

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНО-КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ПРОФСОЮЗОВ  
«Учебный центр профсоюзов»

СОГЛАСОВАНО  
Педагогический совет  
Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 201\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Директор \_\_\_\_\_ Т.В. Новикова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
профессионального обучения (профессиональной переподготовки)  
«Кондитер»  
для лиц, имеющих профессию рабочего или должность служащего

РАЗРАБОТАЛ  
Заведующий учебной частью по  
организации \_\_\_\_\_ обучения  
дополнительного образования  
«Учебный центр профсоюзов»  
Бородина Ирина Леонидовна

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

образовательной программы профессионального обучения  
(профессиональной переподготовки) «Кондитер»

для лиц, имеющих профессию рабочего или должность служащего

Профессиональное обучение (профессиональная переподготовка) слушателей осуществляется посредством реализации профессиональной программы в объёме не менее 400 учебных часов, в том числе: теоретический компонент – не менее 140 учебных часов. Практический компонент - не менее 260 учебных часов. К освоению профессиональных программ допускаются:

- лица, уже имеющие профессию рабочего, профессии рабочего или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учётом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

Форма обучения: очная, очно-заочная (с применением дистанционных технологий), заочная (с применением дистанционных технологий) (400 учебных часов).

Обучение по программе «Кондитер» включает в себя теоретические и практические занятия, которые проходят в аудиториях и учебных лабораториях образовательной организации и производственную практику на предприятиях индустрии.

Нормативную правовую основу разработки рабочей образовательной программы профессионального обучения (далее программа) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25.12.2014 № 1126н. Регистрационный номер № 357;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями от 03 февраля 2017 года №106);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. N 499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам" (с изменениями и дополнениями от 15 ноября 2013 года)
- Приказа Министерства Образования и Науки Российской Федерации «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 18 апреля 2013 г. N 292. (с изменениями и дополнениями)
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94;
- Устав учебного центра.

### **Цель реализации программы:**

Целью реализации программы является профессиональная переподготовка по профессии 12901 «Кондитер» в соответствии с требованиями профессионального стандарта "Кондитер", утвержденный приказом от 25 декабря 2014 г. № 1126н, квалификационной характеристикой по профессии кондитер 3 разряда, с выдачей свидетельства о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Кондитер», 3 разряда.

## **Планируемые результаты обучения:**

В результате освоения данной программы профессионального обучения обучающийся должен приобрести профессиональные навыки, необходимые для профессиональной деятельности по профессии «Кондитер». Формирование теоретических и практических навыков кондитерского дела; изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения программы

### **должен иметь практический опыт:**

подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции;

изготовление кондитерской продукции;

презентация кондитерской продукции;

упаковка готовой кондитерской продукции на вынос;

оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской продукции;

составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской продукции;

контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской продукции;

проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;

### **уметь:**

замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;

соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;

процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции;

порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию;

реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;

безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции;

соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;

аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции;

эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос;

### **знать:**

нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

технологии изготовления кондитерской продукции;

требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения;

правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции;

принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям;

методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с

учетом соблюдения требований качества;  
пищевая ценность видов кондитерской продукции;  
принципы и приемы презентации кондитерской продукции;  
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;

Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена, который состоит из теоретической и практической части (см. экзаменационные билеты)

Слушателям, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию выдаётся свидетельство о профессиональной переподготовке по программе «Кондитер».

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
образовательной программы профессионального обучения  
(профессиональной переподготовки) «Кондитер»  
для лиц, имеющих профессию рабочего или должность служащего

Форма обучения: очная

Количество учебных часов 400.

Срок обучения в календарных днях 70.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе	
			Теория	Практика
1.	<b>Общепрофессиональный цикл.</b>	36	36	-
2.	<b>Профессиональный цикл.</b>	104	104	-
3.	<b>Практическое обучение.</b>	113	-	113
4.	<b>Производственная практика.</b>	139	-	139
5.	<b>Квалификационный экзамен.</b>	8	-	8
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>400</b>	<b>140</b>	<b>260</b>

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
образовательной программы профессионального обучения  
(профессиональной переподготовки) «Кондитер»  
для лиц, имеющих профессию рабочего или должность служащего

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе	
			Теория	Практика
<b>1.</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			
<i>1.1</i>	<i>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.</i>	<i>8</i>	<i>8</i>	<i>-</i>
<i>1.2</i>	<i>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.</i>	<i>16</i>	<i>16</i>	<i>-</i>
<i>1.3</i>	<i>Техническое оснащение и организация рабочего места.</i>	<i>8</i>	<i>8</i>	<i>-</i>
<i>1.4</i>	<i>Экономические и правовые основы производственной деятельности.</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>-</i>
<b>2</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			
<i>2.1</i>	<i>Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.</i>	<i>24</i>	<i>24</i>	<i>-</i>
	1. Приготовление опарного и без опарного теста дрожжевого теста с применением специализированного оборудования	8	8	-
	2. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Расстойка и выпечка сформованных изделий.	8	8	-
	3. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.	8	8	-
<i>2.2</i>	<i>Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.</i>	<i>24</i>	<i>24</i>	<i>-</i>
	1. Приготовление песочного теста и изделий из него. Замес теста с применением специализированного оборудования.	8	8	-
	2. Приготовление бисквитного и бисквитно-масленного теста и изделий из него. Замес теста с применением специализированного оборудования.	8	8	-
	3. Приготовление заварного и миндального теста. Замес теста с применением специализированного оборудования.	8	8	-
<i>2.3</i>	<i>Приготовление и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов.</i>	<i>24</i>	<i>24</i>	<i>-</i>
	1. Подготовка отделочных полуфабрикатов: орехов, приготовление сиропа, изделий из мастики, изделий из шоколада.	16	16	-
	2. Приготовление кремов	8	8	-
<i>2.4</i>	<i>Приготовление и оформление тортов и пирожных.</i>	<i>24</i>	<i>24</i>	<i>-</i>
	1. Приготовление тортов.	16	16	-
	2. Приготовление пирожных.	8	8	-
<i>2.5</i>	<i>Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов.</i>	<i>8</i>	<i>8</i>	<i>-</i>
	1. Приготовление тортов	8	8	-

<b>3.</b>	<b>Практическое обучение.</b>		-	
<b>3.1</b>	<b>Учебная практика</b>			
	- подготовка сырья для мучного и кондитерского производства.	1		1
	- приготовление без опарного дрожжевого теста и оформление изделий из него, в том числе: ватрушка, рогалик, пирог.	8		8
	- приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него, в том числе: булочка, крендель, кулебяки, расстегаи, кексы.	8		8
	- приготовление и оформление дрожжевого слоеного теста и изделий из него, в том числе: слойка, булочка.	8		8
	- приготовление теста для блинчиков и изделий из него с разными формами, вареников, лапши домашней.	8		8
	- приготовление сдобного пресного теста и изделий из него, в том числе: ватрушки, сочни, печенье сдобное.	8		8
	- приготовление бисквитного теста и изделий из него, в том числе: бисквит для рулета, творожный бисквит, шоколадный бисквит.	8		8
	- приготовление заварного теста и изделий из него, в том числе: булочка, профитроли.	8		8
	- приготовление слоеного теста и изделий из него, в том числе: пирожки с разными фаршами, кулебяка.	16		16
	- приготовление песочного теста и изделий из него, в том числе: печенье, кекс, капкейки.	8		8
	- приготовление пряничного теста и изделий из него, в том числе: пряники, корж молочный, коврижка.	8		8
	- приготовление украшений из крема: желе, фруктов, помады, глазури, сахарной мастики, марципана, посыпки, шоколада, карамели.	8		8
	- приготовление и оформление бисквитных пирожных.	8		8
	- приготовление и оформление тортов различной рецептуры, в количестве не менее 3(трех)	8		8
<b>3.2</b>	<b>Производственная практика</b> (на предприятиях общественного питания).	<b>139</b>		<b>139</b>
<b>4</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>8</b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>400</b>	<b>140</b>	<b>260</b>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
образовательной программы профессионального обучения  
(профессиональной переподготовки) «Кондитер»  
для лиц, имеющих профессию рабочего или должность служащего

**1. Общепрофессиональный цикл**

*1.1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.*

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.).

Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций. Венерические заболевания, их предупреждение.

Профилактика СПИДа.

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протей в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий. Меры профилактики токсикоинфекций.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилококка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами. Борьба с гельминтоносительством.

Требования к условиям работы и содержания производственных помещений.

Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов.

Требования к обработке сырья и производству продукции.

Использование жиров и требования, предъявляемые к ним.

Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Санитарные требования, предъявляемые к выработке кондитерских изделий с кремом.

Санитарные требования, предъявляемые к производству мягкого мороженого.

Санитарные требования, предъявляемые к личной гигиене персонала организации.

Организация производственного контроля. Требования к соблюдению санитарных правил.

Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве.

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях кожи рук, ангинах, заболеваниях зубов и катарах верхних дыхательных путей. 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.

### *1.2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.*

Общие понятия о физиологии питания.

Пищевые вещества и их значения. Роль пищи для организма человека. Понятия о пищевых веществах: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека в белках, жирах, углеводах, Витамин: определение, значение, классификация, характеристика.. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Минеральные вещества. Вода.

Пищеварение и усвояемость пищи. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на нее.

Обмен веществ и энергии. Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене.

Питание различных групп населения. Энергетическая ценность пищи. Суточный рацион питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.

Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Понятие о рационе питания.

Суточная норма потребности человека в питательных веществах.

Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.

Методика составления рационов питания.

Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.

Общие требования к качеству сырья и продуктов.

Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

### *1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места*

Общие сведения о машинах. Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах.

Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации машин. Требования безопасности труда.

Универсальные приводы: назначение, принцип устройства, комплекты, комплекты сменных механизмов и правила их крепления, эксплуатация, требования безопасности труда.

Машины для подготовки кондитерского сырья: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Машины для приготовления и обработки теста и п/ф: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Правила эксплуатации.

Аппараты для выпечки: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда.

Водогрейное оборудование: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда.

Оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда.

Холодильное оборудование: способы получения холода, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

#### *1.4. Экономические и правовые основы производственной деятельности.*

Понятие об экономике и ее роли в жизни общества. Типы экономических систем и различия между ними.

Спрос и предложение, как проявление экономических интересов покупателей и продавцов. Рынок, как механизм согласования интересов покупателей и продавцов. Основы денежного механизма. Закономерности денежного обращения. Рынок труда. Социальные проблемы рынка труда. Оплата труда. Налогообложение. Предпринимательство.

Создание предприятий. Причины прекращения деятельности предприятий. Основные документы предприятий: Устав. Уставной капитал. Расчеты предприятия. Факторы, влияющие на эффективность работы предприятия.

Внутренние факторы:

- материально-технические;
- организационно-управленческие;
- экономические факторы;
- социальные факторы.

Внешние факторы:

- рыночно - конъюнктурные факторы;
- хозяйственно-правовые и административные факторы.

Рабочая сила на предприятии. Определение рабочей силы. Разработка и проведение кадровой политики. Оплата труда. Формы и системы заработных плат.

Юридическое лицо и его признаки. Формы и виды предпринимательской деятельности. Доход. Прибыль. Распределение прибыли. Стадии и признаки банкротства.

## **2. Профессиональный цикл**

### *2.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.*

Приготовление опарного и без опарного теста дрожжевого теста с применением специализированного оборудования

Приготовление изделий из дрожжевого теста. Расстойка и выпечка сформованных изделий.

Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.

Классификация дрожжевого теста.

Сущность процессов происходящих при замесе и выпечке теста.

Технология приготовления фаршей и начинок

Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.

Технология приготовления дрожжевого опарного теста.

Технология приготовления теста с «отсдобкой».

Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.

Технология приготовления сдобного пресного теста.

## *2.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.*

Приготовление песочного теста и изделий из него. Замес теста с применением специализированного оборудования.

Приготовление бисквитного и бисквитно-масленного теста и изделий из него. Замес теста с применением специализированного оборудования.

Приготовление заварного и миндального теста. Замес теста с применением специализированного оборудования.

Технология приготовления вафельного полуфабриката.

Технология приготовления слоеного пресного полуфабриката.

Технология приготовления воздушного полуфабриката.

Технология приготовления миндального полуфабриката.

Технология приготовления заварного полуфабриката.

Технология приготовления полуфабриката бисквитного с подогревом (основного) и холодным способом (буше).

Технология приготовления масляного полуфабриката.

Технология приготовления песочного полуфабриката.

Технология приготовления пряничного полуфабриката.

## *2.3. Приготовление и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов.*

Подготовка отделочных полуфабрикатов: орехов, приготовление сиропа, изделий из мастики, изделий из шоколада.

Приготовление кремов.

Классификация отделочных полуфабрикатов.

Технология приготовления желе, жженки, помады.

Технология приготовления глазури и сиропов.

Технология приготовления кремов.

Технология приготовления марципана, сахарной мастики, пралине.

## *2.4. Приготовление и оформление тортов и пирожных.*

Приготовление тортов.

Приготовление пирожных.

Классификация праздничных тортов

Технология приготовления бисквитных тортов и пирожных.

Технология приготовления песочных тортов и пирожных.

Технология приготовления слоеных тортов и пирожных.

Технология приготовления белковых тортов и пирожных.

Технология приготовления вафельных, миндальных тортов и пирожных.

Технология приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных.

## **3. Практическое обучение.**

### *3.1. Учебная практика*

Подготовка сырья для мучного и кондитерского производства.

Приготовление без опарного дрожжевого теста и оформление изделий из него, в том числе: ватрушка, рогалик, пирог.

Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него, в том числе: булочка, крендель, кулебяки, расстегаи, кексы.

Приготовление и оформление дрожжевого слоеного теста и изделий из него, в том числе: слойка, булочка.

Приготовление теста для блинчиков и изделий из него с разными формами, вареников, лапши домашней.

Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него, в том числе: ватрушки, сочни, печенье сдобное.

Приготовление бисквитного теста и изделий из него, в том числе: бисквит для рулета, творожный бисквит, шоколадный бисквит.

Приготовление заварного теста и изделий из него, в том числе: булочка, профитроли.

Приготовление слоеного теста и изделий из него, в том числе: пирожки с разными фаршами, кулебяка.

Приготовление песочного теста и изделий из него, в том числе: печенье, кекс, капкейки.

Приготовление пряничного теста и изделий из него, в том числе: пряники, корж молочный, коврижка.

Приготовление украшений из крема: желе, фруктов, помады, глазури, сахарной мастики, марципана, посыпки, шоколада, карамели.

Приготовление и оформление бисквитных пирожных.

Приготовление и оформление тортов различной рецептуры, в количестве не менее 3(трех)

### *3.2.Производственная практика*

Подготовка сырья и приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.

Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки.

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки.

Приготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием различных способов оформления и отделки.

Приготовление хлеба с использованием различных способов оформления и отделки.

Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки.

Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки.

Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных способов оформления и отделки.

Приготовление классических тортов с использованием различных способов оформления и отделки.

Приготовление классических пирожных с использованием различных способов оформления и отделки.

Приготовление легких обезжиренных тортов с использованием различных способов оформления и отделки.

Приготовление легких обезжиренных пирожных с использованием различных способов оформления и отделки

## **4. Квалификационный экзамен (итоговая аттестация)**

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**  
образовательной программы профессионального обучения  
(профессиональной переподготовки) «Кондитер»  
для лиц, имеющих профессию рабочего или должность служащего

№ п/п	Наименован ие темы	Недели										Всего часов по прог рамм е	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1.	Общепрофес сиональный цикл.	36											<b>36</b>
2.	Профессион альный цикл.	4	40	40	20								<b>104</b>
3.	Практическо е обучение.				20	40	40	13					<b>113</b>
4.	Производств енная практика.							27	40	40	32		<b>139</b>
5.	Квалификац ионный экзамен.										8		<b>8</b>
	<b>Всего</b>												<b>400</b>

(профессиональной переподготовки) «Кондитер»  
для лиц, имеющих профессию рабочего или должность служащего

1. Бутейкис Н. Г., Жукова А. А., Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
3. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.
4. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
5. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2009 г.
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
9. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2014 г.

**Журналы:**

«Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2005 – 2016 г.

**Интернет-ресурсы**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://www.restoran.ru/>
6. <http://knigakulinara.ru/books/>

**СПИСОК ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ**  
образовательной программы профессионального обучения  
(профессиональной переподготовки) «Кондитер»  
для лиц, имеющих профессию рабочего или должность служащего

№ П/П	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Обеспеченность педагогическими работниками							
		Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	Ученая степень и ученое (почетное) звание	Стаж научно-педагогической работы			Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель, иное)
					Всего	В т.ч. педагогической			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	<b>Экономические и правовые основы производственной деятельности.</b>	Моргун Ирина Владимировна	НГТУ, инженер-экономист, 1992		5	5	5	«Проект 5» бухгалтер	Внештатный преподаватель
		Рябова Евгения Олеговна	НГПУ, учитель начальных классов, учитель английского языка, социальный педагог, 2003 НОУ РУЦП, менеджер по персоналу, 2010		14	14	7	«Учебный центр профсоюзов» Заместитель директора по УМР	Штатный сотрудник
2.	<b>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.</b>	Войлошников Тамаара Ивановна	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, товаровед высшей квалификации, 1973		27	27	27	Пенсионер	Внештатный преподаватель
		Кончакова Ольга Юрьевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, инженер-технолог, 2002		4	4	4	«Учебный центр профсоюзов» Заведующая учебной части по охране труда	Штатный сотрудник

3.	<b>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.</b>	Кицура Людмила Владимировна	НГПУ, педагог профессионального обучения, 2008 НГМ училище№2, медицинская сестра, 1991 НГМУ, санитарно-эпидемиологический надзор, 2011		5	5	5	ФФБУЗ центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области в Барабинском районе	Внештатный преподаватель
4.	<b>Техническое оснащение и организация рабочего места.</b>	Кончакова Ольга Юрьевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, инженер-технолог, 2002		4	4	4	«Учебный центр профсоюзов» Заведующая учебной части по охране труда	Штатный сотрудник
5.	<b>Профессиональный цикл.</b>	Яргина Елизавета Викторовна	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог, 1978		25	25	25	Новосибирский технологический колледж питания преподаватель	Внештатный преподаватель
		Кашталапова Елена Николаевна	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, инженер-технолог, 1986		23	23	23	Новосибирский технологический колледж питания преподаватель	Внештатный преподаватель

## ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

образовательной программы профессионального обучения  
(профессиональной переподготовки) «Кондитер»  
для лиц, имеющих профессию рабочего или должность служащего

1. Характеристика сырья для производства мучных и кондитерских изделий.
2. Процессы, происходящие при замесе, выпечке, хранении мучных кондитерских изделий.
3. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него.
4. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.
5. Технологический процесс приготовления песочного сдобного пресного теста и изделия из него.
6. Технологический процесс приготовления пряничного и вафельного теста и изделия из него.
7. Технологический процесс приготовления воздушного, миндального теста и изделия из него.
8. Технологический процесс приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, изделия из него.
9. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделия из него
10. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов, использование их.
11. Приготовление пирожных, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение.
12. Приготовление тортов, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение.
13. Приготовление восточных национальных изделий и сладостей, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение.
14. Классификация мучных и кондитерских изделий.
15. Организация работы кондитерского цеха.
16. Оснащенность кондитерского цеха, торгово-технологическим оборудованием.
17. Характеристика основного вида сырья для кондитерского производства
18. Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства.
19. Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства.
20. Процессы, происходящие при замесе, выпечке.
21. Технологический процесс приготовления фаршей и начинок, и их назначение.
22. Технологический процесс приготовления сиропов, жженки, помадки, и их использование.
23. Технологический процесс приготовления кремов, ассортимент и их назначение.
24. Способы разрыхления теста.
25. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него.
26. Технологический процесс приготовления сдобного дрожжевого теста и изделия из него.
27. Составление технологических карт на приготовление фаршей, начинок.
28. Расчет сырья на заданное количество порций и выхода изделий и полуфабрикатов.
29. Составление алгоритма процесса приготовления мучных и кондитерских изделий, полуфабрикатов.
30. Расчеты по замене одного вида сырья по видам взаимозаменяемости.
31. Классификация мучных и кондитерских изделий.
32. Организация работы кондитерского цеха.
33. Оснащенность кондитерского цеха, торгово - технологическим оборудованием.

34. Характеристика основного вида сырья для кондитерского производства.
35. Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства.
36. Характеристика вкусовых и ароматических веществ, для кондитерского производства.
37. Процессы, происходящие при замесе, выпечке.
38. Технологический процесс приготовления фаршей и начинок, и их назначение.
39. Технологический процесс приготовления сиропов, жженки, помадки, и их использование.
40. Технологический процесс приготовления кремов, ассортимент и их назначение .
41. Способы разрыхления теста.
42. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него.
43. Технологический процесс приготовления сдобного дрожжевого теста и изделия из него.
44. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.
45. Технологический процесс приготовления сдобного песочного теста и изделия из него.
46. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделия из него.
47. Технологический процесс приготовления вафельного теста и изделия из него.
48. Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделия из него.
49. Технологический процесс приготовления воздушного теста и изделия из него.
50. Технологический процесс приготовления миндального теста и изделия из него.
51. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделия из него.
52. Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделия из него.
53. Технологический процесс приготовления масляного бисквита и изделия из него.
54. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделия из него.
55. Технологический процесс приготовления кремов из сливочного масла и использование их.
56. Технологический процесс приготовления кремов из сливок, творога и их назначение.
57. Технологический процесс приготовления белкового крема и их назначение.
58. Технологический процесс приготовления желе, сахарных мастик и их назначение.
59. Технологический процесс приготовления глазури, кондири и их использование.
60. Технологический процесс приготовления марципана, посыпки, шоколада и их использование.
61. Технологический процесс приготовления карамели и их использование.
62. Технологический процесс отделки пирожных, тортов, использование инвентаря.
63. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза, использование украшений.
64. Виды украшений, с использованием желе, фруктов, цуката, шоколада, их использование.
65. Виды украшений, с использованием с использованием сахарных мастик, марципана, кондира, карамели, их использование.
66. Приготовление бисквитных, песочных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
67. Приготовление слоеных, заварных воздушных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
68. Приготовление миндально-ореховых, крошковых, десертных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
69. Классификация тортов и процесс приготовления тортов.
70. Приготовление бисквитных тортов, ассортимент, требования к качеству.
71. Приготовление песочных слоеных тортов, ассортимент, требования к качеству.

72. Приготовление миндальных, белковых тортов, ассортимент, требования к качеству.

73. Приготовление фирменных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству.

74. Технологический процесс приготовления восточных изделий, ассортимент, требования к качеству.

75. Оформить схему технологического процесса приготовления безопарного дрожжевого теста, сдобного опарного дрожжевого теста, песочного, заварного, дрожжевого слоеного теста, миндального, слоеного пресного теста, бисквитного основного теста, бисквитного круглого буше, масляного бисквита.

76. Произвести расчет сырья и продуктов для приготовления 50 шт. пирожков сдобных печеных, с мясным фаршем. На 1 кг курника из слоеного теста с фаршем из домашней птицы, грибов, яиц, на 100 шт. коржиков из пряничного теста. На 5 кг печенья ванильного из песочного теста. На 50 шт. кексов «Столичных» из масляного бисквита. На 100 шт. язычков из слоеного пресного теста. На 10 кг торта бисквитного с масляным кремом. На 200 шт. песочных пирожных «Корзинка» с желе и фруктами. На 5 кг печенья «Курабье Бакинское».

77. Формы и задачи технологического контроля за качеством мучных кондитерских изделий.

78. Требования безопасности труда личной и санитарной гигиены. Охрана труда работников кондитерского цеха.