

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар ООО «Грант»



Д.С. Петухов

подпись

2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»



Т.Е. Шпак

подпись

2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 12901 Кондитер

**наименование программы:
Кондитер, 3 разряд**

Тюмень, 2022 год

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 12901 Кондитер

наименование программы: Кондитер, 3 разряд

1. Целиреализациипрограммы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лицразличного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии 12901 Кондитер, и разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

– Федеральным законом №158-фз от 25 мая 2020 года «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» в части установления квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих»

– Приказом от 28 августа 2020 года №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»

– профессиональным стандартом «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.09.2015 № 38940)

– спецификацией стандарта компетенции «Кондитерское дело»

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

3-1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

3-2 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

- 3-3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- 3-4 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
- 3-5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- 3-6 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
- 3-7 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
- 3-8 Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
- 3-9 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

Уметь:

- У-1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
- У-2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
- У-3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
- У-4 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
- У-5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- У-6 Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- У-7 Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
- У-8 Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У-9 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- У-10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
- У-11 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
- У-12 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- У-13 Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

Владеть трудовыми действиями:

- ТД1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- ТД2 Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
- ТД3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
- ТД4 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

ТД5 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

ТД6 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

ТД7 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

ТД8 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера

ТД9 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

Содержание программы

Категория слушателей: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население.

Трудоемкость обучения: 320 ак. часов.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Дисциплина 1. Санитария и гигиена в пищевом производстве	6	6	–	–	зачет	–
2.	Дисциплина 2. Охрана труда	8	8	–	–	зачет	–
3.	Дисциплина 3. Техническое оснащение предприятий общественного питания	10	6	4	–	зачет	–
3.	Дисциплина 4. Оборудование предприятий общественного питания	6	6	–	–	зачет	–
4.	Дисциплина 5. Основы калькуляции и учета	18	14	4	–	зачет	–
5.	Модуль 1 выполнение работ по профессии Кондитер	120	48	72	–	–	–
6.	Производственное обучение	144	–	144	–	–	–
8.	Консультация	2	–	–	–	–	2
9.	Итоговая аттестация	6	–	–	–	6	–
	ИТОГО:	320	88	224	–	6	2

3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ПК/ ТД
1.	Дисциплина 1. Санитария и гигиена в пищевом производстве		6	
1.1.	Тема 1.1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	3-1, 3-5
1.2.	Тема 1.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	3-1, 3-5
1.3.	Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	3-1, 3-5

1.4.	Тема 1.4. Санитарно-технологические требования на предприятиях хлебопекарного производства	Содержание Изучение нормативной документации, производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».	1	3-1, 3-5
Зачет				
2.	Дисциплина 2. Охрана труда		8	
2.1	Тема 2.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Законодательство о защите прав потребителей	2	3-1, 3-5
2.2	Тема 2.2. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	4	3-1, 3-5
		Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		3-1, 3-5

2.3	Тема 2.3. Электробезопасность и пожарная безопасность	Содержание Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база. Противопожарный инструктаж. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии.	2	3-1, 3-5
Зачет				
3.	Дисциплина 3. Техническое оснащение предприятий общественного питания		10	
3.1.	Тема 3.1. Основы организации производства	Содержание Типы предприятий общественного питания, их характеристика. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Организация работы специализированных цехов, назначение, характеристика. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами, инвентарем, инструментами, спецодеждой.	2	3-1, 3-5
3.2.	Тема 3.2. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	Содержание Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства, мелкий ремонт оборудования и инвентаря.	2	3-1, 3-5, 3-4
3.3.	Тема 3.3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе	Содержание Общая характеристика оборудования кондитерского цеха	2	3-4
		Практическая работа 1. Изучение устройства машин для обработки теста и полуфабрикатов по схемам. Составление схем организации рабочих мест в кондитерском цехе.	1	У-1, У-2, У-3

3.4.	Тема 3.4. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений	Практическая работа 2. Организация отпуска готовой кулинарной продукции. Оборудование для раздачи пищи. Изучение устройства мармитов по схемам.	1	У-1, У-2, У-3
3.5.	Тема 3.5. Холодильное оборудование для различных цехов	Практическая работа 3. Холодильные шкафы. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия Правила эксплуатации и безопасности труда. Изучение устройства холодильного оборудования по схемам	2	У-1, У-2, У-3
Зачет				
4.	Дисциплина 4. Оборудование предприятий общественного питания		6	
4.1	Тема 4.1. Оборудование для приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Содержание Оборудование для замеса теста Оборудование для взбивания теста Оборудование для приготовления теста непрерывным способом для сахарного и затяжного печенья.	2	3-4
4.2	Тема 4.2. Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования	2	3-4
4.3.	Тема 4.3. Организация производства в пекарском отделении	Содержание Хлебопекарные печи. Назначение печей, устройство и правила безопасной эксплуатации	2	3-4
Зачет				
5.	Дисциплина 5. Основы калькуляции и учета		18	
5.1.	Тема 5.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные	2	3-1, 3-8

		<p>направления совершенствования, учета и контроля отчетности</p> <p>Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация.</p> <p>Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов</p> <p>Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.</p> <p>Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса</p>		
5.2.	Тема 5.2. Ценообразование в общественном питании	<p>Содержание</p> <p>Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания</p> <p>Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства</p> <p>Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета</p> <p>План-меню, его назначение, виды, порядок составления</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий</p>	2	3-1, 3-8
		<p>Практическая работа 4</p> <p>Работа со Сборником рецептур,</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья <p>Составление плана-меню.</p> <p>Расчет планового товарооборота на день</p> <p>Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.</p> <p>Оформлениекалькуляционныхкарточек.</p>	2	У-1, У-2, У-3, У-8, У-9, У-10, У-11, У-12, У-13
5.3.	Тема 5.3. Материальная	Содержание	2	3-1, 3-8

	ответственность. Инвентаризация	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
5.4.	Тема 5.4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовые организации питания	Содержание Задачи и правила организации учета в кладовые предприятия общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	3-1, 3-8
		Практическая работа 5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	1	У-1, У-2, У-3, У-8, У-9, У-10, У-11, У-12, У-13
5.5.	Тема 5.5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	3-1, 3-8

		Практическая работа 6 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	1	У-1, У-2, У-3, У-8, У-9, У-10, У-11, У-12, У-13
5.6.	Тема 5.6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	4	3-1, 3-8
6.	Модуль 1.Выполнение работ по профессии Кондитер		120	
6.1.	Тема 6.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Их пищевая ценность. Значение хлебобулочных изделий в питании. Требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных изделий и хлеба	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5
6.2.	Тема 6.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5

		технологического оборудования и производственного инвентаря.		
		Практическая работа 6 Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	4	У-1 – У-3
6.3.	Тема 6.3. Приготовление дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста. Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста. Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9

		Практическая работа 7 Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.	4	У-1 – У-3, У-9, У-10
6.4.	Тема 6.4. Приготовление основных простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий. Технология приготовления фаршей и начинок для изделий. Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9
		Практическая работа 8 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и простых хлебобулочных изделий из него. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и простых хлебобулочных изделий и хлеба из него.	4	У-1 – У-3, У-4, У-6, У-9, У-10
6.5.	Тема 6.5. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных мучных кондитерских изделий	Содержание Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Их пищевая ценность. Значение основных мучных кондитерских изделий в питании. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества основных мучных кондитерских изделий.	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9

6.6.	Тема 6.6. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных мучных кондитерских изделий	<p>Содержание</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.</p> <p>Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9
6.7.	Тема 6.7. Приготовление основных мучных кондитерских изделий	<p>Содержание</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из него.</p> <p>Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Правила хранения, условия. Правила проведения бракеража. Недостатки готовых основных мучных кондитерских изделий и причины их возникновения.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Виды изучаемого теста и изделий из него.</p>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9

		<p>Практическая работа 9</p> <p>Приготовление основных мучных кондитерских из блинчатого и сдобногопресного теста.</p> <p>Приготовление основных мучных кондитерских из бисквитного и воздушного теста.</p> <p>Приготовление основных мучных кондитерских из заварного и слоеноготеста.</p>	4	У-1 – У-3, У-4, У-6, У-9, У-10
6.8.	Тема 6.8. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Их пищевая ценность. Значениепеченья, пряников, коврижек в питании.</p> <p>Требования к качеству печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Проверка органолептическим способом печенья, пряников, коврижек.</p>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9
6.9.	Тема 6.9. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении печенья, пряников, печенья	<p>Содержание</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к нимпри приготовлении печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.</p> <p>Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9
6.10.	Тема 6.10 Приготовление и оформление печенья,пряников, коврижек	<p>Содержание</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций приприготовлении пряничного и песочного теста и изделий из них.</p> <p>Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек.</p>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9

		<p>Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству печенья, пряников, коврижек. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент изучаемых изделий.</p> <p>Практическая работа 10 Приготовления пряников, печенья, коврижек.</p>	4	У-1 – У-3, У-4, У-5, У-6, У-7, У-9, У-10, У-11
6.11.	Тема 6.11. Ассортимент основных отделочных полуфабрикатов и основные способы оформления изделий	<p>Содержание Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов: крема, сиропы, желе, мастики, марципан, глазури, посыпки. Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий.</p>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9
6.12.	Тема 6.12. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов	<p>Содержание Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9
6.13.	Тема 6.13. Приготовление и	Содержание	2	3-1, 3-2, 3-3,

	<p>использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов, украшение из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требования к качеству кремов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов для промочки. Применение, требования к качеству.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помадки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Требования к качеству.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики. Украшения из мастики.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении марципана. Способы украшения из марципана, требования к</p>		<p>3-4, 3-5, 3-6 – 3-9</p>
--	--	---	--	--------------------------------

		<p>качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей: белковые глазури, шоколадная глазурь, требования к качеству. Способы украшения. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении карамели, требования к качеству. Способы украшения изкарамели. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений изшоколада, темперирование, способы украшения.</p>		
		<p>Практическая работа 11 Расчет сырья, необходимого для приготовления отделочных полуфабрикатов. Составление технологических схем и карт приготовления отделочных полуфабрикатов.</p>	4	У-1 – У-3, У-4, У-5, У-6, У-7, У-9, У-10, У-11, У-12, У-13
6.14.	Тема 6.14. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных	<p>Содержание Ассортимент отечественных классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании. Классификация тортов и пирожных, их характеристика. Требования к качеству тортов и пирожных. Основные процессы приготовления пирожных и тортов.</p>	4	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9
6.15.	Тема 6.15. Технология приготовления и требования к качеству отечественных	<p>Содержание Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении классических тортов</p>	4	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9

	классических тортов	Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря.		
		Практическая работа 12 Приготовление и оценка качества классических тортов.	6	У-1 – У-3, У-4, У-5, У-6, У-7, У-9, У-10, У-11, У-12, У-13
6.16.	Тема 6.16. Технология приготовления и требования к качеству классических пирожных	Содержание Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических пирожных. Требования к качеству готовых пирожных. Правила проведения бракеража. Упаковка пирожных. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование пирожных. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря.	4	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9
		Практическая работа 13 Приготовление и оценка качества классических пирожных.	6	У-1 – У-13
6.17.	Тема 6.17. Ассортимент, пищевая ценность, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Содержание Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов, и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании. Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных, и тортов.	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9
6.18.	Тема 6.18. Технология приготовления и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов	Содержание Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов. Требования к качеству готовых тортов. Правила хранения, упаковка,	4	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9

		<p>бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов.</p>		
		<p>Практическая работа 14 Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</p>	6	У-1 – У-13
6.19.	Тема 6.19. Рисование орнамента, рисование овощей, фруктов, птиц и животных, Художественное оформление тортов и пирожных, лепка орнамента	<p>Содержание Понятие об орнаменте. Виды орнаментов по композиции: полосовой ленточный, сетчатый, композиционно-замкнутый. Виды орнаментов пообъемности: плоские и рельефные. Виды орнаментов по мотивам. Основные принципы составления орнамента: мотив, ритм, раппорт, стилизация, декор. Закономерности построения орнаментов разной сложности и их применение в декорировании кондитерских изделий.</p>	4	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 – 3-9
		<p>Практическая работа 15 Рисование различных орнаментов.</p>	6	У-1 – У-13
		<p>Практическая работа 16 Последовательность работы над рисунком овощей, фруктов. Рисование животных и птиц.</p>	6	У-1 – У-13
		<p>Практическая работа 17 Рисование украшений для тортов и пирожных (подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам, монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей).</p>	6	У-1 – У-13

		Последовательность работы над рисунком пирожных и тортов. Композиция квадратного и круглого торта. Создание макета торта или пирожного.		
		Практическая работа 18 Последовательность лепки рельефного и растительного орнамента.	6	У-1 – У-13
		Практическая работа 19 Лепка фруктов, овощей и цветов. Особенности лепки животных и птиц.	6	У-1 – У-13
	Производственное обучение		144	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9
	Консультация		2	
	Квалификационный экзамен		6	
		Всего	320	

3.3. Тематический план и содержание производственного обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
ПО.00		144	
ПО.01	Изучить устройство машин для обработки теста и полуфабрикатов по схемам. Составить схемы организации рабочих мест в кондитерском цехе.	12	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9
ПО.02	Проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	12	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9
ПО.03	Определить соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям	12	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9
ПО.04	Подготовить основные продукты и ингредиенты к ним приготовить дрожжевое тесто опарным и безопарным способом;	12	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9
ПО.05	Формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста	12	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9
ПО.06	Готовить сдобное пресное и изделия из него; - готовить бисквитное и изделия из него; - готовить блинчатое тесто и изделия из него; - готовить воздушное и изделия из него; - готовить заварное и изделия из него; - готовить слоеное тесто и изделия из него;	12	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9
ПО.07	Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	12	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9
ПО.08	Готовить печенье, пряники, коврижки	12	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9

ПО.09	Приготовить различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных	12	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9
ПО.10	Украсить и оформить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия	12	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9
ПО.11	Выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	12	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9
ПО.12	Оценить качество готовых изделий	12	У-1 – У-13, ТД1 – ТД9

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 неделя	Дисциплина 1. Санитария и гигиена в пищевом производстве Дисциплина 2. Охрана труда Дисциплина 3. Техническое оснащение предприятий общественного питания
2 неделя	Дисциплина 3. Техническое оснащение предприятий общественного питания Дисциплина 4. Оборудование предприятий общественного питания Дисциплина 5. Основы калькуляции и учета
3 неделя	Дисциплина 5. Основы калькуляции и учета Модуль 1. Выполнение работ по профессии Кондитер
4-8 неделя	Модуль 1. Выполнение работ по профессии Кондитер
9-10 неделя	Модуль 1. Выполнение работ по профессии Кондитер Консультация Итоговая аттестация
* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий	

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Теоретические занятия, консультации, промежуточная аттестация	-Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 15 шт.; -компьютер, - маркерная доска
Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»	Практические, лабораторные занятия	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Braun 4200-MQ9005X Ванна для темперирования шоколада

		<p>измельчения) Конвекционная печь Кофемолка Куттер или бликсер (для тонкого Машина для вакуумной упаковки Микроволновая печь Планетарный миксер модель 5KSM125EER Плита индукционная т.м. Eksi серии IPD, мод. IPD 3,5 Соковыжималки шнековые (для цитрусовых, универсальная) Фризер Фритюрница Шкаф морозильный Шкаф холодильный Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5) Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN</p>
<p>Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»</p>	<p>Итоговая аттестация</p>	<p>Общее оснащение рабочих мест Оборудование: Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Braun 4200-MQ9005X Ванна для темперирования шоколада измельчения) Конвекционная печь Кофемолка Куттер или бликсер (для тонкого Машина для вакуумной упаковки Микроволновая печь Планетарный миксер модель 5KSM125EER Плита индукционная т.м. Eksi серии IPD, мод. IPD 3,5 Соковыжималки шнековые (для цитрусовых, универсальная) Фризер Фритюрница Шкаф морозильный Шкаф холодильный Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5) Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN</p>

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: [http://docs.cntd.ru/document/1200103471\(дата обращения 01.11.2019....\)](http://docs.cntd.ru/document/1200103471(дата_обращения_01.11.2019....))
- ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой) Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123> (дата обращения 01.10.2019)

3. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127> (дата обращения .01.11.2019).

4. Постановление Правительства РФ (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276) Правила оказания услуг общественного питания. Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> (дата обращения 10.11.2019).

5. Профессиональный стандарт Кондитер (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года № _597 н). Режим доступа: <https://base.garant.ru/71198354/> (дата обращения 10.11.2019).

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

2. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 320 с.

3. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

2. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

Электронные ресурсы:

1. Приготовление десерта с помощью жидкого азота <https://www.youtube.com/watch?v=iuWMqAAnybY> (дата обращения 01.10.2019)

2. Готовим необычные блюда с помощью жидкого азота (репортаж) <https://www.youtube.com/watch?v=fryNkewiMss> (дата обращения 01.10.2019)

3. Готовим мороженое с помощью жидкого азота <https://www.youtube.com/watch?v=FwMoHVzJEFY> (дата обращения 01.10.2019)

4. Десерт на жидком азоте дыхание дракона <https://www.youtube.com/watch?v=AoyPLTOiwJc> (дата обращения 01.10.2019)

5. 10 холодных десертов, лакомство для всей семьи в разгар жаркого лета <https://apteka24chasa.ru/holodnye-deserty.html>(дата обращения 01.10.2019)

6. Домашнее мороженное.Режим доступа: <https://sweetcold.ru/> (дата обращения 01.10.2019)

7. Экспертиза и тесты. Тест морожениц – Густо и сладко, ешь без остатка. Режим доступа: https://btest.ru/tests/test_morozhenic_gusto_i_sladko_esh_bez_ostatka/ (дата обращения 01.10.2019)

5. Оценка качества освоения программы

5.1. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей/дисциплин программы и проводится в виде зачетов. По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/ «не зачтено».

Пример тестовых заданий:

1. Что такое охрана труда?

А) это широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых, безопасных и высокопроизводительных условий труда на предприятиях общественного питания.

Б) порядок безопасного передвижения по территории предприятия

В) происшествие, при котором в результате внезапного воздействия (механического, химического, теплового) внешней среды произошло повреждение органов человека

2. Какая должна быть спецодежда кондитера?

3. Повару перед началом работы на производственном обучении следует:

А) ознакомиться с правилами трудового распорядка

Б) ознакомиться с технологическими оборудованьями

В) надеть чистую спецодежду

4. Нормы подъема и перемещения тяжестей для девушек?

А) 15-20 кг

Б) 7-10 кг

В) 16-50 кг

5. Нормы подъема и перемещения тяжестей для юношей?

А) 15-20 кг

Б) 7-10 кг

В) 16-50 кг

6. Какие вы знаете опасные и вредные факторы на производстве?

А) повышенная температура, отсутствие вентиляции, освещенность, задымленность, тепловое излучение, влажные токопроводящие полы.

Б) низкая температура, влажность

В) быстрота действия, находчивость

7. Назовите причины возникновения пожаров на предприятии?

8. Можно ли передавать столовые приборы (ножи, вилки) в руках острием вперед?

А) да

Б) нет

9. Куда нужно ставить посуду с горячими блюдами?

А) на пол

Б) на подставку, площадь которой должна быть больше дна устанавливаемой посуды

В) на производственный стол

10. Можно ли закалывать спецодежду булавками или иголками?

А) да

Б) нет

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

А		В	Б	В	А		А	Б	Б
---	--	---	---	---	---	--	---	---	---

6.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего, должности служащего 12901 Кондитер, состоящего из

- 1) тестирования,
- 2) демонстрационного экзамена по профессии (12901 Кондитер) компетенции «Ворлдскиллс» Кондитерское дело

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

1. Типовые задания для проведения итогового тестирования

1. Вспомогательное сырье?

- А. Жир
- В. Яйца
- С. Сахар
- Д. Мука
- Е. Дрожжи

2. Высушенные и измельченные части растений, содержащие ароматические вещества?

- А. Пищевые кислоты
- В. Разрыхлители теста
- С. Желирующие вещества
- Д. Пищевые красители
- Е. Пряности

3. Сиропом для глазирования?

- А. Используют для приготовления крема
- В. Используют для приготовления украшений
- С. Пропитывают изделие
- Д. Используют как антикристаллизатор
- Е. Покрывают поверхность изделий

4. Крем "Новый" отличается от основного?

- А. Не добавляют коньяк
- В. Менее пышный
- С. Не используется для отделки
- Д. Не добавляют сгущенное молоко
- Е. Готовят на сиропе

5. При приготовлении дрожжевого теста используется способ разрыхления?

- А. Механический и биологический
- В. Химический и механический
- С. Механический
- Д. Химический
- Е. Биологический

6. Изделия рассыпчатые из теста?

- А. Песочного
- В. Миндального
- С. Заварного
- Д. Пряничного
- Е. Бисквитного

7. Воздушное тесто выпекают при температуре?

- A. 190-220
- B. 200-220
- C. 100-110
- D. 150-160
- E. 240-250

8. В бисквитном тесте разрыхлителем служит?

- A. Нет верного ответа
- B. Аммоний
- C. Сода
- D. Воздух
- E. Дрожжи

9. Бисквит буше отличается от других видов?

- A. Часть яиц заменяют водой
- B. В него добавляют масло
- C. Добавляют соль
- D. Добавляют какао-порошок
- E. Рецептурой и технологией приготовления

10. Слоеное тесто прокатывают?

- A. 2
- B. 4
- C. 5
- D. 1
- E. 3

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
E	E	E	E	E	A	C	D	E	B

2. Типовое задание для проведения демонстрационного экзамена

Описание	Приготовить 1 порцию желе
Подача	Объем порции блюда - минимум 200 гр. максимум 350 гр. Сахарный песок, ванилин, желатин, фруктовый сок, сметана, молоко, вода, корица молотая, какао-порошок. Использование при подаче несъедобных и дополнительных компонентов, вспомогательного инвентаря не допускается
Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с преподавателем непосредственно перед началом зачета, за исключением аналогичного имеющемуся в лаборатории

Критерии оценки

«зачтено»	Блюдо достаточно сладкое, консистенция студнеобразной формы без комочков не растворившегося желатина,
«не зачтено»	Блюдо недостаточно сладкое, нехарактерной консистенции (не застыло или очень густое, попадаются кусочки желатина, имеет не привлекательный внешний вид

6. Составители программы

Маслова Евгения Александровна, преподаватель, ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий».

Шлейкина Наталья Ивановна, методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий».