

Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Хакасия  
«Саяногорский политехнический техникум»

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ РХ «Саяногорский  
политехнический техникум»

\_\_\_\_\_  
Н.Н.Каркавина

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_ г.

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «12901 Кондитер»  
*профессиональная подготовка***

Саяногорск, 202\_ г.

## **1.Пояснительная записка**

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной подготовки) разработана на основании:

- Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

- Цель основной программы профессионального обучения, требования к результатам освоения модуля. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения программы профессиональной подготовки слушатель:

### **должен знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **иметь практический опыт:**

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

### **уметь:**

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

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ НОВЫХ РАБОЧИХ  
ПО ПРОФЕССИИ**

**12901 « КОНДИТЕР (3 РАЗРЯД)»**

*Контингент обучающихся- лица, не имеющие профессию, безработные граждане, незанятое население.*

*Срок обучения – 4 месяца (640 учебных часов)*

*Режим занятий - 5 дней по 8 часов в день*

*Форма обучения - очная*

*Недельная нагрузка - 40 часов в неделю*

*Уровень получаемого образования — профессиональная подготовка.*

№ п/п	Учебные дисциплины	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля
			Лекционных	практических	
1.	<b>Теоретическое обучение</b>				
1.1	<b>Общепромышленный курс</b>				
1.1.1.	Товароведение пищевых продуктов	52	42	10	Зачет
1.1.2.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	20	-	Зачет
1.1.3.	Организация производства предприятий общественного питания	14	14	-	Зачет
1.2	<b>Специальный курс</b>				
1.2.1.	Специальная технология	132	70	62	Зачет
2.	<b>Производственное обучение</b>				
2.1	Производственное обучение	254	-	254	-
	Квалификационный экзамен	8	-	8	Экзамен
	<b>Итого:</b>	<b>480</b>	<b>146</b>	<b>334</b>	<b>-</b>

## 2. Планируемые результаты обучения

Результатом освоения программы является получение слушателем следующих профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

## 3. Учебный план подготовки новых рабочих

№ п/п	Учебные дисциплины	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля
			Лекционных	практических	
1.	<b>Теоретическое обучение</b>				
1.1	<b>Общепромышленный курс</b>				
1.1.1.	Товароведение пищевых продуктов	52	42	10	Зачет
1.1.2.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	20	-	Зачет
1.1.3.	Организация производства предприятий общественного питания	14	14	-	Зачет
1.2	<b>Специальный курс</b>				
1.2.1.	Специальная технология	132	70	62	Зачет
2.	<b>Производственное обучение</b>				
2.1	Производственное обучение	254	-	254	-
	Квалификационный экзамен	8	-	8	Экзамен
	<b>Итого:</b>	<b>480</b>	<b>146</b>	<b>334</b>	<b>-</b>

## 4. Рабочие программы учебных дисциплин

Наименование дисциплин, модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа слушателей	Объем часов
<b>Общепромышленный курс</b>		<b>86</b>
<b>Товароведение пищевых продуктов</b>		<b>52</b>
Введение. Предмет и задачи товароведения	Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество пищевых продуктов: определение, факторы, влияющие на него. Вещества,	6

	входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, энергетическая ценность. Стандарты. Хранение пищевых продуктов. Сертификаты. Штриховой код.	
Зерно и продукты его переработки	Показатели качества зерна. Крупы. Мука. Виды помолов. Хлебобулочные изделия, ассортимент. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения. Использование в кулинарии и приготовление мучных кондитерских изделий.	8
Вкусовые товары	Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, маркировка, условия хранения и транспортирования. Чай. Кофе. Пряности и приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки. Пиво. Использование.	6
Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Крахмал. Продукты переработки крахмала. Сахар. Мед. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад. Какао-порошок. Карамель. Конфеты. Мучные кондитерские изделия. Халва. Диетические и лечебные кондитерские изделия.	10
Молочные продукты	Сливки, молоко, сметана, творог, простокваша, кефир и другие молочные продукты. Сыры сычужные и кисломолочные, переработанные. Использование.	6
Пищевые жиры	Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Масло коровье. Растительные масла. Животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Использование.	6
Яйца и яичные продукты	Яйцо. Меланж. Яичный порошок. Использование в кулинарии.	4
Дрожжи и химические разрыхлители	Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования.	3
Вспомогательные материалы для производства кулинарных и кондитерских изделий	Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты. Пищевые красители, стабилизаторы: характеристика, свойства, требования к качеству, применение, использование.	3
<b>Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>		<b>20</b>
Основы физиологии питания	Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Пищевые вещества и их значение. Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная норма, калорийность.	4

	<p>Углеводы, их значение, норма. Превращение углеводов в жиры при избыточном питании. Жиры, их значение. Рациональное соотношение животных и растительных жиров.</p> <p>Минеральные соли — значение в питании. Соли железа, натрия, калия, фосфора, кальция, йода.</p> <p>Вода, значение для организма, норма потребления.</p> <p>Витамины — значение в питании. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.</p>	
Основы эпидемиологии	<p>Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование его в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т. д.).</p> <p>Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.</p> <p>Пищевые инфекции; источники инфицирование продуктов. Профилактика пищевых инфекций.</p> <p>Венерические заболевания, их предупреждение. Профилактика СПИДа.</p>	2
Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	<p>Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые токсикоинфекции.</p> <p>Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилококка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.</p> <p>Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.</p> <p>Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.</p>	4

Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи	Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.	6
Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания	Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами <sup>4</sup> чистка одежды, обуви. Требования к санитарной одежде, ее хранение. Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания. Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Предохранительные прививки, их значение.	4
<b>Организация производства предприятий общественного питания</b>		<b>14</b>
Введение	Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка	2
Организация снабжения предприятий общественного питания	Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема	4
Организация производства предприятий общественного питания	Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания	4

	производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.	
Организация обслуживания посетителей	Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Форма обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.	4
<b>Специальный курс</b>		<b>132</b>
<b>Специальная технология</b>		<b>132</b>
Приготовление отделочных полуфабрикатов	Приготовление отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов. Приготовление мастик. Приготовление кремов (масляного, белкового, крема «Шарлотт», крема «Пражского»)	16
Приготовление теста дрожжевого безопарного и изделий из него	Приготовление безопарного теста. Приготовление изделий из безопарного теста. Приготовление пирожков, ватрушек, с различными фаршами.	16
Приготовление теста дрожжевого опарного и изделий из него	Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление изделий из него. Приготовление сдобных булочек, кекса «Майского», «Весеннего» Приготовление кулебяк с различными фаршами.	16
Приготовление теста заварного и изделий из него	Приготовление заварного теста. Приготовление изделий из заварного теста. Приготовление профитролей, кольца заварного, эклеров	16
Приготовление теста пресного слоёного и изделий из него	Приготовление теста пресного слоёного. Приготовление изделий из него. Приготовление пирожков слоёных с различными фаршами. Приготовление трубочки слоёной с белковым кремом.	16
Приготовление теста слоёного дрожжевого и изделий из него	Приготовление слоёного дрожжевого теста. Приготовление изделий из слоёного дрожжевого теста. Приготовление ватрушки «Венгерской».	16
Приготовление теста бисквитного и изделий из него	Приготовление бисквитного теста. Приготовление изделий из бисквитного теста. Приготовление пирожных из бисквитного п/ф. Приготовление и оформление бисквитных тортов: «Подарочный», «Сказка»	16
Приготовление песочного теста и изделий из него	Приготовление песочного теста. Приготовление пирожного корзинка «Любительская» Приготовление печенья отсадочного «Курабье» Приготовление торта «Листопад»	10

Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него	Приготовление белково-воздушного теста. Приготовление изделий из белково-воздушного теста. Приготовление печенья «Меренги» Приготовление пирожного» Белково-воздушное (двойное) с масляным кремом.	10
<b>Производственное обучение</b>		<b>254</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>480</b>

## 5. Учебный план и рабочая программа производственного обучения

№ п\п	Наименование тем	Всего часов
1	Введение и ознакомление с предприятием	6
2	Подготовка кондитерского сырья к производству	12
3	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	36
4	Замес теста и способы его разрыхления	18
5	Дрожжевое тесто и изделия из него	70
6	Бездрожжевое тесто и изделия из него	40
7	Приготовление тортов и пирожных	42
8	Изделия пониженной калорийности	12
9	Национальные кондитерские изделия	18
	<b>Всего за курс обучения</b>	<b>254</b>

№ п\п	Тема. Учебные элементы.	
<b>1</b>	<b>Введение</b>	
	- ознакомление с квалификационной характеристикой и программой обучения.	
	- нормативно – техническая документация.	
	- охрана труда и т/б на предприятии.	
	- экскурсия по предприятию.	
	Должен знать: Квалификационную характеристику, нормативно – техническую документацию на продукцию общественного питания.	Должен уметь: Пользоваться нормативно – технологической документацией.
<b>2</b>	<b>Подготовка сырья к кондитерскому производству</b>	
	- значение и пищевая ценность кондитерских изделий	
	- оборудование и инвентарь для подготовки кондитерского сырья	
	- оценка качества сырья для кондитерского производства	
	- характеристика сырья для мучных, кондитерских изделий	
	- просеивание муки	
	- процеживание молока	
	- отделение белков от желтков, взбивание белков	
	- растворение дрожжей	
	- подготовка к производству изюма, мака, орехов и т.д.	
	Должен знать: Признаки доброкачества продуктов. Виды дефектов и способы предупреждения.	Должен уметь: Органолептически оценивать сырье, для кондитерского производства, приготавливать сырье для изготовления теста. Отмеривать, отвешивать.

<b>3</b>	<b>Приготовление п.ф. для мучных и кондитерских изделий.</b>	
	- виды п.ф.	
	- технология приготовления п.ф.	
	- приготовление начинок из яблок, мака, орехов, повидла, измельчение тушение, протираание	
	- технология приготовления сиропов, помады, кремов.	
	- фарш из моркови: измельчение, тушение, добавление рубленых яиц, сахара, соли.	
	- фарш из лука: шинкование, добавление рубленых яиц, масла, соли.	
	- фарш из мяса: измельчение, обжаривание, тушение, пропускание через мясорубку, соединение со специями.	
	- фарш из риса с яйцом: припускание риса, добавление соли, масла, рубленых яиц.	
	- фарш творожный	
	- фарш грибной: подготовка грибов, варка откидывание на сито	
	- фарш из квашенной капусты	
	- приготовление посыпок, бисквитной крошки	
	- приготовление крема сливочного	
	- приготовление крема белкового, желе	
	- приготовление глазури	
	- мастика, марципан	
	<p>Должен знать:</p> <p>Ассортимент п.ф. из овощей, фруктов, мяса. Способы, правила последовательность выполнения операций при приготовлении фаршей. Нормы расхода сырья. Правила приготовления начинок сиропов, помады, кремов.</p>	<p>Должен уметь:</p> <p>Приготавливать фарш из овощей фруктов, мяса. Приготавливать сиропы, помады, крем сливочный, крем белковый с соблюдением технического процесса.</p>
<b>4</b>	<b>Замес теста и способы его разрыхления</b>	
	- деление изделий из теста на группы	
	- способ приготовления теста с применением химических разрыхлителей.	
	- способ приготовления теста с применением механического способа.	
	- характеристика дрожжевого теста	
	- способы приготовления дрожжевого теста ( опарный, безопарный )	
	- замес теста и значение обминки теста	
	<p>Должен знать:</p> <p>Классификацию теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Какую муку используют для приготовления дрожжевого теста, как приготовить опару, технологию приготовления теста, для чего производят расстойку теста. Порядок пользования сборником рецептур.</p>	<p>Должен уметь:</p> <p>Замешивание теста: опарным и безопарным способом; с химическими разрыхлителями; механическим способом. Определять готовность теста к выпечке. Приготавливать слоеное дрожжевое тесто. Разделять тесто, формировать отсаживание изделие на листы. Приготавливать тесто для блинов, оладий, ватрушек, пирогов закрытых, открытых.</p>
<b>5</b>	<b>Приготовление дрожжевого теста и изделий из него</b>	
	- формирование изделий, значение расстойки теста	
	- приготовление дрожжевого безопарного теста	
	- способы замеса, брожения, определение готовности теста	
	- приготовление дрожжевого опарного теста	
	- способ замеса. Определение готовности	
	- приготовление теста для блинов и оладий. Выпечка	
	- приготовление булочек в ассортименте	

	- режим выпечки изделий в формах, на листах.				
	- охлаждение изделий, режим				
	- приготовление пирожков печеных, жаренных				
	- приготовление кексов в ассортименте				
	- приготовление пирогов закрытых, открытых.				
	- определение недостатков изделий из дрожжевого теста, причины				
	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">Должен знать:</td> <td style="text-align: center;">Должен уметь:</td> </tr> <tr> <td>Какую муку используют для приготовления дрожжевого теста, как приготовить опару, технологию приготовления теста, для чего производят расстойку теста. Порядок пользования сборником рецептур.</td> <td>Замешивать опарным и безопарным способом. Определять готовность теста к выпечке. Приготавливать слоеное дрожжевое тесто. Разделять тесто, формировать отсаживание изделие на листы. Приготавливать тесто для блинов, оладий, ватрушек, пирогов закрытых, открытых.</td> </tr> </table>	Должен знать:	Должен уметь:	Какую муку используют для приготовления дрожжевого теста, как приготовить опару, технологию приготовления теста, для чего производят расстойку теста. Порядок пользования сборником рецептур.	Замешивать опарным и безопарным способом. Определять готовность теста к выпечке. Приготавливать слоеное дрожжевое тесто. Разделять тесто, формировать отсаживание изделие на листы. Приготавливать тесто для блинов, оладий, ватрушек, пирогов закрытых, открытых.
Должен знать:	Должен уметь:				
Какую муку используют для приготовления дрожжевого теста, как приготовить опару, технологию приготовления теста, для чего производят расстойку теста. Порядок пользования сборником рецептур.	Замешивать опарным и безопарным способом. Определять готовность теста к выпечке. Приготавливать слоеное дрожжевое тесто. Разделять тесто, формировать отсаживание изделие на листы. Приготавливать тесто для блинов, оладий, ватрушек, пирогов закрытых, открытых.				
<b>6</b>	<b>Приготовление бездрожжевого теста, изделия и п.ф. из него.</b>				
	- классификация бездрожжевого теста				
	- изучение рецептуры и ассортимента готовых изделий из бездрожжевого теста, п.ф. из него				
	- приготовление теста для пельменей, вареников				
	- приготовление теста для лапши домашней				
	- приготовление теста для блинчиков				
	- технология приготовления сдобного теста и изделий из него				
	- характеристика, рецептура и технология приготовления песочного теста				
	технология приготовления песочного теста и изделия из него				
	- технология приготовления бисквитного теста				
	- приготовление пластов для пирожных, тортов				
	- технология приготовления слоеного теста и изделия из него				
	- технология приготовления заварного теста и изделий из него				
	- технология приготовления вафельного теста и изделий из него				
	- технология приготовления пряничного теста и изделий из него				
	- технология приготовления воздушного теста и изделий из него				
	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">Должен знать:</td> <td style="text-align: center;">Должен уметь:</td> </tr> <tr> <td>Рецептуру и ассортимент изделий из бездрожжевого теста. Способы органолептической оценки качества изделий. Технологию приготовления бездрожжевого (сдобного, песочного, заварного, бисквитного, слоеного) теста. Температуру выпечки изделий.</td> <td>Пользоваться сборником рецептур, приготавливать сдобное, песочное, заварное, бисквитное, слоеное тесто, воздушное. Формировать, отсаживать изделия на листы.</td> </tr> </table>	Должен знать:	Должен уметь:	Рецептуру и ассортимент изделий из бездрожжевого теста. Способы органолептической оценки качества изделий. Технологию приготовления бездрожжевого (сдобного, песочного, заварного, бисквитного, слоеного) теста. Температуру выпечки изделий.	Пользоваться сборником рецептур, приготавливать сдобное, песочное, заварное, бисквитное, слоеное тесто, воздушное. Формировать, отсаживать изделия на листы.
Должен знать:	Должен уметь:				
Рецептуру и ассортимент изделий из бездрожжевого теста. Способы органолептической оценки качества изделий. Технологию приготовления бездрожжевого (сдобного, песочного, заварного, бисквитного, слоеного) теста. Температуру выпечки изделий.	Пользоваться сборником рецептур, приготавливать сдобное, песочное, заварное, бисквитное, слоеное тесто, воздушное. Формировать, отсаживать изделия на листы.				
<b>7</b>	<b>Приготовление пирожных и тортов массового спроса.</b>				
	-инвентарь и оборудование для приготовления пирожных и тортов				
	- подготовка сырья, приготовления бисквитных пирожных и тортов				
	- промачивание сиропом бисквитного п.ф.				
	- намазывание или запускание кремом				
	- смешивание п.ф.				
	- заливка желе				
	- разрезка склеенных п.ф. на части для пирожных				
	- обсыпка крошкой, дроблеными орехами, сахарной пудрой.				
	- приготовление пирожных и тортов со сливочным кремом.				
	- приготовление пирожных и тортов массового спроса				
	- приготовление пирожного и торта фруктово-желейного				

	- приготовление пирожных и торта с белковым кремом.		
	- приготовление пирожных и тортов, глазированных помадой		
	- приготовление песочных пирожных и тортов		
	- приготовление заварных пирожных и тортов		
	- приготовление воздушных пирожных и тортов		
	- приготовление крошковых пирожных и тортов		
	- условия хранения и сроки реализации пирожных и тортов		
	<table border="1"> <tr> <td>Должен знать: Основные процессы приготовления пирожных, их классификацию размеры, форму сроки хранения и реализации.</td> <td>Должен уметь: Приготавливать различные виды теста, разделять, отсаживать, отделять изделия. Вести технологический процесс приготовления пирожных.</td> </tr> </table>	Должен знать: Основные процессы приготовления пирожных, их классификацию размеры, форму сроки хранения и реализации.	Должен уметь: Приготавливать различные виды теста, разделять, отсаживать, отделять изделия. Вести технологический процесс приготовления пирожных.
Должен знать: Основные процессы приготовления пирожных, их классификацию размеры, форму сроки хранения и реализации.	Должен уметь: Приготавливать различные виды теста, разделять, отсаживать, отделять изделия. Вести технологический процесс приготовления пирожных.		
<b>8</b>	<b>Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности.</b>		
	- характеристика, состав, рецептура и использование изделий пониженной калорийности.		
	- ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.		
	- приготовление дрожжевого теста		
	- приготовление пирожков		
	- приготовление булочек		
	- приготовление песочного теста		
	- приготовление песочного печенья		
	- приготовление слоеной булочки		
	- приготовление вафельного теста и изделия из него.		
	- приготовление пряничного теста		
	- приготовление блинчатого теста		
	<table border="1"> <tr> <td>Должен знать: Технологию приготовления кондитерских изделий, способы органолептической оценки качества сырья. Порядок пользования сборником рецептов.</td> <td>Должен уметь: Приготавливать различные виды теста, разделять тесто, формировать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре. Вести технологический процесс приготовления кондитерских изделий.</td> </tr> </table>	Должен знать: Технологию приготовления кондитерских изделий, способы органолептической оценки качества сырья. Порядок пользования сборником рецептов.	Должен уметь: Приготавливать различные виды теста, разделять тесто, формировать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре. Вести технологический процесс приготовления кондитерских изделий.
Должен знать: Технологию приготовления кондитерских изделий, способы органолептической оценки качества сырья. Порядок пользования сборником рецептов.	Должен уметь: Приготавливать различные виды теста, разделять тесто, формировать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре. Вести технологический процесс приготовления кондитерских изделий.		
<b>9</b>	<b>Национальные кондитерские изделия</b>		
	- характеристика, состав, рецептура и использование национальных изделий		
	- ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских национальных изделий		
	- приготовление национальных изделий		
	<table border="1"> <tr> <td>Должен знать: Технологию приготовления кондитерских изделий, способы органолептической оценки качества сырья. Порядок пользования сборником рецептов.</td> <td>Должен уметь: Приготавливать различные виды теста, разделять тесто, формировать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре. Вести технологический процесс приготовления кондитерских изделий.</td> </tr> </table>	Должен знать: Технологию приготовления кондитерских изделий, способы органолептической оценки качества сырья. Порядок пользования сборником рецептов.	Должен уметь: Приготавливать различные виды теста, разделять тесто, формировать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре. Вести технологический процесс приготовления кондитерских изделий.
Должен знать: Технологию приготовления кондитерских изделий, способы органолептической оценки качества сырья. Порядок пользования сборником рецептов.	Должен уметь: Приготавливать различные виды теста, разделять тесто, формировать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре. Вести технологический процесс приготовления кондитерских изделий.		

## 6. Организационно-педагогические условия

### 6.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кондитерского цеха.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет,

лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест:

- тепловое оборудование: электропекарские шкафы, электроплита;
- механическое оборудование: тестораскаточные и тестомесильные машины, взбивальные машины;
- холодильное оборудование: низкотемпературный прилавок, холодильный шкаф;
- весоизмерительные приборы;
- производственные столы;
- стеллажи;
- шкаф для инвентаря;
- комплект инструментов и приспособлений по количеству рабочих мест;
- инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, скалки, сито, дуршлаг и посуда для производства и отпуска кондитерских изделий по количеству обучающихся;
- технологические карты;
- инструкционно - технологические карты.

## **6.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **Основные источники:**

1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2011 г.
2. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство, 2012 г.
3. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: уч. пособие. – Ростов н\ Д.: Феникс, 2011 г.