

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**ФАКУЛЬТЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Врио ректора  
ФГБОУ ВО Горский ГАУ



**О. К. ГОГАЕВ**

2023 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, 2023 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 рецептур 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	<b>Общепрофессиональный курс</b>	<b>8</b>			
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	<b>Профессиональный курс</b>	<b>94</b>			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	
	<b>Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям</b>	<b>102</b>			
	<b>Учебная практика</b>	<b>48</b>			
	Квалификационный экзамен	<b>6</b>			
	<b>Итого</b>	<b>156</b>			

#### **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](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» <a href="http://support.open4u.ru">http://support.open4u.ru</a> Договор № А-4488 от 25.02.2016; Договор № А-4490 от 25.02.2016	25.02.2016 г. бессрочно
ЭБС издательства «Лань» <a href="http://www.e.lanbook.ru">www.e.lanbook.ru</a> Договор № 147-19 от 28.03.2021	09.01.2021 г. – 09.01.2023 г.
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» <a href="http://www.agrobase.ru">www.agrobase.ru</a> Договор № 048 от 29.01.2021	29.01.2021 г. – 29.03.2023 г.
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <a href="http://znaniyum.com">http://znaniyum.com</a> Договор № 4232 от 21.01.2021	01.01.2021 г. – 15.09.2023 г.
Многофункциональная система «Информио» <a href="http://wuz.informio.ru">http://wuz.informio.ru</a> Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2021	08.04.2021г. - 06.05.2023г.
ЭБС ООО «КноРус медиа» <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a> Договор № 18498169 от 09.09.2021	19.09.2021 г. – 19.09.2023 г.
ЭБС издательства «Лань» <a href="http://www.e.lanbook.ru">www.e.lanbook.ru</a> 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) пропионовокислородное;
- 2) молочнокислородное;
- 3) масляно-кислородное.

*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