

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

(АНО ПО УМЦ «ТРИАДА»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_ Т.А. Чупрова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

### **Рабочая программа**

По дисциплине: «Производственное обучение на предприятии»  
для профессионального обучения по профессии «Кондитер»

Иркутск - 2018

**Цель обучения:** Основной целью производственной практики является закрепление, углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин.

ПК 1.1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ПК 1.2 Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

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

ПК 2.1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

ПК 2.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

ПК 2.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

ПК 2.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера

ПК 2.5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

**Слушатель 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, и правила ухода за ними

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества

Пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

**Слушатель должен уметь:**

Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве 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

Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

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

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### По дисциплине «Производственное обучение на предприятии»

№ п/п	темы	Кол-во часов	
		всего	В т.ч. практич.
<b>1</b>	<b>Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
1.1	Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка, с квалификационными требованиями кондитера 2-3 разряда.	2	
1.2	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочем месте. Виды травм, меры предупреждения травматизма.	2	
1.3	Основные правила электробезопасности.	2	
1.4	Пожарная безопасность. Причины пожаров в кондитерских цехах и меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.	2	
<b>2</b>	<b>Изучение технологического оборудования цеха</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
2.1	Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехе.	2	
2.2	Изучение технологического оборудования (механического), правила эксплуатации	2	
2.3	Изучение технологического оборудования (теплого), правила эксплуатации	2	
2.4	Изучение технологического оборудования (холодильного), правила эксплуатации	2	
2.5	Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования.	2	
2.6	Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов	2	
2.7	Ознакомление с инвентарем, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.	2	
2.8	Ознакомление с инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.	2	
<b>3</b>	<b>Овладение приемами и приобретение навыков по подготовке сырья к кондитерскому производству и полуфабрикатов для</b>	<b>24</b>	<b>24</b>

	<b>мучных кондитерских изделий.</b>		
3.1	<u>Подготовка сырья</u> Овладение приемами подготовки к работе машин и механизмов для просеивания муки и сахара и навыками работы на них. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин и механизмов.	2	
3.2	Овладение навыками работы на механизмах и машинах для дробления и измельчения орехов, миндаля	2	
3.3	Овладение навыками работы на механизмах и машинах для дробления растирания мака, для измельчения в стружку масла	2	
3.4	Приготовление начинок из мака, орехов, фруктов, различных посыпок.	2	
3.5	Овладение приемами работы на весоизмерительных приборах при подготовке сырья к кондитерскому производству	2	
3.6	<u>Приготовление сиропов, помад, кремов.</u> Изучение рецептов и освоение приемов варки в варочных котлах различных кремов, Соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования.	2	
3.7	Изучение рецептов и освоение приемов варки в варочных котлах помады основной и шоколадной.	2	
3.8	Изучение рецептов и освоение приемов работы на варочной аппаратуре, взбивальных машинах и механизмах при изготовлении и окрашивании крема сливочного “Шарлотт”.	2	
3.9	Изучение рецептов и освоение приемов работы на варочной аппаратуре, взбивальных машинах и механизмах при изготовлении и окрашивании крема сливочного “Нового”.	2	
3.10	Изучение рецептов и освоение приемов работы на варочной аппаратуре, взбивальных машинах и механизмах при изготовлении и окрашивании крема белкового.	2	
3.11	Изучение рецептов и освоение приемов изготовления фруктовой начинки, желе, пралине, марципана	2	
3.12	Режимы хранения и сроки реализации различных сиропов, помад, кремов и других полуфабрикатов.	2	
<b>4</b>	<b>Выполнение отдельных работ в процессе изготовления пирожных массового спроса, фигурного печенья</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
4.1	<u>Пирожные бисквитные.</u> Освоение приемов по раскладыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке бисквита по размерам на пласти.	2	
4.2	Освоение приемов по намазке кремом или начинкой вручную, на намазной машине с регулированием толщины слоя,	2	
4.3	Отделка пирожных нарезных и штучных (бисквитное с белковым кремом, бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом, бисквитное фруктово-желейное, бисквитное фруктовое).	2	
4.4	<u>Пирожные песочно-кремовые.</u> Освоение приемов по отделке песочного полуфабриката (песочное кольцо; песочное с кремом).	2	
4.5	<u>Пирожные песочно-кремовые.</u> Освоение приемов по отделке песочного полуфабриката (песочное, глазированное помадой с кремом, песочное с белковым кремом).	2	
4.6	<u>Пирожные песочно-фруктовые.</u> Освоение приемов по отделке песочного полуфабриката (песочное желейное).	2	
4.7	<u>Слоеные пирожные.</u> Освоение приемов по намазке нарезных и набивке штучных пирожных различными кремами и начинками (слойка с кремом,	2	
4.8	<u>Слоеные пирожные.</u> Освоение приемов по намазке нарезных и набивке штучных пирожных различными кремами и начинками (слойка с яблочной начинкой).	2	
4.9	<u>Слоеные пирожные.</u> Освоение приемов по намазке нарезных и набивке штучных пирожных различными кремами и начинками	2	

	(трубочка, муфточка с белковым кремом).		
4.10	<u>Заварные пирожные</u> . Освоение приемов по набивке кремом, глазированию помадой или украшению обсыпкой, кремом (трубочка заварная с кремом).	2	
4.11	<u>Заварные пирожные</u> . Освоение приемов по набивке кремом, глазированию помадой или украшению обсыпкой, кремом (трубочка заварная с обсыпкой).	2	
4.12	Приобретение навыков по проверке веса штучных кондитерских изделий, укладке готовых пирожных в лотки, транспортировке, контролю за условиями хранения	2	
4.13	<u>Фигурное печенье</u> . Освоение навыков по формированию сложнофигурного печенья: наполнению тестом отсадочных мешочков, отсадке вручную печенья или пирожных на листы.	2	
4.14	<u>Фигурное печенье</u> . Отсаживание печенья на отсадочных машинах, контроль качества отсадки; снятия отформованного теста и укладке на листы	2	
4.15	Освоение навыков по изготовлению сэндвичей на машине, проверке качества поступающего печенья, начинок, кремов.	2	
4.16	Пуск и останов машины, регулирование ее работы, загрузка в барабаны крема или начинки, наблюдение за подачей печенья транспортером на кассеты, нанесением начинок, крема. Охлаждение печенья в холодильном шкафу, укладка на транспортер; соблюдение правил безопасной эксплуатации машины.	2	
<b>5</b>	<b>Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов массового спроса</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
5.1	Освоение приемов по раскладыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке выпеченных полуфабрикатов для бисквитных тортов.	2	
5.2	Освоение приемов по пропитке заготовок сиропом, намазке (прослаиванию) кремом или начинкой вручную.	2	
5.3	Освоение приемов по пропитке кремом или начинкой на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин.	2	
5.4	Освоение приемов по отделке тортов массового спроса: глазирование помадой.	2	
5.5	Освоение приемов по отделке тортов массового спроса: отделка кремом и обсыпкой	2	
5.6	Освоение приемов по отделке тортов массового спроса: желе	2	
5.7	Торт “Бисквитно-кремовый.	2	
5.8	Торт “Сказка”	2	
5.9	Торт “Подарочный”	2	
5.10	Торт “Бисквитно-фруктовый”	2	
5.11	Торт Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой”	2	
5.12	Торт “Слоеный с кремом”	2	
5.13	Торт “Слоеный с конфитюром”	2	
5.14	Приобретение навыков по проверке веса готовых тортов	2	

5.15	Приобретение навыков по затариванию продукции в картонные коробки.	2	
5.16	Приобретение навыков по транспортировке и контролю за условиями хранения	2	
6	<b>Самостоятельная работа на рабочем месте кондитера 3 уровня квалификации (кондитера 2-го — 3-го разрядов) по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков, входящих в круг обязанностей кондитера. Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики.</b>	88	88
7	<b>КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА</b>	8	8
	<b>ИТОГО</b>	<b>208</b>	<b>208</b>

Форма контроля – **квалификационная (пробная) работа**

### **Содержание дисциплины**

#### **Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, элентгро и пожарной безопасности**

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка.

Ознакомление с квалификационными требованиями кондитера 2-го-3-го разряда, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Требования безопасности труда на рабочем месте. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров в кондитерских цехах и меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

#### **Тема 2. Изучение технологического оборудования цеха**

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

Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного), правила 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.

#### **Тема 3. Овладение приемами и приобретение навыков по подготовке сырья к кондитерскому производству и полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий**

Подготовка сырья Овладение приемами подготовки к работе машин и механизмов для просеивания муки и сахара и навыками работы на них. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин и механизмов.

Овладение навыками работы на механизмах и машинах для дробления и измельчения орехов, миндаля; растирания мака, для измельчения в стружку масла. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин и механизмов.

Приготовление начинок из мака, орехов, фруктов, различных посыпок.

Овладение приемами работы на весоизмерительных приборах при подготовке сырья к кондитерскому производству

Приготовление сиропов, помад, кремов. Изучение рецептов и освоение приемов варки в варочных котлах различных кремов, помады основной и шоколадной. Соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования

Изучение рецептов и освоение приемов работы на варочной аппаратуре,

взбивальных машинах и механизмах при изготовлении и окрашивании крема сливочного “Шарлотт”, крема сливочного “Нового”, крема белкового. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин и механизмов.

Изучение рецептов и освоение приемов изготовления фруктовой начинки, желе, пралине, марципана

Режимы хранения и сроки реализации различных сиропов, помад, кремов и других полуфабрикатов

#### **Тема 4. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления пирожных массового спроса, фигурного печенья**

Пирожные бисквитные. Освоение приемов по раскладыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке бисквита по размерам на пласти, намазке кремом или начинкой вручную, на намазной машине с регулированием толщины слоя. Отделка пирожных нарезных и штучных (бисквитное с белковым кремом, бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом, бисквитное фруктово-желейное, бисквитное фруктовое).

Пирожные песочно-кремовые и песочно-фруктовые. Освоение приемов по отделке песочного полуфабриката (песочное кольцо; песочное с кремом, песочное, глазированное помадой с кремом, песочное с белковым кремом, песочное желейное).

Слоеные пирожные. Освоение приемов по намазке нарезных и набивке штучных пирожных различными кремами и начинками (слойка с кремом, слойка с яблочной начинкой, трубочка, муфточка с белковым кремом).

Заварные пирожные. Освоение приемов по набивке кремом, глазированию помадой или украшению обсыпкой, кремом (трубочка заварная с кремом, трубочка заварная с обсыпкой).

Приобретение навыков по проверке веса штучных кондитерских изделий, укладке готовых пирожных в лотки, транспортировке, контролю за условиями хранения

Фигурное печенье. Освоение навыков по формированию сложнофигурного печенья: наполнению тестом отсадочных мешочков, отсадке вручную печенья или пирожных на листы; отсаживанию печенья на отсадочных машинах, контролю качества отсадки; снятию отформованного теста и укладке на листы.

Освоение навыков по изготовлению сэндвичей на машине, проверке качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины, регулирование ее работы, загрузка в барабаны крема или начинки, наблюдение за подачей печенья транспортером на кассеты, нанесением начинок, крема. Охлаждение печенья в холодильном шкафу, укладка на транспортер; соблюдение правил безопасной эксплуатации машины.

#### **Тема 5. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов массового спроса**

Освоение приемов по раскладыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке выпеченных полуфабрикатов для бисквитных тортов, пропитке заготовок сиропом, намазке (прослаиванию) кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин.

Освоение приемов по отделке тортов массового спроса: глазирование помадой, отделка кремом и обсыпкой, желе (торты “Бисквитно-кремовый”, “Сказка”, “Подарочный”. “Бисквитно-фруктовый”, “Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой”. “Слоеный с кремом”. “Слоеный с конфитуром”).

Приобретение навыков по проверке веса готовых тортов. затариванию продукции в картонные коробки, транспортировке и контролю за условиями хранения

#### **Тема 6. Самостоятельная работа на рабочем месте кондитера 2-го — 3-го разрядов**

Организация рабочего места. Инструктаж по безопасности труда.

Освоение всех видов работ, входящих в круг обязанностей кондитера. Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики. Освоение передовых методов труда и выполнение установленных норм.

#### **КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА**

#### **Перечень контрольных вопросов**

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

### **Квалификационная (пробная) работа**

*(приготовить одно блюдо, на выбор слушателя)*

1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий опарным способом.

2. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий безопасным 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.

## ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Инструктор \_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_

Специальности КОНДИТЕР

дата	Кол-во часов	Наименование тем	оценка	Подпись инструктора	Подпись стажёра
	<b>200</b>	<b>1. Обучение на предприятии</b>			
	6	1. Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности. Изучение производственной инструкции.			
	<b>16</b>	<b>2.Изучение технологического оборудования цеха</b>			
	8	Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехе. Изучение технологического оборудования в цехе, правил эксплуатации			
	8	Изучение весоизмерительного оборудования, правилами пользования. Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и уходом за ними.			
	<b>24</b>	<b>3.Овладение приемами и приобретение навыков по подготовке сырья к кондитерскому производству и полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</b>			
	8	Подготовка сырья. Подготовка машин и механизмов для просеивания муки и сахара, дробления и измельчения орехов, миндаля; растирания мака, для измельчения в стружку масла и навыки работы на них. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин и механизмов			
	8	Приготовление начинок из мака, орехов, фруктов, различных посыпок			
	8	Приготовление сиропов, помад, кремов. Изучение рецептур и освоение приемов варки в варочных котлах различных кремов, помады основной и шоколадной. Изготовление и окрашивание крема сливочного, крема белкового. Изготовление фруктовой начинки, желе, пралине, марципана. Режимы хранения и сроки реализации.			
	<b>32</b>	<b>4. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления пирожных массового спроса, фигурного печенья</b>			
	8	Пирожные бисквитные. Пирожные песочно-кремовые и песочно-фруктовые. Освоение приемов по раскладыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке бисквита. Отделка пирожных.			
	8	Слоеные пирожные. Проверка веса штучных кондитерских изделий.			
	8	Заварные пирожные. Освоение приемов по намазке, набивке различными кремами, начинками			
	8	Фигурное печенье. Освоение навыков по формированию сложнофигурного печенья			
	8	Освоение приемов по изготовлению сэндвичей на машине, проверка качества поступающего печенья. Пуск и остановка машины, регулировка ее работы.			
	<b>32</b>	<b>Выполнение работ в процессе изготовления тортов</b>			

		<i>массового спроса</i>			
	8	Освоение приемов по раскладыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке выпеченного полуфабриката для бисквитных тортов, пропитке сиропом, намазке кремов или начинкой			
	8	Освоение приемов по раскладыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке выпеченного полуфабриката для бисквитных тортов, пропитке сиропом, намазке кремов или начинкой			
	8	Освоение по отделке тортов массового спроса: глазированной помадой, отделка кремом и обсыпкой, желе. (торты «Сказка», «Подарочный» и т.д.)			
	8	Торты «Сказка», «Подарочный» и т.д.»			
	8	Проверка веса готовых тортов, затаривание продукции в картонные коробки. Контроль за условиями хранения.			
	<b>56</b>	<b>6. Самостоятельное выполнение работ кондитера 3 го разряда</b>			
	8				
	8				
	8				
	8				
	8				
	8				
	8				
	8	Квалификационная пробная работа			
	2	Квалификационная пробная работа			

ЗАКЛЮЧЕНИЕ О ПРОВЕДЕННОЙ СТАЖИРОВКЕ И КВАЛИФИКАЦИОННОЙ ПРОБНОЙ РАБОТЕ  
 Стажёр \_\_\_\_\_

Закончил стажировку с общей оценкой \_\_\_\_\_ Всего на стажировку затрачено 200 часов  
 Выполнил квалификационную пробную работу \_\_\_\_\_  
 (наименование работы и краткая характеристика)

По нормам времени на работу отведено \_\_\_\_\_ часов, фактически затрачено \_\_\_\_\_ часов  
 Оценка за квалификационную пробную работу \_\_\_\_\_  
 Выполненная работа соответствует уровню квалификации \_\_\_\_\_ разряда

Руководитель \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 года  
 мп

## Список 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, коврижки и сдобные булочные изделия. - М: Хлебпродинформ, 2000

Программу составила

А.В. Дивисенко