



РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол №1 от 31 августа 2022 года
Председатель Климпущ М.Н.

Приказ на утверждение
№ 762 от 31.08.2022

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 12901 «Кондитер», на основе профессионального стандарта Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), регистрационный номер 549, направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего (с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»)

Уровень квалификации 3

Срок обучения 228 ч

Форма обучения очная, очно-заочная

СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ

Основная образовательная программа профессионального обучения

«Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 12901 «Кондитер», разработана в образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее Колледж) в соответствии с профессиональным стандартом Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597 для образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная образовательная программа профессионального обучения

«Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 12901 «Кондитер», уровень квалификации 3, предназначена для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего на основе профессионального стандарта Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), регистрационный номер 549 (с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»). Программа относится к профессиональной деятельности «Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания», код 33.010. Основная цель вида профессиональной деятельности: «Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания».

Относится к видам экономической деятельности:

10.71	Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения
56	Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков

(код ОКВЭД*(2))

(наименование вида экономической деятельности)

Программа разработана в соответствии с:

- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Минтруда России от 07 сентября 2015 г №597н)
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными в приказ Министерством образования и науки Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования».
- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результаты обучения по программе формируются на основе содержания профессионального стандарта, соответствующее Зуровню квалификации.

Соблюдается следующее соответствие терминологии профессиональных стандартов и профессиональных образовательных программ.

Таблица 1 Примерное соответствие терминологии ПС и профессиональных образовательных программ

Термины профессионального стандарта	Термины профессиональных образовательных программ
Обобщенная трудовая функция	Вид деятельности
Трудовая функция	Профессиональная компетенция
Трудовое действие	Практический опыт
Умение	Умение
Знание	Знание

2.1. Перечень трудовых функций и соответствующих им трудовых действий, умений и знаний

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
	3.2 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	3.2.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	A/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	/02.3	

Результатом освоения программы профессионального обучения являются виды деятельности и составляющие его компетенции. Определение видов деятельности и составляющих их компетенций происходит на основании обобщенной трудовой функции 3 уровня квалификации «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера»

Наименование вида деятельности	Наименование профессиональной компетенции
ВД «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера»	ПК _{по1} Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
	ПК _{по2} Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

ПК_{по1} Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта(трудового действия)	Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс
ТД3.2.1.1	ПО 1.1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику
			Подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков
ТД3.2.1.2	ПО 1.2.	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами
			Всегда следить за собственной чистотой и внешностью
ТД3.2.1.3	ПО 1.3.	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера	Подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков
			Работать аккуратно и следовать правил техники безопасности
ТД3.2.1.4	ПО 1.4.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам, экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы.
			Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление, хранение и обслуживание
			Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий
Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией

У3.2.1.1	У1.1	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	Подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков
			Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику
У3.2.1.2	У1.2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание
			Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами
			Всегда следить за собственной чистотой и внешностью
У3.2.1.3	У1.3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований
			Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества
			Работать в рамках данной темы
			Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям
Необходимые знания	Знания	Наименование знаний	Содержание в соответствии со спецификацией
3 3.2.1.1	3 1.1	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Законодательство и передовая практика в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде;
			Стандарты Ворлдскиллс и спецификацию стандартов

			<p>Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;</p> <p>Законодательство и лучшая практика в сфере использования профессиональных инструментов и оборудования, ухода за ними</p>
3 3.2.1.2	3 1.2	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции	<p>Ингредиенты, используемые в кондитерском деле: характеристика, сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения</p>
			<p>Применение вкусовых комбинаций и согласование текстур</p>
			<p>Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий</p>
			<p>Обширный ряд классических и современных видов тортов</p>
			<p>Методы производства, хранения и презентации тортов</p>
			<p>Специализированные инструменты для изготовления десерта на тарелке</p>
			<p>Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, десерта на тарелке</p>
			<p>Широкий ассортимент современных десертов на тарелке, методы изготовления, альтернативные способы подачи, стоимость производства</p>
			<p>Способы применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты</p>
			<p>Ассортимент кондитерских изделий и шоколада</p>

			<p>Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник изготовления и методы презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров</p>
			<p>Виды выпеченных изделий, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров</p>
			<p>Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки</p>
			<p>Методы и технику ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм</p>
			<p>Эффективность и уместность использования изделий ручной лепки</p>
			<p>Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм</p>
3 3.2.1.3	3 1.3	<p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков</p>
			<p>Работать аккуратно и следовать правил техники безопасности</p>
			<p>Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами</p>
			<p>Причины порчи пищевых продуктов</p>

			Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
			Принципы хранения и презентации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров
3 3.2.1.4	3 1.4	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	Подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков
			Работать аккуратно и следовать правил техники безопасности
3 3.2.1.5	3 1.5	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции

ПКпо2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта(трудового действия)	Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс
ТД 3.2.2.1	ПО 2.1	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия
			Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы
ТД 3.2.2.2	ПО 2.2	Изготовление кондитерской и	Изготавливать порционные пирожные на основе песочного и

		шоколадной продукции по заданию кондитера	<p>бисквитного теста, сочетающие в себе: Сухие кексы и выпечку; Глазурованные бисквиты и выпечку; Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.; Декоративные элементы; Фрукты</p> <p>Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений</p> <p>Изготавливать торты, гато высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором</p>
ТД 3.2.2.3	ПО 2.3	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи
			Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи
			Презентовать порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка
			Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей
ТД 3.2.2.4	ПО 2.4	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	Работать в рамках данной темы
ТД 3.2.2.5	ПО 2.5	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции	Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции

		на вынос по заданию кондитера	Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни
Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией
У 3.2.2.1	У 2.1	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Изготавливать широкий ассортимент печенья, заварных и взбитых кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.
			Изготавливать порционные пирожные, птифуры на основе различных выпеченных полуфабрикатов
			Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных и птифуров
У 3.2.2.2	У 2.2	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям
			Изготавливать шоколад и кондитерские изделия указанной массы и размера
			Изготовить изделия заданной массы и размера, соблюдая стандарты качества
У 3.2.2.3	У 2.3	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения
			Работать с белым, молочным и темным кувертюром
			Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик
			Изготавливать и эффективно применять ганаш

			Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.)
У 3.2.2.4	У 2.4	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий
			Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)
			Вручную изготовить формы нужного размера и массы
			Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
			Эффективно работать инструментами для лепки: резаками, формами, прессами
			Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя
			Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную
У 3.2.2.5	У 2.5	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	<p>Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении</p> <p>Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, при необходимости, творческую концепцию</p>

			Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи
У 3.2.2.6	У 2.6	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами
			Работать аккуратно и следовать правил техники безопасности
			Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя
У 3.2.2.7	У 2.7	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	Всегда следить за собственной чистотой и внешностью
			Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности
			Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии
			Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление, хранение и обслуживание
У 3.2.2.8	У 2.8	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов
			Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам, экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы
У 3.2.2.9	У 2.9	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм	Заранее и точно заказывать товары и материалы для эффективной работы
			Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита

		наличной и безналичной оплаты	Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов
У 3.2.2.10	У 2.10	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий
			Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию
Необходимые знания	Знания	Наименование знаний	Содержание в соответствии со спецификацией
3 3.2.2.1	3 2.1	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Законодательство и передовая практика в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде
3 3.2.2.2	3 2.2	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Современные технологии в профессиональной сфере;
			Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур
			Обширный ряд современных видов тортов
			Широкий ассортимент современных десертов на тарелке, методы изготовления, альтернативные способы подачи, стоимость производства
			Методы производства, хранения и презентации тортов
			Ассортимент кондитерских изделий и шоколада
			Методы темперирования кувертюра вручную
Виды выпечки, тортов, бисквитов и т.д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров			

			Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм
3 3.2.2.3	3 2.3	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения	Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами
			Причины порчи пищевых продуктов
			Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
			Принципы хранения и презентации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров
3 3.2.2.4	3 2.4	Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции	
3 3.2.2.5	3 2.5	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	Презентация изделий изготовленных с помощью лепных форм
			Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий
			Способы презентации и подачи десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с современными тенденциями
3 3.2.2.6	3 2.6	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества	Основные правила сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непланируемых результатов.
			Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами
			Причины порчи пищевых продуктов

3 3.2.2.7	3 2.7	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	
	3 2.8	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями	
	3 2.9	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции	Презентация изделий изготовленных с помощью лепных форм
			Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий
			Способы презентации и подачи десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с современными тенденциями
	3 2.10	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции
			Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Реализация основных программ профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Профессиональное обучение завершается аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Комплект оценочных средств для оценки профессиональной квалификации представлен в приложении 1.

Оценивание компетенций, составляющих вид деятельности, подразумевает констатацию готовности обучающихся применять знания и умения, осуществлять необходимые действия на рабочем месте, которые ведут к получению определенного результата (продукта) деятельности или являются содержательным наполнением процесса трудовой (профессиональной) деятельности. Проводится комплексная оценка компетенций, а не отдельных умений и знаний их составляющих.

Таким образом, критерий оценки компетенций представляет собой формализованное описание оцениваемых основных (ключевых) параметров процесса (алгоритма) или результата деятельности.

4. СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ И ЭЛЕМЕНТОВ ЕЕ СТРУКТУРЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Должен иметь практический опыт	Виды работ на производственной практике	Должен знать	Должен уметь	Темы лабораторных работ, практических занятий	Виды работ на учебной практике	Умения и знания не вошедшие в программу	Образовавшаяся дисциплина
ПК _{по1} Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	ПО 1.1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления мучных кондитерских изделий 3. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 4. Приготовление		У1.1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	Практические работы: - Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. - Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления мучных кондитерских изделий. 3. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. 4. Приготовление с использованием различных технологий и	У 1.3 Применять регламенты, стандарты и нормативную техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	
	ПО 1.2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по			У 1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе			3 1.1 Нормативные правовые акты, регулирующие	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность

	заданию кондитера	использованием различных технологий и варианты оформления простых основных			отпуску на вынос мучных кондитерских изделий. - Составление технологических и технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия. Лабораторные работы: - Приготовление отделочных полуфабрикатов (из глазури, кремов). - Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, песочного, бисквитного теста - Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных бисквитных нарезных	варианты оформления простых основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий 5. Определение их соответствия технологическим требованиям. 6. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	щие деятельность организаций питания	ь организаций питания
	ПО 1.3. Проверка простого технологического оборудования, производстве инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера	отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий 5. Определение их соответствия технологическим требованиям. 6. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	3 1.4 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними				3 1.2 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции	
	ПО 1.4. Упаковка готовой продукции и складирование		3 1.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной				3 1.3 Требования к качеству, срокам и условия	

	е 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		безопасности в организациях питания		- Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.		хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	
ПК по 2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной	ПО 2.1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера			У 2.1Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции У 2.2Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и			У 2.8Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	

ой продукции				шоколадной продукции У 2.3Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции				
	ПО 2.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера		3 2.2Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции 3 2.3Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения 3 2.4Правила пользования сборниками рецептур изготовления	У 2.4Порционирова ть (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию У 2.6Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции У 2.7 Соблюдать санитарно- гигиенические требования и требования охраны труда и			3 2.1 Нор мативные правовые акты, регулирую щие деятельност ь организац ий питания 3.2.1 0 Требования охраны труда, производст венной санитарии и пожарной безопасност и В	

		кондитерской и шоколадной продукции 3 2.6 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества 3 2.7 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	пожарной безопасности			организациях общественного питания	
	ПО 2.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3 2.5 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям 3 2.9 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции	У 2.5 Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований безопасности готовой продукции				

	ПО 2.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера		З 2.8Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями	У 2.9Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты				
	ПО 2.5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера			У 2.10Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос				

5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)	Распределение обязательной учебной нагрузки в часах по
--------	--	--------------------------------	-------------------------------------	--

								неделям, месяцам, годам	
				Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная		1 курс(2 курс)	
						Всего занятий	В т.ч. лаб. и практ. занятий	1(3)	2(4)
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер»				2				
МДК.01	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	—,_,_,_—	—,_,_,_2*	6	-	6	2	6	
МДК.02	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции			102	2	58	42	36	70
МДК.03	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	—,_,_,_2***		2	-	2	-	-	2
УП.	Учебная практика	—,_,_,_2***		72	0		0	36	36
ПП.	Производственная практика	—,_,_,_2***		36	0				36

6. СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»

К о д	Наименования разделов	П р а к т и ч е с	О б ъ е м о б р а	Учебная нагрузка обучающихся, часов
-------	-----------------------	-------------------	-------------------	-------------------------------------

	профессионального модуля			Самостоятельная учебная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов								
					Нагрузка на МДК, часов					Нагрузка по практике, часов		Консультации	Промежуточная аттестация
					Всего учебных занятий	в том числе, часов				Учебная	Производственная		
						Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ				
	МДК Выполнение работ по профессии «Кондитер»	226	226	2	108	64	8	36		72	36	2*	6*
ПК 5.1-5.5	МДК.01 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	6	6		6	4	2						
ПК 5.1-5.5	МДК.02 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	102	102	2	100	58	6	36		72			
ПК 5.1-5.5	МДК.03 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	2	2		2	2							
	Учебная практика	72	72							72			Зачет
	Производственная практика	36	36								36		Зачет
	Теоретическая часть квалификационного экзамена	8	8									2*	6*
	Практическая часть квалификационного экзамена	10	10									2*	8*

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Практическая подготовка	ОК и ПК
3 семестр		72	72	
МДК.01 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места		6	6	
Тема 1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий.	1	1	ПК 5.1.-5.5
Тема 2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	2	2	ПК 5.1.-5.5
	Практическое занятие № 1 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2	ПК 5.1.-5.5

	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий.			
Тема 3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	1	1	
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.			ПК 5.1.-5.5
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.			ПК 5.1.-5.5
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		-		
МДК.02 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		102	102	
Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		14	14	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	2	2	
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.			ПК 5.1.-5.5
Тема 2.2.	Содержание	2	2	

Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.			ПК 5.1.-5.5
	2. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.			ПК 5.1.-5.5
	3. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.			ПК 5.1.-5.5
	4. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления			ПК 5.1.-5.5
Тема 2.3.	Содержание	2	2	
Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	1.Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении для мучных кондитерских изделий.			ПК 5.1.-5.5
	2. Приготовление сливочных, белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			ПК 5.1.-5.5
Тема 2.4.	Содержание	2	2	

Приготовление марципана и шоколада	1. Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования марципана в приготовлении для мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			ПК 5.1.-5.5
	2. Виды шоколада, его подготовка. Простые украшения из шоколада, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование шоколада в приготовлении для мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			ПК 5.1.-5.5
	Лабораторная работа № 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов (из глазури, кремов). Лабораторную работу можно провести комплексно с лабораторной работой № 2	6	6	ПК 5.1.-5.5
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		-		
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА по разделу 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий		12	12	
Тема Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, помадки, кремы)	Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых основных отделочных полуфабрикатов. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	6	6	ПК 5.1.-5.5
Тема Приготовление и использование в оформлении простых и основных	Виды работ: -Организация рабочего места.	6	6	ПК 5.1.-5.5

отделочных полуфабрикатов из марципана, карамели, шоколада	<p>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>-Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>-Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>			
Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		16	16	
Тема 2.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<p><i>Содержание</i></p> <p>1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	2	2	ПК 5.1.-5.5
Тема 2.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	<p><i>Содержание</i></p> <p>1. Приготовление блинчатого теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из блинчатого теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из блинчатого теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление вафельного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из вафельного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	8	8	ПК 5.1.-5.5 ПК 5.1.-5.5

	<p>3. Приготовление сдобного пресного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из сдобного пресного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			ПК 5.1.-5.5
	<p>4. Приготовление пряничного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из пряничного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			ПК 5.1.-5.5
	<p>5. Приготовление воздушного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из воздушного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			ПК 5.1.-5.5
	<p>6. Приготовление песочного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из песочного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			ПК 5.1.-5.5
	<p>7. Приготовление миндального теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из песочного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			ПК 5.1.-5.5

	<p>8. Приготовление бисквитного теста различными способами, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из бисквитного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			ПК 5.1.-5.5
	<p>9. Приготовление заварного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из заварного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			ПК 5.1.-5.5
	<p>10. Приготовление пресного слоеного теста различными способами, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из пресного слоеного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			ПК 5.1.-5.5
	<p>11. Приготовление крошкового полуфабриката, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий. Методы и способы приготовления, формование. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из крошкового полуфабриката, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			ПК 5.1.-5.5
	<p>12. Приготовление пресного сахарного теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сахарного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из сахарного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			ПК 5.1.-5.5

	13. Приготовление полуфабрикатов и изделий из сухих смесей промышленного производства. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий из сухих смесей промышленного производства, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.			ПК 5.1.-5.5
	14. Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления кондитерских изделий пониженной калорийности, требования к качеству, условия и сроки хранения.			ПК 5.1.-5.5
	Лабораторная работа № 2	6	6	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, песочного, бисквитного теста			ПК 5.1.-5.5
Самостоятельная работа при изучении раздела 2				
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		-		
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА по разделу 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		24	24	
Тема Приготовление и оформление печенья, пряников и коврижек различного ассортимента	Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления печенья, пряников, коврижек. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	6	6	ПК 5.1.-5.5

<p>Тема Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста: кексы весовые и мелкоштучные, печенье «курабье»</p>	<p>Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления печенья, пряников, коврижек. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6	6	ПК 5.1.-5.5
<p>Тема Приготовление и оформление изделий из вафельного теста</p>	<p>Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления печенья, пряников, коврижек. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6	6	ПК 5.1.-5.5
<p>Тема Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги</p>	<p>Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления печенья, пряников, коврижек. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6	6	ПК 5.1.-5.5
4 семестр		110	110	
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		70	70	

Тема 3.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	18	18	
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			ПК 5.1.-5.5
	2. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Процесс приготовления в зависимости от формы. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			ПК 5.1.-5.5
	3. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			ПК 5.1.-5.5
	Практические занятия № 2 № 3	4	4	
	Составление технологических и технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия.			ПК 5.1.-5.5
Лабораторные работы № 3 № 4	12	12		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных бисквитных нарезных.				

Тема 3.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание	22	22	
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента			ПК 5.1.-5.5
	2. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.			ПК 5.1.-5.5
	3. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.			ПК 5.1.-5.5
	4. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.			ПК 5.1.-5.5
	Практические занятия № 4	2	2	
	Составление технологических и технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия.			ПК 5.1.-5.5
	Лабораторные работы № 5 № 6	12	12	
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.			
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	2		

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА по разделу 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		36	36	
Тема Приготовление и оформление простых бисквитных и песочных пирожных	Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	6	6	ПК 5.1.-5.5
Тема Приготовление и оформление простых слоеных и заварных пирожных	Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	6	6	ПК 5.1.-5.5
Тема Приготовление и оформление простых воздушных и миндальных пирожных	Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	6	6	ПК 5.1.-5.5

<p>Тема Приготовление и оформление простых бисквитных и песочных тортов</p>	<p>Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6	6	ПК 5.1.-5.5
<p>Тема Приготовление и оформление простых слоеных и заварных тортов</p>	<p>Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6	6	ПК 5.1.-5.5
<p>Тема Приготовление и оформление простых воздушных и миндальных тортов</p>	<p>Виды работ: -Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6	6	ПК 5.1.-5.5
<p>МДК.03 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p>		2	2	

Тема 1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	Федеральное и региональное законодательство РФ, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	2	2	
Самостоятельная работа		2	2	
Консультация для подготовки к теоретической части квалификационного экзамена по профессии Кондитер		2*	2	
Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии Кондитер		6*	6	
Учебная практика по профессии КОНДИТЕР		72	72	
Зачет по учебной практике по профессии КОНДИТЕР				
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП 07.02 профессия КОНДИТЕР (итоговая концентрированная)		36	36	
Тема 1 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, помадки, кремы), полуфабрикатов из марципана, карамели, шоколада	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых основных отделочных полуфабрикатов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	6	ПК 5.1.-5.5
Тема 2 Приготовление и оформление печенья, пряников и коврижек, кексы весовые и мелкоштучные	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек, кексы различного ассортимента. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления печенья, пряников и коврижек, кексов различного ассортимента. 	6	6	ПК 5.1.-5.5

различного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 			
Тема 3 Приготовление и оформление изделий из вафельного теста, из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из вафельного теста, из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из вафельного теста, из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	6	ПК 5.1.-5.5
Тема 4 Приготовление и оформление простых бисквитных и песочных пирожных и тортов	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых бисквитных и песочных пирожных и тортов. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых бисквитных и песочных пирожных и тортов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	6	ПК 5.1.-5.5
Тема 5 Приготовление и оформление простых слоеных и заварных пирожных и тортов	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых слоеных и заварных пирожных и тортов. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых слоеных и заварных пирожных и тортов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6	6	ПК 5.1.-5.5
Тема 6 Приготовление и	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. 	6	6	ПК 5.1.-5.5

оформление простых воздушных и миндальных пирожных и тортов	-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых воздушных и миндальных пирожных и тортов. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых воздушных и миндальных пирожных и тортов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.			
Производственная практика по профессии КОНДИТЕР		36	36	
Зачет по производственной практике по профессии КОНДИТЕР				
Консультация по подготовки к квалификационному экзамену по профессии КОНДИТЕР		2	2	
Практическая часть квалификационного экзамена по профессии КОНДИТЕР		8	8	

6.1. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

Виды практик	Тема практики	Виды работ	Объем часов
Учебная практика	Тема 1 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, помадки, кремы)а	-Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых основных отделочных полуфабрикатов. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом..	6
	Тема 2 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов из марципана, карамели, шоколада	- Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых основных отделочных полуфабрикатов. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом..	6
	Тема 3 Приготовление и оформление печенья, пряников и коврижек различного ассортимента	- Организация рабочего места. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления печенья, пряников, коврижек.	6

		<p>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом..</p>	
	<p>Тема 4</p> <p>Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста: кексы весовые и мелкоштучные, печенье «курабье»</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из бездрожжевого теста: кексы весовые и мелкоштучные, печенье «курабье»</p> <p>-Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>-Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из бездрожжевого теста: кексы весовые и мелкоштучные, печенье «курабье»</p> <p>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6
	<p>Тема 5</p> <p>Приготовление и оформление изделий из вафельного теста</p>	<p>-Организация рабочего места.</p> <p>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из вафельного теста</p> <p>-Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>-Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из вафельного теста</p> <p>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6
	<p>Тема 6</p> <p>Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги</p>	<p>-Организация рабочего места.</p> <p>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги</p> <p>-Проверка органолептическим способом качества основных</p>	6

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>-Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги</p> <p>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	
	<p>Тема 7 Приготовление и оформление простых бисквитных и песочных пирожных</p>	<p>-Организация рабочего места.</p> <p>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных.</p> <p>-Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>-Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных.</p> <p>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6
	<p>Тема 8 Приготовление и оформление простых слоеных и заварных пирожных</p>	<p>-Организация рабочего места.</p> <p>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных.</p> <p>-Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>-Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных.</p> <p>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6
	<p>Тема 9 Приготовление и оформление простых воздушных и</p>	<p>-Организация рабочего места.</p> <p>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных.</p>	6

	миндальных пирожных	<p>-Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>-Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных.</p> <p>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	
	<p>Тема 10</p> <p>Приготовление и оформление простых бисквитных и песочных тортов</p>	<p>-Организация рабочего места.</p> <p>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных.</p> <p>-Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>-Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных.</p> <p>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6
	<p>Тема 11</p> <p>Приготовление и оформление простых слоеных и заварных тортов</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных.</p> <p>-Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>-Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных.</p> <p>-Определение их соответствия технологическим требованиям.</p> <p>-Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	6
	<p>Тема 12</p> <p>Приготовление и оформление простых воздушных и</p>	<p>-Организация рабочего места.</p> <p>-Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных.</p>	6

	миндальных тортов	<ul style="list-style-type: none"> -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. -Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления тортов и пирожных. -Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	
Итого			72 часа
Производственная практика	Тема 1 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, помадки, кремы), полуфабрикатов из марципана, карамели, шоколада	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых основных отделочных полуфабрикатов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6
	Тема 2 Приготовление и оформление печенья, пряников и коврижек, кексы весовые и мелкоштучные различного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек, кексы различного ассортимента. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления печенья, пряников и коврижек, кексов различного ассортимента. - Определение их соответствия технологическим требованиям. -Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6

	<p>Тема 3 Приготовление и оформление изделий из вафельного теста, из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления изделий из вафельного теста, из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления изделий из вафельного теста, из бездрожжевого слоеного теста: слоеные пирожки, круассаны, хачапури, пироги. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6
	<p>Тема 4 Приготовление и оформление простых бисквитных и песочных пирожных и тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых бисквитных и песочных пирожных и тортов. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых бисквитных и песочных пирожных и тортов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6
	<p>Тема 5 Приготовление и оформление простых слоеных и заварных пирожных и тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых слоеных и заварных пирожных и тортов. - Проверка органолептическим способом качества основных 	6

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых слоеных и заварных пирожных и тортов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	
	<p>Тема 6 Приготовление и оформление простых воздушных и миндальных пирожных и тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места. - Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления простых воздушных и миндальных пирожных и тортов. - Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. - Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления простых воздушных и миндальных пирожных и тортов. - Определение их соответствия технологическим требованиям. - Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. 	6
Итого			36 часов

