

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ Т.Н.Шаталина  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий филиалом ГБПОУ УКИП и С

\_\_\_\_\_ О.И.Мироненко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Учебная программа**  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
филиал Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса

ГБПОУ УКИП и С  
По курсам повышения квалификации

**Кондитер**

Квалификация: Кондитер \_\_\_\_\_ 72 часа \_\_\_\_\_

Форма обучения: дневная

Нормативный срок обучения: 2 недели

## Тематический план учебного процесса для повышения квалификации кондитеров филиал ёГБПОУ УКИП и С

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)	
			Обязательная аудитория	
			Всего занятий	В том числе лаб.и практич. занятий
1	2	3	4	5
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		<b>6</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	2	
ОП.02	Дизайн в профессии	дз	2	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания	дз	2	
П.00	Профессиональный цикл.		<b>48</b>	
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.08	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	дз		
МДК.08.01	Проведение тренингов мастеров-кондитеров Республики Башкортостан			
ПП.00	Производственная практика		<b>12</b>	
ГИА	Итоговый экзамен		<b>6</b>	
	<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов
1	2		3
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	ОП.01	Использование традиционных и инновационных мероприятий по предупреждению и устранению неблагоприятных факторов.	2
	ОП.02	Актуальные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий. Элементы, формирующие эстетические и художественные свойства кондитерских изделий. Основные сферы проявления профессионально-эстетического вкуса.	2
	ОП.03	Устройство и назначение современного вида оборудования и инвентаря кондитерского производства.	2
<b>МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>			<b>48</b>
<b>Тема 1.1. Введение</b>	<b>Содержание</b>		
	1.	Характеристика основного сырья и вспомогательных ингредиентов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	6
<b>Тема 1.2. Отделочные полуфабрикаты</b>	<b>Содержание</b>		
	3.	Разновидности отделочных полуфабрикатов.	6
	4.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из желе:	6

		-желе многослойное -цветы -желе фигурное	
	<b>Содержание</b>		
	5.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из глазури: -для глазирования поверхности изделий -айсинг	6
	<b>Содержание</b>		
	6.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из мастики и марципана: -мастика -марципан	6
	<b>Содержание</b>		
	9.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении национальных кондитерских изделий: - чак-чак, его особенности - хворост, его разновидности	6
	<b>Содержание</b>		
	10.	Рецептура, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении торта: - бисквитный торт с фруктами	6
	<b>Содержание</b>		
	11.	Экскурсия по специализированным предприятиям города.	6

<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление сладких начинок.</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление сиропов.</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление помады.</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление крема</p> <p>Выполнение технологических операций по приготовлению. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.</p> <p>Выполнение технологических операций по приготовлению. Приготовление без дрожжевого теста и изделия из него.</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него.</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление пряничного теста, и изделия из него.</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление песочного теста и изделия из него.</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление бисквитного теста и изделия из него.</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление заварного теста и изделия из него.</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление слоеного теста и изделия из него.</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление пирожных.</p> <p>Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление тортов.</p> <p>Выполнение технологических операций по приготовлению. Приготовление восточных кондитерских изделий.</p> <p>Выполнение технологических операций по приготовлению. Приготовление башкирских национальных изделий.</p>	<p>12</p>	
<p><b>Итоговый экзамен</b></p>	<p>6</p>	