

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»

ФАКУЛЬТЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«УТВЕРЖДАЮ»



Ректор ФГБОУ ВО Горский ГАУ

О. К. ГОГАЕВ

09. 2024 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«КОНДИТЕР»

Квалификации выпускника:

КОНДИТЕР

4 разряд

Код профессии	—	12901
Форма обучения	—	очно-заочная
Базовое образование	—	н/высшее
Срок обучения	—	4 (четыре) месяца
Количество часов	—	156

Владикавказ, 2024 г.

Пояснительная записка

Учебно-программная документация курса целевого назначения предназначена для обучения по профессии «Кондитер»

Документация включает:

- пояснительную записку,
- учебный план,
- вопросы тестового контроля,
- список основной и дополнительной литературы и т.д.

При подготовке Кондитеров производственное обучение проводится на объекте, с которым заключен договор ФГБОУ ГГАУ.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь выполнять самостоятельно все работы, предусмотренные рабочей программой.

В процессе обучения особое внимание должно быть уделено прочному усвоению и выполнению всех требований и правил охраны труда и технике безопасности. В этих целях преподаватель теоретического обучения и инструктор производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программой, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ значительное внимание уделять правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

По мере необходимости в программы следует вносить дополнения, заменяя устаревший материал новым.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью по содержанию и общему количеству часов.

После окончания обучения слушатели сдают экзамен, после успешной сдачи которого слушателям выдается свидетельство установленного образца.

Особенности программы рабочей профессии:

- отсутствие общеобразовательных предметов;
- максимальная приближенность к практике;
- высококвалифицированные преподаватели-практики;
- свидетельство по рабочей специальности, предоставляющие право ведения деятельности по выбранному направлению;
- очно-вечерняя форма обучения, позволяющая учиться без отрыва от работы.

Трудоемкость и форма обучения

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 156 часов аудиторных занятий. Учебный период включает 4 месяца, в течение которых начитываются курсы лекций, проводятся лабораторно-практические занятия и принимаются текущие зачёты и экзамены. Все занятия проходят 2-3 раза в неделю в вечернее время (начало в 16:30), что позволяет проходить обучение

без отрыва от работы. При этом учебная нагрузка устанавливается не более 14 часов в неделю.

Из общего объема 156 аудиторных часов, предусмотренных учебным планом, 40% отведено для лекционных и 60% для лабораторных, практических и самостоятельных занятий.

Цели и задачи получения рабочей профессии «Кондитер»

Цель: готовность и способность кондитера 4 разряда использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ кондитерского производства.

Категория работников: лица, желающие переквалифицироваться и получить рабочую профессию кондитера; лица, находящиеся под риском увольнения; выпускники образовательных организаций, граждане, ищущие работу.

Предшествующий уровень образования: обучающийся может иметь или не иметь диплом государственного образца о профессиональном образовании по любой специальности.

Обучающийся курса должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по:

- эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых в кондитерском производстве;
- подготовке кондитерского сырья к производству;
- приготовлению, выпечке различных видов кондитерского теста;
- приготовлению отделочных полуфабрикатов;
- приготовление и оформление пирожных и тортов.

Обучающийся профессионального курса должен

Знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, а также правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

Уметь:

- производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- организовывать работу кондитерского производства;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;

Владеть:

- технологиями изготовления различных видов теста, отделочных полуфабрикатов, десертов,
- методами расчета потребности сырья, составления рецептов кондитерских изделий;
- рациональными способами эксплуатации оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства;
- навыками организации рабочих мест работников кондитерского цеха

**Программа профессионального обучения «Кондитер»
(156 часов)**

№ п/п	Наименование темы лекции и практических занятий	Количество часов			Ф.И.О. должность, ученое звание преподавателя
		Всего	Теоретический курс	Лабораторно-практические занятия	
1	Общепрофессиональный курс	8			
1.1	Основы микробиологии санитарии и гигиены в кондитерском производстве.	2			к.с/х.н., доцент Власова Ж.А.
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2			к.с/х.н., доцент Власова Ж.А.
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера	2			к.с/х.н., доцент Власова Ж.А.
1.4	Оборудование, используемое в кондитерском производстве	2			к.т.н., доцент Чельдиева Л.Ш.
2	Профессиональный курс	94			к.т.н., доцент Чельдиева

					Л.Ш. к.с.х.н.Гасиев а В.А.; к.с/х.н., Волох Е.Ю
2.1	Подготовка кондитерского сырья к производству	6	6		
2.2	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	12	4	8	
2.3	Технологический процесс приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней.	12	4	8	
2.4	Технологический процесс приготовления вафельного теста и изделий из него	6	2	4	
2.5	Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него	6	2	4	
2.6	Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него	8	2	6	
2.7	Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделий из него	8	2	6	
2.8	Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него	8	2	6	
2.9	Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделий из него	8	2	6	
2.10.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов	10		10	
2.11	Приготовление и оформление пирожных и тортов.	10		10	
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	102			
	Учебная практика	48			
	Квалификационный экзамен	6			
	Итого	156			

Материально – технические условия реализации программы:

- Учебная аудитория на 30 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Учебный корпус № 8. Каб. № 8.6.09.
- Лаборатория по приготовлению по дисциплине «Технологии продукции общественного питания»
 - Кухонная посуда
 - Кондитерский инвентарь
 - Миксеры

Литература

а) основная литература:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и

- условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
 3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
 5. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
 6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
 7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
 8. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. —12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия»,2012. — 336 с.
 9. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
 10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования/ В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.–320 с
 11. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
 12. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

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

б) дополнительная литература:

14. Технология продукции общественного питания [Текст] : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 108 с.
15. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании [Текст] : учеб. пособие для вузов / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : Дашков и К, 2009. - 328 с
16. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. С. Джабоева. - Электрон. текстовые дан. - М. : Магистр: ИНФРА-М, 2012. - 256 с.
17. Технология приготовления пищи [Текст]: Практикум: учебник для студ. сред. спец. учеб. зав. / Н.Э.Харченко. – 2-е изд., стереотип.-М.: Академия, 2006.-288с

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи-систем» http://support.open4u.ru Договор № А-4488 от 25.02.2016; Договор № А-4490 от 25.02.2016	25.02.2016 г. бессрочно
ЭБС издательства «Лань» www.e.lanbook.ru Договор № 147-19 от 28.03.2021	09.01.2021 г. – 09.01.2023 г.
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор № 048 от 29.01.2021	29.01.2021 г. – 29.03.2023 г.
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com Договор № 4232 от 21.01.2021	01.01.2021 г. – 15.09.2023 г.
Многофункциональная система «Информо» http://wuz.informio.ru Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2021	08.04.2021г. - 06.05.2023г.
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18498169 от 09.09.2021	19.09.2021 г. – 19.09.2023 г.
ЭБС издательства «Лань» www.e.lanbook.ru Договор № 147-19 от 28.03.2021	09.01.2021 г. – 09.01.2023 г.

Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена в практической форме на основе пятибалльной системы оценок по основным разделам програм-

мы. Слушатель считается аттестованным, если имеет положительные оценки (3,4 или 5) по всем разделам программы, выносимым на экзамен.

Вариант 1

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
 - 1) в горячей воде;
 - 2) в теплой воде;
 - 3) в холодной воде.
2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
 - 1) глиадин и глютенин;
 - 2) казеин и альбумин;
 - 3) лецитин и альбумин.
3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
 - 1) денатурация;
 - 2) адсорбция;
 - 3) «сила муки».
4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
 - 1) выше;
 - 2) ниже;
 - 3) колеблется.
5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
 - 1) со слабой клейковиной;
 - 2) со средней клейковиной;
 - 3) с сильной клейковиной.
6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
 - 1) 200-225 0С;
 - 2) 250-300 0С;
 - 3) 125-150 0С.
7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
 - 1) яйцепродуктов;
 - 2) лимонной кислоты;
 - 3) сахара.
8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
 - 1) сахар и разрыхлитель;
 - 2) соль и сливочное масло;
 - 3) яйца и вода.
9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
 - 1) яичные белки;
 - 2) сахар;

3) мука.

10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- 1) сливочное масло;
- 2) сливки 36 % жирности;
- 3) яичные белки

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- 1) сахарном сиропе;
- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе.

12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- 1) сливках 36%;
- 2) яйцах;
- 3) молоке.

13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 0С в течение 1...3мин.

- 1) запечь;
- 2) заколеровать;
- 3) закарамелизовать.

14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 6 ч.

15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- 1) понижается;
- 2) повышается;
- 3) изменяется.

16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1) 24 ч;
- 2) 1 ч;
- 3) 48 ч.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?

18. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек

5 кг. Определите упек.

Вариант 2

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ.

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
 - 1) повышается в 4 раза;
 - 2) понижается в 4 раза;
 - 3) не меняется.
2. Сырцовая глазурь называется:
 - 1) рисовальной массой;
 - 2) сахарной массой;
 - 3) белковой массой.
3. Для приготовления сахарной мастики применяется
 - 1) сахарный песок;
 - 2) сахарная пудра;
 - 3) сахарный сироп.
4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
 - 1) сахара;
 - 2) жира;
 - 3) яичных белков.
5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:
 - 1) с повышением температуры;
 - 2) с понижением температуры;
 - 3) при комнатной температуре.
6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
 - 1) эмульгаторы;
 - 2) стабилизаторы;
 - 3) антикристаллизаторы.
7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
 - 1) желатина;
 - 2) кислоты;
 - 3) жиров.
8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
 - 1) 200 °С;
 - 2) 50 °С;
 - 3) 70 °С
9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
 - 1) карамель;
 - 2) жженка;
 - 3) патока.
10. Пралине лучшего качества получается с использованием:

- 1) растительного масла;
- 2) фруктов;
- 3) миндаля.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.

- 1) щелочной;
- 2) кислой;
- 3) нейтральной.

12. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.

- 1) эластичную;
- 2) вязкопластичную;
- 3) жидкую.

13. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

- 1) эластичную;
- 2) пластично-вязкую;
- 3) пористую.

14. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются:

- 1) лепешки с начинкой;
- 2) плюшки;
- 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.

15. Безопарный способ приготовления теста называют... .

- 1) многофазным;
- 2) двухфазным;
- 3) однофазным.

16. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит брожение.

- 1) пропионовокислое;
- 2) молочнокислое;
- 3) масляно-кислое.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?

18. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

Разработчики программы:

Чельдиева Л.Ш., кандидат технических наук, доцент



Гасиева В.А., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент



Согласовано:

Проректор
по дополнительному образованию,
профессор



А.Г. Ваниев

Декан факультета биотехнологии,
доцент



А.М.Хозиев

Специалист по УМР



И.Т. Дзитоева