

**Частное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Учебно-методический центр Газ-Нефть-Сервис»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ЧОУ ДПО «УМЦ ГНС»

_____ Т.М. Васильева

19.09.2025г

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
подготовки (переподготовки) по профессии:
«Кондитер»**

Срок обучения: 256 часов

Рассмотрено на заседании
Учебно-методического совета
ЧОУ ДПО «УМЦ ГНС»
Протокол №13
От «19» сентября 2025г.

Уфа-2025

I. АННОТАЦИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Закон РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Профессиональный стандарт «Кондитер» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

Кондитер занимается изготовлением теста, выпечкой и приготовлением различных кондитерских изделий и сладостей. Значительную часть работы кондитер выполняет вручную с использованием инструментов, например, украшение и роспись тортов кремом. Поэтому эта специальность считается своего рода искусством.

Организация-разработчик: Частное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Учебно - методический центр Газ-Нефть-Сервис»

II. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Целью программы является профессиональная подготовка кондитеров для предприятий питания. Получение новых компетенций для осуществления профессиональной деятельности.

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения программы слушатель должен приобрести необходимые знания и умения для выполнения

Кроме того, слушатель должен приобрести общие компетенции:

Деятельность под руководством с элементами самостоятельности при выполнении знакомых заданий.

Индивидуальная ответственность.

Выполнение стандартных заданий, выбор способа действия по инструкции.

Что должен знать кондитер:

- Условия и правила хранения продуктов
- Состав продуктов и их показатели
- Гигиенические правила и санитарные нормы

Что должен уметь кондитер:

- Изготавливать кондитерские изделия на фабриках и хлебозаводах
- Изготавливать по рецептуре тесто и формировать из него необходимые изделия.
- Наполнять изделия начинками
- Составлять меню.
- Контролировать вес изделий и точно соблюдать рецептуру
- Следить за качеством продукции

Кроме того, кондитер должен обладать отличным обонянием и вкусом, вкусовой и зрительной памятью, творческим мышлением и фантазией, развитым глазомером, хорошей координацией рук и физической выносливостью — ведь кондитеру требуется много времени проводить стоя на ногах в условиях повышенной влажности и высокой температуры.

Он должен любить готовить и уметь выполнить любой заказ в соответствии со своей квалификацией

Кондитер 1-го разряда

Характеристика работ. Вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм. Зачистка форм и бисквита. Подвозка полуфабрикатов к рабочим местам. Загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы. Выполнение более сложных операций под руководством кондитера более высокой квалификации.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных; правила обслуживания намазной машины.

Кондитер 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа. Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных. Набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабриката для отдельных видов кондитерских изделий. Проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа. Подача полуфабриката к рабочему месту. Ведение процесса формования сложнофигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы. Отсадка печенья типа "Украина" на отсадочных машинах. Заполнение цилиндра отсадочной машины тестом. Наблюдение за качеством отсадки. Съем с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы. Изготовление сэндвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины для изготовления сэндвичей, регулирование ее работы. Загрузка в барабаны обслуживаемой машины крема или начинок. Подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер. Затаривание тортов, пирожных и фигурного печенья.

Должен знать: технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий; принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Кондитер 3-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.

Должен знать: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

Кондитер 4-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором, раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.

Должен знать: технологию и рецептуры изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением многокрасочного узора; способы монтажа рисунка.

Кондитер 5-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов по специально разработанным фирменным рецептурам под руководством кондитера более высокой квалификации. Изготовление отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Ведение процесса изготовления конфет для наборов типа "театральный", "шоколадный". Подготовка и проверка качества сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов. Формовка тестовых заготовок, художественная отделка сложных видов изделий.

Должен знать: рецептуры и основы технологии изготовления высокохудожественных, фигурных, заказных, национальных тортов; технологию изготовления и рецептуры конфет, входящих в "шоколадные" и "театральные" наборы, кремов, сиропов, отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов; способы и приемы художественной отделки кондитерских изделий.

Кондитер 6-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов. Формование сложнофигурных тестовых заготовок. Сложная художественная отделка изделий. Подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Разработка рецептур и технологии изготовления фирменных тортов и пирожных.

Должен знать: технологию изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов; правила и приемы разработки рецептур выпеченных тортов и отделочных полуфабрикатов; требования, предъявляемые к качеству тортов; способы и приемы высокохудожественной отделки кондитерских изделий.

Требуется среднее профессиональное образование.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

1. Продолжительность учебного года

Начало учебных занятий – по формированию учебной группы.

Начало учебного года – 09 января

Конец учебного года – 31 декабря

Продолжительность учебного года совпадает с календарным.

2. Регламент образовательного процесса:

Продолжительность учебной недели – 5 дней.

Не более 8 часов в день.

3. Продолжительность занятий:

Занятия проводятся по расписанию, утвержденному директором

Продолжительность занятий в группах:

- 45 минут;

- перерыв между занятиями составляет - 10 минут

4. Регламент административных совещаний:

Собрания трудового коллектива – по мере необходимости, но не реже 1 раза в год

IV. Учебный план Кондитер

№ п/п	Наименование дисциплин	Обязательная учебная нагрузка			Форма контроля
		Всего	В том числе		
			Лекции	Практические занятия	
1.	<i>Социально-экономические дисциплины</i>	4	4		
1.1	Психология и этика профессиональной деятельности	2	2		Опрос
1.2	Основы законодательства	2	2		опрос
2.	<i>Общепрофессиональные дисциплины.</i>	20	20		
2.1	Безопасность на предприятии общественного питания, в кондитерском и выпечном цеху.	4	4		Опрос
2.2	Оборудование и инвентарь кондитерского и выпечного цеха.	8	8		Опрос
2.3	Нормативно - технологическая документация, регламентирующая деятельность по выпуску кондитерских и выпечных изделий	4	4		Опрос
2.4	Санитарные нормы и правила, предъявляемые к работе в кондитерских и выпечных цехах, к технологии приготовления.	4	4		опрос
3	<i>Спецтехнология</i>	96	64	32	
3.1	Яйца и яичные продукты	2	2		Опрос
3.2	Подготовка кондитерского сырья к	4	2	4	Опрос,

	производству.				практ. действ.
3.3	Чтение технологических карт.	2	2		опрос
3.4	Полуфабрикаты. (выпечные полуфабрикаты (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, крошковые); отделочные полуфабрикаты (кремы сливочные, шарлотт, глянсе, белковые, сиропы для промочки, помада, желе, суфле, прочие полуфабрикаты).	16	14	4	Опрос Практ.действия
3.5	Торты. (Из мастики , бисквитные, песочные, слоеные, воздушные, миндальные, комбинированные).	16	14	4	Опрос Практ.действия
3.6	Пирожные. (Бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные, крошковые, комбинированные).	16	14	4	Опрос Практ.действия
3.7	Кексы и рулеты.	16	14	4	Опрос Практ.действия
3.8	Печенье и пряники.	8	4	4	Опрос Практ.действия
3.9	Сдобные булочные изделия из дрожжевого теста.	8	4	4	Опрос Практ.действия
3.10	Тесто дрожжевое (опарное и безопарное).	8	4	4	Опрос Практ.действия
4.	Производственное обучение (практика)	120	8	112	
4.1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. . ознакомление с предприятием,с производством	8	8		опрос
4.2	Технологический процесс приготовления Полуфабрикатов. (выпечные полуфабрикаты (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, крошковые); отделочные полуфабрикаты (кремы сливочные, шарлотт, глянсе, белковые, сиропы для промочки, помада, желе, суфле, прочие полуфабрикаты).	16		16	Практ.действия
4.3	Технологический процесс приготовления Тортов. (Из мастики , бисквитные, песочные, слоеные, воздушные, миндальные, комбинированные).	12		12	Практ.действия
4.4	Технологический процесс приготовления Пирожных. (Бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные, крошковые, комбинированные).	12		12	Практ.действия
4.5	Технологический процесс приготовления Кексов и рулетов.	8		8	Практ.действия

4.6	Технологический процесс приготовления Печенья и пряников.	12		12	Практ.действия
4.7	Технологический процесс приготовления Сдобные булочные изделия из дрожжевого теста.	12		12	Практ.действия
4.8	Технологический процесс приготовления Тесто дрожжевое (опарное и безопарное).	8		8	Практ.действия
4.9	Самостоятельная работа	24		24	Практ.действия
4.10	Квалификационная пробная работа	8		8	Практ.действия
5.	Консультация	8	8		
6	Итоговая аттестация	8	8		Экзамен
	ИТОГО	256	112	144	

V . Рабочие программы

Общепрофессиональные дисциплины.

Тема 2.1 Безопасность на предприятии общественного питания, в кондитерском и выпечном цеху.

Тема 2.2 Оборудование и инвентарь кондитерского и выпечного цеха.

Холодильное оборудование для хранения кондитерских изделий. Способы получения холода. Холодильные шкафы, принцип действия.

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехе.

Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.

Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.

Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним.

Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.

Оборудование, правила эксплуатации и меры безопасности при обслуживании.

Взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов.

Тема 2.3 Нормативно - технологическая документация, регламентирующая деятельность по выпуску кондитерских и выпечных изделий

Тема 2.4 Санитарные нормы и правила, предъявляемые к работе в кондитерских и выпечных цехах, к технологии приготовления.

Понятие о гигиене труда работников предприятий, производящих кондитерские изделия. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению.

Значение личной гигиены работников. Санитарные требования к телу, ротовой полости, одежде форменной и личной.

Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников для предупреждения пищевых отравлений. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Пищевые отравления немикробного характера. Меры предупреждения отравления на предприятиях, производящих кондитерские изделия.

Понятие о глистных заболеваниях и мерах по их предупреждению.

Пищевые инфекции и меры их предупреждения.

Медицинские обследования работников предприятий, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение.

Санитарные требования к содержанию предприятий кондитерского производства. Дезинфекции и дезинфицирующие вещества. Борьба с грызунами, мухами, тараканами. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение. Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье и пр.

Санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий.

Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные требования к процессу приготовления кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдения температурного режима.

Санитарные правила приготовления кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым веществам и пищевым красителям.

Службы, осуществляющие государственный санитарный надзор; санитарно-пищевое законодательство.

Спецтехнология

Тема 3.1. Яйца и яичные продукты

Яйцо, химический состав, пищевая ценность. Виды яиц по способу и срокам хранения. Категории яиц. Требования к качеству, дефектность яиц. Упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Яичные продукты, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий

Тема 3.2 Подготовка кондитерского сырья к производству

Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий.

Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.

Порядок и правила подготовки к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов и др.

Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара; механизмы для дробления орехов и растирания мака; механизмы для отжатия соков из ягод и фруктов, для измельчения в стружку монолита масла.

Тема 3.3. Чтение технологических карт.

Тема 3.4. Полуфабрикаты

Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке.

Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика и использование. Начинки, их виды в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Сиропы, помада: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Крем сливочный и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Крем белковый и его производные: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.

Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов.

Тема 3.5. Торты

Основные процессы изготовления тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой.

Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные; их характеристика, форма, размеры и масса тортов. Различия в отделке, требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

Оборудование для проверки веса штучных изделий.

Тема 3.6. Пирожные. (Бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные, крошковые, комбинированные).

Классификация пирожных. Основные виды пирожных бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых; технология приготовления, размеры, форма, масса пирожных, требования к качеству.

Основные процессы изготовления пирожных: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой.

Тема 3.7. Кексы и рулеты.

Технология приготовления кексов и рулетов. Признаки готовности теста, требования к его качеству. Сроки хранения.

Тема 3.8. Печенье и пряники

Классификация печенья. Основные виды, характеристика, особенности изготовления. Рецепт и технологический режим приготовления сандвичей. Технология приготовления сложнофигурного печенья. Отсаживание печенья вручную и на машинах.

Требования к качеству печенья, режим и сроки хранения.

Тема 3.9. Сдобные булочные изделия из дрожжевого теста.

Сдобное дрожжевое тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, изделия из него. Сдобные булочные изделия из дрожжевого теста. признаки готовности теста, требования к его качеству.

Тема 3.10. Дрожжевое тесто

Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожения, определение готовности теста.

Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству теста.

Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.

Изделия из дрожжевого теста, рецептуры, особенности изготовления. Требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.

Оборудование для выпечки. Электрические шкафы. Жарочно-кондитерские и пекарные шкафы. Электропечи.

VI. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проходит в один этап в форме устного экзамена по теоретическим вопросам.

Экзамен принимает комиссия в составе 3 человек. По итогам заседания квалификационной комиссии выносится решение по результату сдачи экзамена слушателем.

Критерии и нормы оценки знаний обучающихся

При оценке ответа на вопросы экзаменационного билета комиссия руководствуется следующими критериями:

«5»	- ответы даны в заданное время, без ошибок по учебному материалу, изложены четко и с пониманием излагаемого*;
«4»	- ответы даны в заданное время, допущено не более 2 ошибок по учебному материалу, изложены четко и с пониманием излагаемого*;
«3»	- ответы даны в заданное время, допущено от 2 до 4 ошибок по учебному материалу, с пониманием излагаемого*, нарушена четкость изложения;

«2»**	- ответы в заданное время не даны и/или допущено более 4 ошибок по учебному материалу и/или отсутствует понимание излагаемого*, нарушена четкость изложения.
-------	--

***понимание излагаемого комиссия имеет право выяснять путем дополнительных вопросов в рамках билета, на которые дается ответ.**

****экзамен считается не сданным.**

VII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Обучение по данной программе ведется специалистом, имеющим не только многолетний опыт работы в учебном центре, но и имеющим высшее образование.

Оборудованные учебные классы, компьютерная техника, наглядные пособия. Учебный план и программа, лекции по теоретическому обучению, методические рекомендации по организации образовательного процесса, утвержденными руководителем организации. Билеты для проведения экзаменов у обучающихся, утвержденными руководителем организации.

Корпоративная культура.

Оперативное реагирование на запросы заказчиков.

Билет № 1

1. Зерно и продукты его переработки.
2. Порядок и правила подготовки к производству кондитерского сырья, используемое оборудование и механизмы.
3. Причины травматизма и профзаболеваний в кондитерском производстве.

Билет № 2

1. Процесс производства муки, химический состав.
2. Крем белковый и его производные, технология приготовления, требования к качеству.
3. Виды и характеристика вредных производственных факторов кондитерского производства.

Билет № 3

1. Разрыхлители, применяемые при приготовлении теста.
2. Крем сливочный и его производные, технология приготовления, требования к качеству.
3. Электротравмы и средства защиты от поражения электрическим током.

Билет № 4

1. Способы приготовления дрожжевого теста.
2. Взбивальные машины и механизмы, используемые в кондитерском производстве.
3. Первая помощь при поражении электрическим током.

Билет № 5

1. Ассортимент изделий, изготавливаемых из дрожжевого теста.
2. Сиропы, технология приготовления, требования к качеству и условиям хранения.
3. Техника безопасности при работе на взбивальных машинах.

Билет № 6

1. Ассортимент изделий, изготавливаемых из бездрожжевого теста.
2. Помада, технология приготовления, требования к качеству и условиям хранения.
3. Техника безопасности при работе на машинах и механизмах для просеивания муки и сахара, для дробления орехов.

Билет № 7

1. Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения.
2. Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.
3. Техника безопасности при работе на тестомесильных и тестораскаточных машинах.

Билет № 8

1. Яйца и яйцепродукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения.
2. Способы замеса теста. Виды теста, их краткая характеристика.
3. Личная гигиена работника кондитерского производства.

Билет № 9

1. Пищевые жиры. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.
2. Способы разрыхления теста, характеристика разрыхлителей.
3. Техника безопасности при работе с жарочно-кондитерскими и пекарными шкафами.

Билет № 10

1. Сахар и сахаросодержащие продукты, состав и пищевая ценность, виды, использование в кондитерском производстве.
2. Характеристика дрожжевого теста, способы замеса, определение готовности теста, выпекаемые изделия.
3. Техника безопасности при эксплуатации электрических пекарных шкафов.

Билет № 11

1. Плодово-ягодные кондитерские полуфабрикаты, характеристика, требования к качеству, использование в кондитерском производстве.
2. Бездрожжевое тесто, классификация, выпекаемые изделия, условия и сроки хранения.
3. Санитарные требования к содержанию посуды, инвентаря, механизмов и оборудования кондитерских цехов.

Билет № 12

1. Вкусовые продукты, классификация, требования к качеству, использование в кондитерском производстве.
2. Бисквитное тесто, характеристика, способы приготовления.
3. Пищевые отравления, их классификация. Меры по предупреждению пищевых отравлений.

Билет № 13

1. Дрожжи и химические рыхлители, характеристика, требования к качеству, использование в кондитерском производстве.
2. Слоеное тесто, изделия из него и полуфабрикаты для пирожных и тортов, особенности их приготовления и требования к качеству.
3. Санитарные требования к содержанию предприятий кондитерского производства.

Билет № 14

1. Вспомогательные материалы для производства мучных кондитерских изделий.
2. Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение.
3. Санитарные требования к условиям хранения и перевозки кондитерских изделий.

Билет № 15

1. Крахмал, крахмалосодержащие продукты, виды, характеристика, требования к качеству, использование в кондитерском производстве.
2. Основные процессы изготовления бисквитных пирожных и тортов.
3. Санитарные требования к рабочему месту кондитера.

Билет № 16

1. Классификация пирожных, их основные виды, требования к качеству.
2. Оборудование, применяемое для проверки веса штучных изделий.
3. Меры безопасности при обслуживании холодильного оборудования.

Билет № 17

1. Основные виды тортов, их характеристика, требования к качеству.
2. Начинки, применяемые в кондитерском производстве, их виды и характеристика, требования к качеству.
3. Средства тушения пожаров и правила пользования ими.

Билет № 18

1. Виды отделки тортов. Условия хранения и реализации.
2. Холодильное оборудование, применяемое для хранения кондитерских изделий.
3. Причины пожаров в кондитерском производстве, противопожарная профилактика.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М., ИРПО, изд. центр “Академия”, 1998.
- Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. М., Экономика, 1988.
- Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М., ИРПО, изд. центр “Академия”, 1998.
- Кузнецова С.В., Новикова А.М., Прохорова Н.Г. Бакалейные, кондитерские и хлебобулочные товары (товароведение). М., Экономика, 1989.
- Кутепова М.А., Матюхина З.П. Товароведение пищевых товаров. М., Высшая школа, 1989.
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (для работников общественного питания). М., Высшая школа, 1989.
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М., ИРПО, изд. Центр, “Академия”, 1999.
- Богданова М.А. и др. Оборудование предприятий общественного питания. М., Экономика, 1991.

Жилов Ю.Д. и др. Справочник по гигиене труда и производственной санитарии. М., Высшая школа, 1989.

Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту. М., ИРПО, изд. центр “Академия”, 1999.

Иоффе М.Н., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле и общественном питании. М., Высшая школа, 1989.

**Частное образовательное учреждение дополнительного
профессионального образования
Учебно-методический центр « Газ-Нефть-Сервис»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ЧОУ ДПО « УМЦ ГНС»

_____ Топольникова М.Е.
« ____ » _____ 20 ____ г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
подготовки (переподготовки) по профессии:
Кондитер**

Срок обучения: 256 часов

Рассмотрено на заседании
Учебно-методического совета
ЧОУ ДПО « УМЦ ГНС»
Протокол № ____
От « ____ » _____ 20 ____ г.