

Кондитер

Форма обучения: заочная (дистанционная)

Продолжительность обучения: 320 ч

Стоимость: 30 000 рублей

Документ по окончании курса: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Кондитер. 3 разряд.

Категория слушателей: Работники предприятий и организаций общественного питания всех форм собственности: столовых, кафе, ресторанов, пекарен; кондитерских фабрик, не имеющие профессиональной подготовки.

Описание курса: Кондитер - узкопрофильная специальность. Она заключается в разработке и приготовлении сладких блюд всевозможных направлений. Программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н). При изучении программы слушатели осваивают дисциплины по технологии приготовления кондитерских изделий, сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуру 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, требования санитарии и гигиены в пищевой промышленности.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка)
по профессии: 12901 Кондитер
(320 академических часов)

№ п/п	Наименование раздела	Общее кол-во часов	Лекционные занятия	Практические занятия	Форма контроля
1.	Введение в профессиональную деятельность	30	16	14	Зачет
2.	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54	26	28	Экзамен
3.	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54	26	28	Экзамен
4.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	38	18	20	Экзамен
5.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	38	18	20	Экзамен
6.	Техническое оснащение и организация рабочего места	30	16	14	Зачет
7.	Физиология питания	36	18	18	Зачет

8.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	30	16	14	Зачет
9.	Квалификационный экзамен:	10	-	10	
9.1	Проверка теоретических знаний	4	-	4	Экзамен
9.2	Практическая квалификационная работа	6	-	6	Зачет
	Итого:	320	154	166	