

Автономная некоммерческая организация профессионального образования
Учебно-методический центр «ТРИАДА»

(АНО ПО УМЦ «ТРИАДА»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Т.А. Чупрова

«___» _____ 2018 г.

Программа профессионального обучения

Профессия: КОНДИТЕР

Иркутск, 2018

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ППО)

1.1. Цель ППО:

Цель ППО – приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.

Программа разработана в соответствии с требованиями:

– Федерального закона от 29.12.2012 г. №273 «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";

– Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.06.2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями на 3 февраля 2017 года)».

– Письма Минобрнауки России от 30 марта 2015 г. N АК-821/06 «О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей».

– Письма Минобрнауки России от 21 апреля 2015 г. N ВК-1013/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения и в сетевой форме.

1.2. Содержания программы разрабатывалось на основании:

– Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер";

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер".

1.3. К освоению программы допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования.

1.4. Программа профессионального обучения содержит следующие структурные компоненты: характеристику нового вида профессиональной деятельности, описание цели, планируемые результаты обучения, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, организационно-педагогические условия, программу итоговой аттестации.

II. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Вид профессиональной деятельности:

Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера:

1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.
2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

Уровень квалификации в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Кондитер» – 3 уровень квалификации (кондитер 2, 3 разряда). Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ППО

В результате освоения программы слушатель приобретает профессиональные компетенции, необходимые для выполнения нового вида профессиональной деятельности, включающей в себя ряд профессиональных компетенций:

Профессиональная компетенция	Слушатель должен знать	Слушатель должен уметь	Дисциплины, на которых формируется профессиональная компетенция
1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места			
ПК 1.1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	Технология кондитерского производства Производственное обучение на предприятии
ПК 1.2 Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	Технология кондитерского производства Производственное обучение на предприятии
ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Технология кондитерского производства Производственное обучение на предприятии
ПК 1.4 Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания		Технология кондитерского производства Производственное обучение на предприятии
2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции			
ПК 2.1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Технология кондитерского производства Основы товароведения пищевых продуктов Производственное обучение на предприятии
ПК 2.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Технология кондитерского производства Основы товароведения пищевых продуктов Производственное обучение на предприятии
ПК 2.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Принципы и приемы	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и	Технология кондитерского производства Основы товароведения пищевых продуктов

	презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	шоколадную продукцию	Производственное обучение на предприятии
ПК 2.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества Пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Технология кондитерского производства Основы рыночной экономики и предпринимательства Основы товароведения пищевых продуктов
ПК 2.5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	Производственное обучение на предприятии Технология кондитерского производства Основы товароведения пищевых продуктов Производственное обучение на предприятии

IV. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование разделов, дисциплин (модулей)	всего часов	Аудиторная нагрузка		СРС	промежуточная аттестация	
			лекции	практич. занятия		кол-во часов	форма
I	Экономический курс	8	6		1	1	
1.1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	8	6		1	1	зачет
II	Специальный курс	98	56	24	15	3	
2.1.	Основы товароведения пищевых продуктов	30	20	6	3	1	зачет
2.2.	Технология кондитерского производства	68	36	18	12	2	экзамен
III	Производственное обучение на предприятии	200		198		2	К(П)Р
	Консультации	6		6			
	Итоговая аттестация	8		8			КЭ
	Итого:	320					

V. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

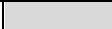
1.1. Для реализации программы профессионального обучения предусмотрена очная форма обучения с применением дистанционных образовательных технологий.


1.2. Срок освоения ППО составляет 8 недель.


1.3. Календарные сроки реализации ППО устанавливаются в соответствии с потребностями слушателей на основании договора возмездного оказания услуг.


№	Наименование разделов, дисциплин, модулей и тем	всего часов/в т.ч.СРС	1 неделя							2 неделя							3 неделя							4 неделя						
1.	Экономический курс	8/1																												
2.	Специальный курс	98/15																												
3.	Производственное обучение на предприятии	200																												
4..	Консультации	6																												
5.	Итоговая аттестация	8																												
	итого	320	40							40							40							40						

№	Наименование разделов, дисциплин, модулей и тем	всего часов/в т.ч.СРС	5 неделя							6 неделя							7 неделя							8 неделя						
1.	Экономический курс	8/1																												
2.	Специальный курс	98/15																												
3.	Производственное обучение	200																												
5.	Консультации	6																												
6.	Итоговая аттестация	8																												
	итого	320	40							40							40							40						

 аудиторные занятия

 самостоятельная работа слушателей

 Производственное обучение на предприятии

 Квалификационный экзамен

VI. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические и семинарские занятия, лабораторные работы, деловые игры, ролевые игры, семинары по обмену опытом, консультации, выполнение квалификационной (пробной) работы, производственное обучение и другие.

Реализация программы обеспечивается профессиональными кадрами, имеющими, высшее базовое образование, среднее профессиональное базовое и стаж работы не менее трех лет соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Каждый слушатель обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине (включая электронные базы периодических изданий).

Программа обеспечивается учебно-методическим комплексом и материалами по всем дисциплинам.

Внеаудиторная работа слушателей сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные акты

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.200 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 386)
3. СанПин 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. СанПин 42-123-4117-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное».
5. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Основная литература

1. Малышева И. Удивительная мастика. Торты на любой вкус. – Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2016.
2. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в двух частях. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
3. Шрамко Е.В. Современный кондитер. Торты, пирожные, выпечка. – М. ООО «информационная группа «Ресторанные ведомости», 2012 – 168 с.
4. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2015.
5. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: практические работы. – Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2012.

Дополнительная литература

1. Селезнев А. Библия Кондитера; Эксмо - М., 2016. - 512 с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т. В.. Производственное обучение по профессии «Кондитер». В 2 частях – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 208 с.
3. Шатун Л.Г.. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
4. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, куврижки и сдобные булочные изделия. - М: Хлебпродинформ, 2000

Кулинарные сайты для профессионалов

- www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- www.kulinary.net - сайт Южной Гильдии Кулинаров и Отельеров. Полезная информация. Рецепты, галерея фотографий блюд, доска объявлений и форум работников общепита
- restport.info - документы для ресторатора
- chefpersonal.ru - поиск персонала для ресторанного бизнеса на Юге России
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.chefcompany.ru – Федерация профессиональных поваров и кондитеров России
- www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
- www.horeca.ru – портал для специалистов HoReCa

- www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
- www.pitportal.ru - вестник индустрии питания
- www.product.ru - отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг.
- www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
- www.kuking.net – кулинарные рецепты
- www.cookery.ru – кулинарный портал
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.menu.ru – все рестораны Москвы
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.resto.ru – ресторанный гид
- www.restoran.ru – рестораны Москвы. Отдельный раздел для профессионалов
- www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.russianfoods.com – онлайн - магазин русских продуктов и каталог русских рецептов
- www.friro.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
- foodrussia.net - Центр технологий общественного питания

VII. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ

Критерии оценки результатов промежуточных аттестационных испытаний

По результатам зачета выставляются отметки по двухбалльной системе ("удовлетворительно" ("зачтено"), "неудовлетворительно" ("не зачтено").

Экзамен оценивается по четырехбалльной системе ("отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно").

При осуществлении оценки уровня сформированности компетенций, умений и знаний слушателей и выставлении отметки целесообразно использовать аддитивный принцип (принцип "сложения"):

отметка "неудовлетворительно" выставляется слушателю, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;

отметку "удовлетворительно" заслуживает слушатель, показавший частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности, знакомый с литературой, публикациями по программе;

отметку "хорошо" заслуживает слушатель, показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, изучивших литературу, рекомендованную программой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшего обучения и профессиональной деятельности;

отметку "отлично" заслуживает слушатель, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), всестороннее и глубокое изучение литературы, публикаций; умение выполнять задания с привнесением собственного видения проблемы, собственного варианта решения практической задачи, проявивший творческие способности в понимании и применении на практике содержания обучения.

VIII. ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ СЛУШАТЕЛЕЙ

Освоение программы профессионального обучения заканчивается итоговой аттестацией слушателей. Лицам, успешно освоившим программу профессионального обучения и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство с присвоением квалификации.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ППО и (или) отчисленным из АНО ПО УМЦ «ТРИАДА», выдается справка об обучении или о периоде обучения.

Слушателям, не прошедшим итоговую аттестацию по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти итоговую аттестацию без отчисления из организации, в соответствии с медицинским заключением или другим документом, предъявленным слушателем, или с восстановлением на дату проведения итоговой аттестации. В случае, если слушатель был направлен на обучение предприятием (организацией), данный вопрос согласовывается с данным предприятием (организацией).

В соответствии с учебным планом итоговая аттестация по программе «Кондитер» осуществляется в форме квалификационного экзамена.

1. Порядок проведения квалификационного экзамена

Квалификационный экзамен состоит из двух частей: теоретической и практической, предполагающие демонстрацию слушателем освоенных компетенций.

Теоретическая часть – экзамен, который проводится в устной форме, по заранее разработанным билетам. Каждый экзаменационный билет содержит два теоретических вопроса.

Слушателям дается время на подготовку 30 мин. Слушатель после подготовки отвечает устно на вопросы билета членам комиссии. Аттестационная комиссия вправе задавать дополнительные вопросы слушателю, если ответы на вопросы билета не достаточно полны.

Практическая часть – приготовленное блюдо в соответствии с требованиями технологии приготовления блюд (на выбор слушателя).

2. Критерии оценки результатов итоговых аттестационных испытаний:

По итогам экзамена оценивание слушателя осуществляется по четырехбалльной шкале в соответствии с критериями.

Отметка "неудовлетворительно" ставится, если:

при ответе обнаруживается отсутствие владением материалом в объеме изучаемой профессиональной программы;

представление профессиональной деятельности не рассматривается в контексте собственного профессионального опыта;

при ответе на вопросы не дается трактовка основных понятий;

ответы на вопросы не имеют логически выстроенного характера.

Отметка "удовлетворительно" ставится, если:

при ответе обнаруживается не достаточное владение материалом в объеме изучаемой профессиональной программы;

представление профессиональной деятельности частично (не в полном объеме) рассматривается в контексте собственного профессионального опыта, практики его организации;

при ответе используется терминология и дается ее не полное определение;

ответы на вопросы не имеют логически выстроенного характера;

Отметка "хорошо" ставится, если:

при ответе обнаруживается достаточное владение материалом в объеме изучаемой профессиональной программы;

представление профессиональной деятельности частично (не в полном объеме) рассматривается в контексте собственного профессионального опыта, практики его организации;

при ответе используется терминология, и дается ее недостаточно полное определение; ответы на вопрос не имеют логически выстроенного характера, но используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение.

Отметка "отлично" ставится, если:

при ответе обнаруживается владение материалом в объеме изучаемой профессиональной программы;

представление профессиональной деятельности не в полном объеме рассматривается в контексте собственного профессионального опыта, практики его организации;

при ответе используется терминология, и дается ее полное определение; ответы на вопрос имеют логически выстроенный характер, часто используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение.

Критерии оценки практического задания:

- чистота, гигиена и организация рабочего места;
- соблюдение рецептов приготовления блюд и вкус;
- экономия продуктов и минимизация отходов;
- творческий подход к оформлению блюда.
- температура подачи готового изделия;
- уровень сложности блюда (цвет, сочетание, баланс, композиция);
- стиль и креатив подачи готового блюда;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Оценка «неудовлетворительно» ставится если:

блюдо не соответствует рецептуре, технологии приготовления.

Оценка «удовлетворительно» ставится если:

в блюде определены изменения во вкусе, запахе, цвете, которые можно исправить, отправив блюдо на доработку.

Оценка «хорошо» ставится если:

были небольшие изменения в рецептуре, технологии приготовления блюда, но весомых нарушений нет.

Оценка «отлично» ставится если:

блюдо соответствует рецептуре, технологии приготовления, креативно подано.

3. Оценочные материалы

Теоретические экзаменационные вопросы.

1. Формы организации труда и правила внутреннего трудового распорядка предприятия.
2. Требования безопасности труда на рабочем месте
3. Виды травм, меры предупреждения травматизма.
4. Правила электробезопасности
5. Пожарная безопасность
6. Причины пожаров в кондитерских цехах и меры их предупреждения.
7. Правила пользования средствами пожаротушения
8. Правила поведения при пожаре
9. Технологическое оборудование. Виды. Правила использования.
10. Весоизмерительное оборудование. Виды. Правила использования

11. Немеханическое оборудование. Виды. Правила использования
12. Инвентарь, инструменты и посуда, правила пользования и ухода за ними.
13. Приготовление сиропов, помад, кремов
14. Подготовка к работе машин и механизмов для просеивания муки и сахара. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин и механизмов.
15. Механизмы и машины для дробления и измельчения орехов, миндаля; растирания мака, для измельчения в стружку масла. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин и механизмов.
16. Приготовление начинок из мака, орехов, фруктов, различных посыпок.
17. Приемы варки в варочных котлах различных кремов, помады основной и шоколадной.
18. Режимы хранения и сроки реализации различных сиропов, помад, кремов и других полуфабрикатов
19. Приемы по раскладыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке бисквита по размерам на пласти.
20. Приемы по намазке кремом или начинкой вручную или на намазной машине с регулированием толщины слоя.
21. Отделка пирожных нарезных и штучных
22. Приемы по отделке песочного полуфабриката
23. Приемы по намазке нарезных и набивке штучных пирожных различными кремами и начинками
24. Приемы по набивке кремом, глазированию помадой или украшению обсыпкой, кремом
25. Проверка веса штучных кондитерских изделий.
26. Укладка готовых пирожных в лотки, транспортировка, контроль за условиями хранения
27. Формование сложнофигурного печенья.
28. Наполнение тестом отсадочных мешочков, отсадка вручную печенья или пирожных на листы
29. Охлаждение печенья в холодильном шкафу, укладка на транспортер, соблюдение правил безопасной эксплуатации машины.
30. Приемы по раскладыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке выпеченных полуфабрикатов для бисквитных тортов.
31. Пропитка заготовок сиропом, намазка (прослаивание) кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин.
32. Приемы по отделке тортов массового спроса: глазирование помадой, отделка кремом и обсыпкой, желе
33. Проверка веса готовых тортов, затаривание продукции в картонные коробки, транспортировке и контроль за условиями хранения
34. Организация рабочего места кондитера
35. Круг обязанностей кондитера

Практические задания (приготовить одно блюдо, на выбор слушателя)

1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий опарным способом.
2. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий безопарным способом.
3. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него.
4. Приготовление песочного теста и изделий из него.
5. Приготовление слоеного теста и изделий из него.
6. Приготовление заварного теста и изделий из него.
7. Приготовление медового теста и изделий из него.
8. Приготовление печенья.
9. Приготовление основных отделочных полуфабрикатов.
10. Использовать различные способы оформления кондитерских изделий основными отделочными полуфабрикатами.
11. Приготовление пирожных.
12. Приготовление тортов.