

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»

УТВЕРЖДЕНО

решением Комиссии по дополнительному
образованию
протокол № 4 «03» марта 2025 г.,



Председатель Комиссии по
дополнительному образованию ФГБОУ ВО
«РЭУ им. Г.В. Плеханова»

С.М. Нечаева

ПРОГРАММА

профессионального обучения
профессиональной подготовки

«Младший кондитер»

Цель: Целью программы является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющими выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями профессионального стандарта.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория обучающихся:
граждане старше 18 лет

Форма обучения:
Очная

**Минимальный уровень образования
принимаемых на обучение:** среднее общее
образование

Недельная нагрузка:
25 часов

Количество мест в группе: 20

Продолжительность:
144 часа (6 недель)

Режим занятий обучения:
5 дней в неделю по 5 часов

/п	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость	Аудиторные занятия, ч.			СРС, ч., в т.ч. КСР, ч.*	Форма контроля (экзамен, зачет)
			Всего ауд. час.	Лекции	Практические и семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Техническое оснащение и организация рабочего места	5	5	3	2	-	Зачет
1.1	Принципы организации кондитерских цехов.	3	3	2	1	-	
1.2	Формы организации труда на производстве.	2	2	1	1	-	
2.	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.	12	10	6	4	2	Зачет
2.1	Классификация сырья по его назначению. Взаимозаменяемость сырья.	5	5	3	2	-	
2.2	Подготовка сырья к производству, методы минимизации отходов сырья.	7	5	3	2	2	
3.	Отделочные полуфабрикаты	11	10	5	5	1	Зачет
3.1	Классификация отделочных полуфабрикатов.	6	5	3	2	1	
3.2	Производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов.	5	5	2	3	-	
4.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	22	20	8	12	2	Зачет
4.1	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и простых хлебобулочных изделий из него	7	7	2	5	-	
4.2	Приготовление теста безопарным способом и простых хлебобулочных изделий и хлеба из него.	8	8	3	5	-	
4.3	Составление технологических карт на изделие из дрожжевого сдобного теста	7	5	3	2	2	
5.	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	10	8	4	4	2	Зачет

5.1	Технология приготовления сдобного пресного теста, изделия из него.	5	4	2	2	1	
5.2	Составление технологических карт на изделие из сдобного пресного теста.	5	4	2	2	1	
6.	Приготовление блинчатого и пряничного теста и изделий из него	10	8	4	4	2	Зачет
6.1	Характеристика и технология приготовления блинчатого теста	5	4	2	2	1	
6.2	Характеристика и ассортимент пряничного теста.	5	4	2	2	1	
7.	Приготовление песочного теста и изделий из него	10	8	4	4	2	Зачет
7.1	Характеристика и ассортимент песочного теста.	5	4	2	2	1	
7.2	Приготовление тортов и пирожных из песочного теста.	5	4	2	2	1	
8.	Приготовление заварного теста и изделий из него	15	13	6	7	2	Зачет
8.1	Характеристика заварного теста. Составление технологических карт на изделие из заварного теста	7	5	4	1	2	
8.2	Приготовление пирожных и тортов из заварного теста.	8	8	2	6	-	
9.	Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него	15	13	4	9	2	Зачет
9.1	Особенности приготовления воздушного и миндального теста. Составление технологических карт на изделие из воздушного и миндального теста.	7	5	3	2	2	
9.2	Приготовление изделий из воздушного и миндального теста.	8	8	1	7	-	
10.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	15	13	6	7	2	Зачет
10.1	Характеристика бисквитного полуфабриката. Технология приготовления. Составление технологических карт на изделие из бисквитного теста	7	5	4	1	2	

10.2	Приготовление пирожных и тортов из бисквитного теста.	8	8	2	6	-	
11.	Приготовление пресного слоенного теста и изделия из него	15	13	6	7	2	Зачет
11.1	Характеристика слоеного полуфабриката. Составление технологических карт на изделие из пресного слоеного теста.	7	5	4	1	2	
11.2	Приготовление пирожных и тортов из пресного слоеного теста.	8	8	2	6	-	
12.	Итоговая аттестация	4	4	-	4	-	Квалификационный экзамен
12.1.	Практическая квалификационная работа	2	2	-	2	-	
12.2.	Проверка теоретических знаний	2	2	-	2	-	
	ВСЕГО:	144	125	56	69	19	

* СРС – Самостоятельная работа слушателя
КСР – Контрольно- самостоятельная работа слушателя