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых изделий из пресного теста;
- использовать различные технологии приготовления и использования простых изделий из пресного теста;
- оценивать качество готовых простых изделий из пресного теста ;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых изделий из пресного теста;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых изделий из пресного теста;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых изделий из пресного теста;
- правила хранения и требования к качеству простых изделий из пресного теста;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **ТЕМА 6: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА И ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме: **Приготовление песочного теста и простых изделий** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить песочное тесто.
2. Использовать готовое песочное тесто для приготовления изделий.
3. Готовить простые изделия из песочного теста.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

#### **иметь практический опыт:**

- приготовления песочного теста и простых изделий.

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым изделиям из песочного теста;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых изделий из песочного теста;
- использовать различные технологии приготовления и использования для простых изделий из песочного теста;
- оценивать качество готовых простых изделий из песочного теста;

#### **знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых изделий из песочного теста;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых изделий из песочного теста;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых изделий из песочного теста;

- правила хранения и требования к качеству простых изделий из песочного теста;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

#### **ТЕМА 7: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНОГО ТЕСТА И ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме: **Приготовление бисквитного теста и простых изделий** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить бисквитное тесто.
2. Использовать готовое бисквитное тесто для приготовления изделий.
3. Готовить простые изделия из бисквитного теста

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

##### **иметь практический опыт:**

- приготовления бисквитного теста и простых изделий.

##### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым изделиям из бисквитного теста;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых изделий из бисквитного теста;
- использовать различные технологии приготовления и использования для простых изделий из бисквитного теста;
- оценивать качество готовых простых изделий из бисквитного теста;

##### **знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых изделий из бисквитного теста;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых изделий из бисквитного теста;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых изделий из бисквитного теста;
- правила хранения и требования к качеству простых изделий из бисквитного теста;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

#### **ТЕМА 8: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВАРНОГО ТЕСТА И ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме: **Приготовление заварного теста и простых изделий** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить заварное тесто.
2. Использовать готовое заварное тесто для приготовления изделий.
3. Готовить простые изделия из заварного теста

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления заварного теста и простых изделий.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым изделиям из заварного теста;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых изделий из заварного теста;
- использовать различные технологии приготовления и использования для простых изделий из заварного теста;
- оценивать качество готовых простых изделий из заварного теста;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых изделий из заварного теста;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых изделий из заварного теста;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых изделий из заварного теста;
- правила хранения и требования к качеству простых изделий из заварного теста;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

#### **ТЕМА 9: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗОПАРНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА И ПРОСТЫХ ИЗДЕЛИЙ**

В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме: **Приготовление безопарного дрожжевого теста и простых изделий** и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Готовить безопарное дрожжевое тесто.
2. Использовать готовое безопарное дрожжевое тесто для приготовления изделий.
3. Готовить простые изделия из безопарного дрожжевого теста.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления безопасного дрожжевого теста и простых изделий.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым изделиям из безопасного дрожжевого теста;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых изделий из безопасного дрожжевого теста;
- использовать различные технологии приготовления и использования для простых изделий из безопасного дрожжевого теста;
- оценивать качество готовых простых изделий из безопасного дрожжевого теста;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых изделий из безопасного дрожжевого теста;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых изделий из безопасного дрожжевого теста;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых изделий из безопасного дрожжевого теста;
- правила хранения и требования к качеству простых изделий из безопасного дрожжевого теста;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Самостоятельная работа при изучении программы «Кондитер 3 разряд»**

**Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

- ◆ Составление таблицы: «Основное и вспомогательное сырье, используемое в кондитерском производстве» по заданным условиям.
- ◆ Составление конспекта «Технология приготовления фаршей и начинок из мяса, рыбы, овощей, грибов, творога, круп, фруктов» по заданным условиям.
- ◆ Составление таблицы: «Посыпки, используемые для украшения тортов и пирожных» по заданным условиям.
- ◆ Составление технологических схем: «Приготовление джема, повидла, цукатов» по заданным условиям.
- ◆ Составление таблицы: «Приготовление основных сахарных полуфабрикатов» по заданным условиям.

- ◆ Составление технологических схем: «Приготовление основных кремов» по заданным условиям.
- ◆ Составление таблицы: «Виды брака основных кремов и причины их возникновения, сроки хранения кремов» по заданным условиям.
- ◆ Составление технологических схем приготовления сдобного, бисквитного, заварного, песочного, пряничного, безопарного дрожжевого теста по заданным условиям.
- ◆ Составление технологических карт основных классических тортов по заданным условиям.
- ◆ Составление технологических карт основных пирожных по заданным условиям.

### **Учебная практика**

#### **Виды работ**

- Выполнение технологических операций по приготовлению фаршей, начинок из рыбы, мяса, овощей, грибов, творога, круп, фруктов;
- Выполнение технологических операций по приготовлению дрожжевого теста;
- Выполнение технологических операций по приготовлению мучных кондитерских и простых хлебобулочных изделий с использованием вспомогательного сырья вкусовых и ароматических веществ;
- Проведение бракеража мучных кондитерских и простых хлебобулочных изделий;
- выполнение операций, обеспечивающих условия хранения и реализации мучных кондитерских и простых хлебобулочных изделий;
- Выполнение технологических операций по приготовлению пресного сдобного, бисквитного, заварного, песочного и пряничного теста;
- Выполнение технологических операций по приготовлению изделий из песочного и пряничного теста;
- Проведение бракеража изделий из сдобного, бисквитного, заварного, песочного и пряничного теста;
- Выполнение технологических операций по приготовлению простых и основных кремов, основных сахаристых полуфабрикатов;
- Выполнение технологических операций по приготовлению отечественных классических тортов, фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;
- Проведение бракеража классических тортов, фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;
- Отработка приемов хранения и реализации классических тортов, фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;

### **Производственная практика**

#### **Виды работ**

- Приготовление фаршей и начинок из рыбы, мяса, овощей, грибов, творога, круп, фруктов;
- Приготовление дрожжевого теста;
- Приготовление мучных кондитерских и простых хлебобулочных изделий с использованием вспомогательного сырья вкусовых и ароматических веществ;
- Приготовление пресного сдобного, бисквитного, заварного, песочного и

пряничного теста;

- Приготовление изделий из пресного сдобного, бисквитного, заварного, песочного и пряничного теста;
- Приготовление простых и основных кремов, основных сахаристых полуфабрикатов;
- Приготовление простых классических тортов, фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;
- Проведение бракеража простых хлебобулочных изделий и отечественных классических тортов, фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;
- Хранение и реализация готовой продукции согласно требованиям нормативной документации;

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>254</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>в т.ч. лабораторные занятия</b>	<b>12</b>
<b>производственное обучение</b>	<b>202</b>
<b><i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i></b>	<b>4</b>

**ЧОУ ДПО "Учебный центр "Специалист"**

Утверждаю: \_\_\_\_\_ **Н.Н. Скоробогатова**

директор

" \_\_\_ " \_\_\_\_\_ **2017 г.**

**Структура основной профессиональной образовательной программы  
по курсу " Повар 3 разряда"**

Таблица 2

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего учебной нагрузки обучающегося в днях (1 уч.д.- 8ч)	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	<b>Обязательная часть циклов</b>				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>4</b>		
	<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>соблюдать правила протокола и этикета;</li> <li>применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя;</li> <li>использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основы протокола и этикета; нормы профессиональной этики; эстетику внешнего облика повара; механизмы взаимопонимания в общении ;техники и приемы общения, правила слушания,конфликтные источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной</li> </ul>	<b>0,125</b>	1 ч	ОП.01. Основы профессиональной этики и психологии	<b>ОП 1 – 3 ПМ 1.0</b>

	деятельности на производстве				
	<p><b>уметь:</b>  составлять рационы питания для различных категорий потребителей;  осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;  соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;  соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;  осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;  соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;  готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p><b>знать:</b>  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;  понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;  усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее  нормы и принципы рационального сбалансированного</p>	<b>0, 125</b>	1 ч	ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	<b>ОП 1 – 3  ПМ 1.1 – 1.4  ПМ 1.1  ПМ 1.3</b>

<p>питания для различных групп населения; правила личной гигиены;</p> <p>санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;</p> <p>санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;</p> <p>санитарные требования к реализации готовой продукции;</p> <p>санитарные требования к обслуживанию посетителей;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>санитарно-пищевое законодательство;</p> <p>основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания</p>				
<p><b>уметь:</b></p> <p>владеть методами оценки качества пищевых продуктов;</p> <p>определять качество основных групп товаров;</p> <p>давать краткую товароведную характеристику основных групп продовольственных товаров;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>методы оценки качества пищевых продуктов;</p> <p>товароведческую характеристику основных групп продовольственных товаров</p>	0,125	1ч	ОП.03. Товароведение продовольственных товаров	ОП 1 – 3 ПМ1.2 ПМ 2.1 ПМ 2.2
<p><b>уметь:</b></p> <p>Работать на электронном весовом ,газовом оборудовании, современном газовом оборудовании- гриль, пароконвектоматы, фритюрницы , на электрооборудовании- планетарные миксеры , измельчители устранять ошибки, которые могут возникнуть в процессе работы оборудования, которые предусмотрены инструкцией.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>принципы работы весового и газового и электрооборудования ,используемого в предприятиях общественного питания.</p>	0,125	1ч	ОП.04 Оборудование	ОП-1-4 ПМ-1

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5,5</b>	<b>44 ч</b>	ПМ-	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				
<b>ПМ.01-1</b>	<p><b>Технология приготовления различных видов теста.</b>  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>  Характеристика и правила первичной обработки сырья для приготовления различных видов теста ; подбор сырья ,нормы и технологии приготовления бисквитного теста, общие правила приготовления простых изделий из бисквитного теста; формовка изделий ,технологии приготовления пироженных, рулетов и тортов различной конфигурации , подбор сырья ,нормы и технологии приготовления заварного теста, температурный режим выпечки изделий из заварного теста, правила формования с помощью кондитерского мешка ,, недостатки и методы исправления ,общие правила</p> <p>Характеристика , состав ,нормы и подготовка сырья для изделий из опарного и безопарного дрожжевого теста, температурный режим выпечки, способы и особенности разделки изделий из дрожжевого теста, продолжительность расстойки п/ф, определение готовности формованных изделий перед выпечкой, Особенности подбора сырья , нормы и технологии приготовления изделий из песочного простого теста и теста улучшенной рецептуры, формовка изделий , отсадка мелкоштучной продукции и изделия по технологиям «французских пирогов и тирольских пирогов»</p> <p><b>знать:</b>  ассортимент продовольственной продукции для кондитерской продукции , сроки реализации сырья и готовой продукции , органолептические показатели качества сырья, которое используется при изготовлении различных видов теста , кремов, разнообразных отделочных материалов , фаршей и начинок, разнообразные аксессуары и украшения , используемые в кондитерской промышленности</p> <p>-как правильно подобрать производственный инвентарь и</p>	<b>2,5</b>	<b>20 ч</b>	ПМ.01.01. Технология приготовления различных видов теста	<b>ОП-1 – 4 ПМ 3.1 – 3.3</b>

	технологическое оборудование для обработки сырья , которые используются в кондитерском производстве , а также знать правила безопасной эксплуатации этого оборудования и инвентаря.				
<b>ПМ-1.2</b>	<p><b>Технологии приготовления отделочных материалов и различных видов кремов</b></p> <p><b>Уметь:</b>          Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд. ,применять технологии для приготовления различных видов кремов, особенно на масляной или молочной основе, применять технологии приготовления отделочных материалов для муссовых и жележных прослоек , оформлять готовую продукцию ,использовать в оформлении и украшении изделий кондитерские мешки с применением разнообразных насадок , использовать современные пищевые красители с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>          Подготовка сырья и приготовления основных видов кремов и отделочных материалов;</p> <p><b>уметь:</b>          проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления основных блюд; готовить и оформлять основные виды мучных полуфабрикатов ;пользоваться знаниями ассортимента по продовольственным товарам ,</p> <p><b>знать:</b>          температурный режим и правила приготовления различных</p>	<b>1,5</b>	<b>12 ч</b>	<b>ПМ1.2 Технологии приготовления отделочных материалов и различных видов кремов</b>	<b>Пм-1.1 ОП 1--2-3</b>

	<p>видов кондитерской продукции, способы и варианты оформления готовой продукции, температурный режим и сроки хранения готовой продукции ; виды необходимого технологического и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>				
<b>ПМ-3</b>	<p><b>Технологии приготовления сиропов , фаршей и начинок</b>  В части освоения основного вида профессиональной деятельности по теме Технологии приготовления сиропов , фаршей и начинок и соответствующих профессиональных компетенций:  С целью овладения видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессиональной программы должен:  <b>иметь практический опыт:</b>  приготовления основных видов сиропов , в определении сиропа по структуре на «нитку», в приготовлении различных видов начинок и фаршей в зависимости от вида изделия .дз  <b>уметь:</b>  проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным видам сиропов ; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных видов сиропов; рассчитывать их концентрацию,  использовать выбранные технологии в приготовлении разнообразных начинок и фаршей ; пользоваться сборником рецептур при подборе рецептуры к определенному виду начинки или фарша, оценивать качество готовой продукции,  <b>знать:</b>  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных видов сиропов ,фаршей и начинок ;правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при выполнении технологий приготовления  правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении</p>	<b>1,5</b>	<b>12 ч</b>	<b>ПМ-3 Технологии приготовления сиропов , фаршей и начинок</b>	<b>ОП -1-4 ПМ-1 ПМ-2</b>

	основных ;температурный режим и правила приготовления основ видов сиропов , фаршей и начинок , общие правила приготовления простых фаршей и начинок				
	<b>Итого :</b>	<b>6</b>	<b>48 ч</b>		
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика(лаборатория) в т.ч.</b>	<b>1,5</b>	<b>12ч</b>		
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>25,25</b>	<b>202 ч</b>		
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация: экзамен</b>	<b>0,5</b>	<b>4 ч</b>		

**ЧОУ ДПО "Учебный центр "Специалист"**

Утверждаю: \_\_\_\_\_ **Н.Н. Скоробогатова**

директор

"\_\_" \_\_\_\_\_ **2017г.**

### Учебный план

Индекс	Наименование дисциплин ,модулей,практик	Формы контроля	Всего занятий (ч)	Лекции	Производственное обучение
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		4		
<b>ОП-1</b>	Основы профессиональной этики	тест	1	1	
ОП-2	Основы физиологии питания	тест	1	1	
ОП-3	Товароведная характеристика	тест	1	1	
ОП-4	Оборудование	тест	1	1	
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>		44		
ПМ-1	Технологии изготовления различных видов теста		20	20/ из них лаб. -8	100
ПМ-2	Технологии приготовления отделочных материалов и различных видов крема		12	12/ из них лаб-3	70
ПМ-3	Технологии приготовления сиропов ,фаршей и начинок		12	12/из них лаб-1	32
	Квалификационный экзамен	экзамен	4	4	202
	Всего :		48		202
	Итого:		254		

**ЧОУ ДПО "Учебный центр "Специалист"**

Утверждаю: \_\_\_\_\_ **Н.Н. Скоробогатова**

директор

**" 11 " января 2017г.**

**Экзаменационные билеты к проведению итоговой аттестации по профессии**

**« КОНДИТЕР »**

**БИЛЕТ №1**

1. Приемы тепловой обработки кондитерских изделий.
2. Правила отделки торта "Паутинка".
3. Бисквитное тесто. Технология приготовления. Рецептура.

**БИЛЕТ №2**

1. Характеристика припека и упека в кондитерском производстве.
2. Маркировка тортов.Сроки и условия хранения.
3. Дрожжевое безопарное тесто- технология выполнения .

**БИЛЕТ №3**

1. Характеристика изделий: пирожное "Бисквитное " фруктово-желейное, и песочное с фруктовой начинкой.
2. Крем "Шарлот", технология приготовления.
3. Булочка домашняя.

**БИЛЕТ №4**

- 1.Рецептура и технология приготовления мясного и рыбного фарша для пирогов.
2. Песочное тесто, технология приготовления, недостатки и способы их устранения.
- 3.Технологии и последовательность приготовления, виды основ для производства крошковых пирожных.

#### **БИЛЕТ №5**

1. Помадка основная- последовательность и рецептура приготовления.
2. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
3. Булочка российская- рецептура и технология приготовления.

#### **БИЛЕТ №6**

1. Слоеное тесто - способы приготовления, особенности получения слоев при выборе технологий приготовления.
2. Сироп инвертный- этапы производства.
3. Правила выпечки заварного и песочного теста.

#### **БИЛЕТ №7**

1. Технологии приготовления крема заварного.
2. Бисквит буше, рецептура для приготовления мелкопористого бисквита ,как избежать ошибок и недостатков при производстве теста и выпечке.
- 3.Сироп для пропитки крепленный. Отличительные особенности и назначение.

#### **БИЛЕТ №8**

1. Сахарные мастики: их виды, отличие, применение
2. Характеристика пирожных. Корзиночка с желе и фруктами из песочного теста.
3. Способы разрыхления теста.

#### **БИЛЕТ №9**

1. Желе. Приготовление, украшения из желе.
2. Ватрушки с творогом- технологии приготовления изделий из дрожжевого теста с творожной начинкой.
3. Сироп для глазирования (Тираженный сироп).

### **БИЛЕТ №10**

1. Марципан- понятие , состав и виды промышленного марципана. Украшения из марципана.
2. Торт "Прага" и "Сказка"- технологии и рецептуры на современном производстве , отличие от классики..
3. Роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита.

### **БИЛЕТ №11**

1. Приготовление и рецептура пресного сдобного теста, последовательность приготовления
2. Классификация тортов.
3. Пороки слоеного теста и изделий из них.

### **БИЛЕТ №12**

1. Крем сливочный основной и вспомогательный , особенности рецептуры и технологий производства.
2. Дрожжевое опарное тесто- отличительные особенности производства..
3. Инвентарь для отделки тортов , виды кондитерских мешков , насадки, трафареты.

### **БИЛЕТ №13**

1. Приготовление мучных изделий во фритюре .Виды фритюра, подбор оборудования.
2. Ромовая баба- рецептура и технология производства.
3. Дрожжевое слоеное тесто ,особенности технологии производства-.

### **БИЛЕТ №14**

1. Тесто пряничное (сырцовый способ и заварной способ производства).
2. Фарши сладкие - рецептуры и технологии производства (творожный и яблочный, фарши из сухофруктов)
3. Шоколадные глазури или ганаш- сходства и различия , рецептуры приготовления..

### **БИЛЕТ №15**

1. Приготовление заварного теста- рецептуры .
2. Пищевые красители, применяемые в кондитерском производстве.
3. Корзинки из песочного теста с фруктово-ягодными наполнителями , зефирным кремом и масляно- жировым , оформление.

### **БИЛЕТ №15**

1. Разрыхлители бисквитного теста.
2. Кулебяка слоеная с мясным и сложным фаршами .
3. Замес теста и способы его разрыхления.

## **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - М.: Издательский центр «Академия» 2007.
2. Шумилкина М.Н. «Кондитер» - Ростов н\Д.: Феникс, 2010.

### Дополнительные источники:

1. Про пироги. – М.: Эксмо, 2008. (Книга Гастронома)
2. Селезнев А. Сладкие рецепты - М.: Эксмо, 2008.
3. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", "Ресторанный бизнес", «Гастроном» и др.
4. Каталог электронных образовательных ресурсов. <http://fcior.edu.ru>.

### Нормативные документы:

1. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей».  
Режим доступа: <http://www.potrebitel.net/zakon/zpp/zakon.shtml>
2. Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>
3. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.);  
Режим доступа: [http://ozppso.ru/1122/1134/\\_aview\\_b18885](http://ozppso.ru/1122/1134/_aview_b18885)
4. Приказ МЗ РФ № 330 от 5.08.2003 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ" с изменениями и дополнениями (Приказ МЗ РФ № 624 от 7.10.2005 г.);  
Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/85343/>
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, часть III – М.: Хлебпродинформ, 2000.
6. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ А.П.Антонов, Г.С. Фонарева и др.– М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
7. ГОСТ Р 53104-08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ Р 50646-94. Услуги населению. Термины и определения.
10. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
11. СанПин 42 – 123 – 4117 – 86. Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
12. СанПин 2. 3. 2. 560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

13. ОСТ 10-060-95. Торты и пирожные. Технические условия.