

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:
Правлением Ракитянского РАЙПО
Белгородской области
Председатель Кутоманова О.Н.
«25» апреля 2019





РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 12901

«Кондитер»

срок обучения: 3 месяца

п. Ракитное, 2019 г.

Пояснительная записка.
Программа профессиональной подготовки по профессии **12901 Кондитер**
разработана на основе профессионального стандарта Приказ Министерства труда и социальной
защиты РФ от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"
(Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

Организация-разработчик: ОГА ПОУ «РАТТ»

Разработчик:

Ерошенко Наталья Валентиновна – мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессиональной подготовки.

1.1. Нормативно – правовые нормы разработки программ профессиональной подготовки.

1.2. Требования к слушателям

1.3. Срок освоения программы

1.4. Присваиваемая квалификация

2. Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки.

3. Структура программы профессиональной подготовки.

4. Практикоориентированность программы профессиональной подготовки.

Базы практик.

5. Условия реализации программы профессиональной подготовки.

5.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки;

5.2. Информационное обеспечение реализации программы профессиональной подготовки.

5.3. Кадровое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки.

6. Оценивание качества освоения программы профессиональной подготовки.

7. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

8. Учебный план.

8.1. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла.

8.2. Рабочие программы профессиональных циклов.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессионального стандарта, квалификационной характеристики (кондитер третьего разряда) по профессии **12901 Кондитер**.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки

Нормативно-правовую основу разработки программы профессиональной подготовки составляют:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации (с изменениями на 2 апреля 2014 года) (редакция, действующая с 13 апреля 2014 года));
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Постановление Правительства РФ от 31 октября 2002 г. N 787 "О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих" (с изменениями и дополнениями);
4. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 599 «О мерах реализации государственной политики в области образования и науки»;
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 сентября 2009 г. N 58 Об утверждении СанПиН 2.4.6.2553-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста»;
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";
7. Приказ Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 29 декабря 2006 г. N 1154 "Об утверждении Перечня основных профессий рабочих промышленных производств (объектов), программы обучения которых должны согласовываться с органами Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору";

8. Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-318/03 от 31.07.09;

9. Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий, прошедших профессиональное обучение в различных формах, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-317/03 от 31.07.09;

Вид обучения - профессиональная подготовка с целью ускоренного приобретения обучающимися навыков, необходимых для выполнения определенной работы, группы работ;
- подготовка рабочих для приобретения ими новых профессий для работы по этим профессиям

Форма обучения очно- заочная

1.2. Требования к слушателям

Поступающий на обучение должен быть совершеннолетним, иметь медицинскую книжку, копию паспорта.

1.3. Срок освоения программы

Срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии **12901 Кондитер – 3 месяца.**

На освоение программы профессиональной подготовки предусмотрено

504 часа.

1.4. Присваиваемая квалификация

При условии успешного освоения программы профессиональной подготовки слушателю будет присвоена квалификация **кондитер третьего разряда.**

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

2.1. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
в соответствии с профессиональным стандартом и присваиваемой квалификацией		
Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 1.1.	Готовить оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
	ПК 1.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
	ПК 1.4.	Готовить и использовать в оформлении простые основные отделочные полуфабрикаты.
	ПК 1.5.	Готовить оформлять отечественные классические торты и пирожные.
	ПК 1.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

2.2. Знания и умения

В результате освоения программы профессиональной подготовки слушатель должен:

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов

и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

рассчитывать количество сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- составлять и работать с инструкционно-технологическими картами.

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов

к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила поведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

3. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Программа профессиональной подготовки имеет следующую структуру:

п/п	Курсы, предметы	Все го часов за курс обучения	НЕДЕЛИ		
			1-4	5-8	9-12
	Общепрофессиональный цикл				
	Основы товароведения пищевых продуктов.	24	24		
	Основы калькуляции и учета	20	20		
	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	14	14		
	Техническое оснащение и организация рабочего места	24	24		
	Профессиональный цикл				
	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	152	78	74	
	Учебная практика	106			106
	Производственная практика	146			146
	Консультации	6			6
	Экзамен	12			12
	ИТОГО:	504	160	160	184

4. ПРАКТИКООРИЕНТИРОВАННОСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

ПРОГРАММЫ

Код и наименование циклов	Код и наименование МДК, практик	Всего аудиторных занятий	Из них ПЗ
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	ОП. 01. Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	14	
	ОП.02. Основы товароведения пищевых продуктов	22	2
	ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места	24	
	ОП.04. Основы калькуляции и учета в общественном питании	20	
ПК 00 Профессиональный цикл	МДК 1.01.Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	49	103
	УП.01. Учебная практика		106
	ПП. 01.Производственная практика		146
	Консультации	6	
	Экзамен	12	
Всего		147	357

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** является освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания).

Основными базами практики слушателей являются предприятия общественного питания Красноярского и Ракитянского района.

Для обучающихся планируется проведение групповых консультаций.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Наименование кабинета, лаборатории	Материально-техническое оснащение
Кабинет Кулинарии	Посадочные места по количеству слушателей; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий по модулю Технические средства обучения: компьютер, мультимедийная установка.

5.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

Учебный кондитерский цех

- весы настольные электронные
- конвекционная печь
- микроволновая печь
- плита электрическая
- шкаф холодильный
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- тестомесильная машина
- миксер (погружной)
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- моечная ванна (секционная)
- стеллаж передвижной
- взбивальная машина
- пекарский шкаф

5.2 Информационное обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Издательства, год издания
1	учебник для проф. образования	Технология приготовления мучных кондитерских изделий:	Н.Г. Бутейкис	10-е изд., М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2	учебник для проф. образования	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочный, мучных кондитерских изделий	Бурчакова, С.В. Ермилова	5е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2017 г.
3.	учебник. для студ. проф. образования	Товароведение пищевых продуктов	З.П. Матюхина	9 е изд., - М. Издательский центр «Академия»; 2017..
4	учебник. для проф. образования	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	З.П. Матюхина	2 е изд., - М. Издательский центр «Академия»; 2002..
5	учебник. для студ. учреждений сред. проф. образования	Основы калькуляции и учёта	И.И. Потапова	10- е изд., - М. Издательский центр «Академия»; 2014..
6	учебник. для студ. учреждений сред. проф. образования	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и	Ермилова С.В.	М. Издательский центр «Академия»; 2016..
7		Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий	А.В. Павлов	Издательство «ПрофиКС», Санкт - Петербург

5.3. Кадровое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: образование высшее, средне - специальное, квалификация по рабочей профессии – кондитер 5 разряда, обязательная стажировка по профессии.

6. ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений слушателей предусмотрены:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация.

Оценка качества подготовки слушателей осуществляется по двум основным направлениям:

- оценка уровня освоения умений;
- оценка уровня усвоения знаний.

Для проведения текущего контроля используются тестирование.

Итоговая аттестация включает выполнение практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний (экзамен).

Содержание практической квалификационной работы соответствует сложности работ **третьего разряда** по профессии **12901 Кондитер**.

7. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

8. Учебный план

8.1 Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Индекс дисциплины	Наименование дисциплины
ОП.01.	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Основы калькуляции и учета в общественном питании

1.1. ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии, гигиены

Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 12901 Кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы: общепрофессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность изделий; **знать:** роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую

ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров, правила личной гигиены,

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки 14 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
Занятие 1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	1
Занятие 2 Пищеварение и усвояемость пищи	Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи.	1
Занятие 3 Обмен веществ и энергии	Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Суточный расход энергии человека.	1
Занятие 4,5 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	2
Занятие 6,7 Личная и производственная гигиена	Личная гигиена общественного питания. Медицинские обследования их цель. Инфекционные заболевания персонала предприятий.	2
Занятие 8,9. Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств	2
Занятие 10,11 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2

продуктов		
Занятие 12,13. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	2
Занятие 14	Зачёт	1
Всего:		14час

ОП.02 Основы товароведения пищевых продуктов.

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 12901 Кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы: общепрофессиональный учебный цикл

1.3.Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

знать: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки 24 часов, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки 22 часов, практических занятий 2 часа. Промежуточная аттестация в форме зачета

п/п	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала	Количество часов
1, 2	Введение. Общая часть товароведения.	Классификация сырья по назначению, виды сырья, правила хранения	2
3, 4	Зерно и продукты его переработки	Зерно. Классификация. Химический состав. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества.	2
5, 6	Практическая работа №1 Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом.	Изучение ассортимента и оценка качества муки органолептическим методом.	2
	Крахмал и крахмалопродукты	Пищевая ценность.	2

7, 8		Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Кулинарное использование	
9, 10	Сахар и сахаросодержащие продукты	Пищевая ценность. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Кулинарное использование	2
11, 12	Молочные продукты	Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование молочных продуктов.	2
13, 14	Яйца и яичные продукты	Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2
15, 16	Разрыхлители	Классификация. Химический состав. Требование к качеству	2

17, 18	Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые красители	Классификация. Химический состав. Требование к качеству	2
19	Желирующие вещества	Классификация. Химический состав. Требование к качеству	1
20, 21	Орехи и масличные семена	Классификация. Химический состав. Требование к качеству	2
22, 23	Фруктово- ягодные продукты	Классификация. Химический состав. Требование к качеству	2
24		Зачёт	1
	Всего		24

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 12901 Кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы: общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: **уметь:** - организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кондитерского производства.

знать: характеристики основных типов организаций общественного питания, принципы организации кондитерского производства, устройство и назначение основных видов технологического оборудования кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования. 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 24 часа. Промежуточная аттестация в форме зачета.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала.	Объем часов
1	2	3

Занятие 1,2	Механическое оборудование. Сортировочно калибровочное оборудование	–	2
Занятие 3	Моечное оборудование. Организация рабочего места в моечном отделении кондитерского цеха.		1
Занятие 4, 5	Месильно – перемешивающее оборудование.		2
Занятие 6, 7	Измельчительно-режущее оборудование		2
Занятие 8, 9	Разбрызгивающее (распылительное) оборудование		2
Занятие 10, 11	Специальное оборудование, упаковочное оборудование		2
Занятие 12,13	Тепловое оборудование: Варочное оборудование, оборудование для тестовых заготовок.		2
Занятие 14, 15	Жарочное оборудование. Классификация, назначение, принцип работы. Организация рабочего места.		2
Занятие 16,17	Плиты, холодильное оборудование		2
Занятие 18	Оборудование и приборы для измерений, вспомогательное оборудование, классификация.		1
Занятие 19,20	Инвентарь и приспособления применяемые для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		2
Занятие 21	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности		1
Занятие 22,23	Организация работы кондитерского цеха.		2
Занятие 24	Зачёт		1
Всего			24

ОП.04 Основы калькуляции и учета в общественном питании

Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 12901 Кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы: общепрофессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: - пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; - определять нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве кондитерских изделий; составлять калькуляционные карточки на продукцию производства и мучные кондитерские, булочные изделия; составлять документы.

знать: классификацию документов учета, реквизиты документа, их

оформление; назначение, построение и порядок пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; правила учета и выдачи продуктов; порядок расчета продажных цен на продукцию общественного питания; документальное оформление хозяйственных операций.

Максимальная учебная нагрузка 20 часов, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 20 часов, промежуточная аттестация – зачёт.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Учет на предприятиях общественного питания		
Занятие 1, 2	Содержание учебного материала Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Материальная ответственность: понятие, виды	2
Занятие 3, 4	Содержание учебного материала Понятие о документах учета продукции. Правила хранения документов Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Способы исправления ошибок в документах	2
Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания		
Занятие 5, 6, 7, 8	Содержание учебного материала Вычисление процентной суммы и процентной таксы. Процентные вычисления Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены Определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса	4
Занятие 9, 10	Решение задач на проценты	2
Занятие 11, 12, 13, 14	Содержание учебного материала Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Нормы вложения массой брутто и нетто Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Построение Сборника	4

Занятие 15, 16	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании</p> <p>Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия.</p> <p>Корректировка цен в калькуляционной карточке</p> <p>План-меню, меню, продажные цены</p> <p>Наряд-заказ, порядок составления</p>	2
Занятие 17, 18, 19	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой</p> <p>Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.</p> <p>Товарные потери</p> <p>Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление</p> <p>Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи</p> <p>Зачёт</p> <p>Всего:</p>	<p>3</p> <p>1</p> <p>20</p>

8.2. Рабочая программа профессионального модуля

п/п	Курсы, предметы	Всего часов за курс обучения	НЕДЕЛИ		
			1-4	5-8	9-12
	Профессиональный цикл				
	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	152	78	74	
	Учебная практика	106			106
	Производственная практика	146			146

Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального цикла является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих) по профессии 12901 Кондитер в части освоения трудовой функции: Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции

1.2. Цели и задачи курса профессионального цикла – требования к результатам освоения междисциплинарного курса профессионального модуля: С целью овладения указанной трудовой функцией в ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь: выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции; аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции;

знать: пищевую ценность видов кондитерской продукции, методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества; технологию изготовления кондитерской продукции; правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы междисциплинарного курса: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 152 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 49 часов; практические работы обучающегося – 103 часа. Итоговая аттестация – экзамен теоретический

№ урока	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, практические работы	Количество часов
1-2	Подготовка кондитерского сырья к производству	Подготовка кондитерского сырья к производству	2
3-4	Технология приготовления штучных булочных изделий Технология приготовления сдобных изделий	Технология приготовления штучных булочных изделий. Выпечка булочных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки Технология приготовления сдобных изделий. Выпечка сдобных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки	2
5-12	Практическая работа №1 Приготовление штучных булочных изделий	Приготовление штучных булочных изделий Приготовление батончиков Приготовление булок	8

		Приготовление калачей Приготовление плетёнок Приготовление саяк Приготовление сдобных изделий Приготовление булочной мелочи Приготовление рулетов с маком Приготовление рожков сдобных Приготовление рогаликов	
13-14	Технология приготовления начинок и фаршей	Приготовление и рецептуры несладких фаршей. Приготовление и рецептуры сладких начинок.	2
15-16	Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста	Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий. Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий. Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него.	2
17-18	Технология приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста	Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий. Разделка и режимы выпекания дрожжевого безопарного теста. Отделка готовых изделий. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Приготовление жареных изделий из теста.	2
19-20	Технология приготовления изделий из дрожжевого слоёного теста	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста.	2

21-28	Практическая работа № 2 Приготовление изделий из дрожжевого теста	Приготовление изделий из дрожжевого теста Приготовление ватрушки Приготовление пиццы Приготовление пирогов с разными начинками Приготовление пирожков с разными начинками и расстегаев Приготовление кулебяк	8
29-34	Практическая работа №3 Приготовление изделий из дрожжевого теста	Приготовление кексов в ассортименте	6
35-42	Практическая работа №4 Приготовление изделий из дрожжевого теста	Приготовление куличей Приготовление бабы ромовой	8
43-46	Практическая работа №5 Приготовление изделий из дрожжевого теста	Приготовление пончиков Приготовление пирожков жареных в жире Приготовление беляшей	4
47-48	Технология приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши домашней.	Приготовление блинного теста и теста для оладий. Приготовление и рецептуры изделий из блинного теста и теста для оладий. Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней.	2
49-50	Технология приготовления сдобного теста и изделий из него	Приготовление сдобного пресного теста. Приготовление и рецептуры изделий из сдобного пресного теста.	2
51-54	Практическая работа №6 Приготовление блинчиков, оладий, изделий из сдобного пресного теста	Приготовление блинчиков, оладий, изделий из сдобного пресного теста.	4
55-56	Технология приготовления вафельного теста и изделий из него	Приготовление вафельного теста и изделий из него.	2

57-58	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него	Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом. Изделия из пряничного теста, технология, ассортимент.	2
59-62	Практическая работа №7	Приготовление вафельного теста и изделий из него, Изделия из пряничного теста.	4
63-64	Технология приготовления песочного теста и изделий из него	Приготовление песочного теста. Приготовление и рецептуры изделий из песочного теста.	2
65-72	Практическая работа №8 Приготовление песочного теста и изделий из него	Приготовление песочных корзиночек в ассортименте, песочного пирожного нарезного, песочного печенья Пирожное «Корзиночка любительская» Пирожное «Песочное», глазированное помадой с кремом Пирожное «Песочное кольцо»	8
73-74	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	Приготовление бисквитного теста. Приготовление и рецептуры изделий из бисквита.	2
75-82	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Приготовление бисквитных пирожных: нарезных, картошка, бисквитного рулета Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное) «Бисквитное» фруктово-желейное «Бисквитное» с белковым кремом, глазированное помадой (буше)	8
83-84	Технология приготовления заварного теста и изделий из него	Приготовление заварного теста. Приготовление и рецептуры изделий из заварного теста.	2
85-92	Практическая работа №9 Приготовление заварного теста и	Приготовление: заварное кольцо с кремом, пирожное «Трубочка» с кремом	8

	изделий из него		
93-94	Технология приготовления слоеного теста и изделий из него	Приготовление слоеного теста. Приготовление и рецептуры изделий из слоеного теста.	2
95-102	Практическая работа № 10 Приготовление слоеного теста и изделий из него	Приготовление слоеных пирожных	8
103-104	Технология приготовления воздушного и миндального теста	Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста. Приготовление и рецептура печенья из воздушного теста. Приготовление миндального теста. Приготовление и рецептуры изделий из миндального теста.	2
105-112	Практическая работа №11	Приготовление воздушных пирожных: пирожное воздушное с кремом, пирожное «Танечка»	8
113	Технология приготовления сиропов и жженки	Характеристика и рецептуры сиропов.	1
114	Технология приготовления помады	Характеристика и рецептуры помады	1
115	Технология приготовления желе и украшений из него	Характеристика и рецептуры фруктовой начинки и желе	1
116-117	Технология приготовления кремов	Характеристика кремов и смесей. Приготовление и рецептуры кремов.	2
118	Технология нанесения рисунка из крема	Украшения из крема. Кондитерские насадки и корнетики. Технология нанесения рисунков на поверхность тортов.	1
119	Технология изготовления украшений из рисовальной массы, фруктов и цукатов	Украшение из желе. Украшение из рисовальной массы. Украшения из фруктов и цукатов.	1
120	Украшения из помады, глазури, кандира	Украшения из помады. Украшения из глазури. Украшения из кандира	1
121	Технология изготовления мастики и изделий из неё	Характеристика сахарных мастик и марципана. Украшения из сахарных мастик. Украшения из	1

		марципана.	
122	Технология изготовления посыпок и шоколада	Украшения из посыпки. Украшения из кремы-покрытия из шоколада. Шоколадная глазурь и имитаторы шоколада.	1
123	Технология изготовления карамели и изделий из неё	Приготовление карамели. Приготовление украшений.	1
124-125	Технология приготовления тортов и пирожных бисквитных	Характеристика бисквитных тортов и требования к ним. Приготовление и рецептуры бисквитных тортов.	2
126-127	Технология приготовления тортов и песочных	Характеристика песочных тортов и требования к ним. Приготовление и рецептуры песочных тортов.	2
128-129	Технология приготовления тортов слоёных	Характеристика слоёных тортов и требования к ним. Приготовление и рецептуры слоеных тортов.	2
130-131	Технология приготовления тортов и пирожных заварных, воздушных и миндальных	Характеристика заварных тортов и требования к ним. Приготовление и рецептуры заварных, воздушных и миндальных тортов.	2
132-139	Практическая работа №12 Приготовление бисквитных тортов с различными видами отделочных полуфабрикатов	Приготовление пирожных и тортов бисквитных: Торт «Подарочный» Торт «Кофейный» Торт «Сказка» Торт «Бисквитно-кремовый»	8
140-145	Практическая работа №13 Приготовление песочных тортов с различными видами отделочных полуфабрикатов	Приготовление тортов песочных: Торт «Листопад», торт «Ленинградский»	6
146-152	Практическая работа №14 Приготовление слоеных, воздушно-ореховых, заварных и крошковых пирожных и тортов с различными видами отделочных полуфабрикатов	Приготовление слоеных, воздушно-ореховых, заварных и крошковых тортов с различными видами отделочных полуфабрикатов, приготовление домашних тортов.	7

**Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий (учебная практика),
(производственная практика)**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной, производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих) по профессии 12901 Кондитер в части освоения трудовых функций: Обобщенная трудовая функция: Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством мастера производственного обучения (учебная практика), ведущего кондитера (производственная практика)

1.2. Место учебной практики в структуре программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих: учебная и производственная практика является частью профессионального модуля ПМ 0.1 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

1.3. Цели и задачи учебной и производственной практики: В результате освоения программы учебной и производственной практики обучающийся 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; замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции; безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции; подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборка рабочих мест; подготовка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики – 106ч

Количество часов	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
106	Тема №1 Приготовление пирожков жареных, пончиков «Московских».	8
	Тема №2 Приготовление пирожков и ватрушек печеных. булочки с помадой.	8

	<p>Тема №3 Приготовление сдобы «выборгский». «Московских» - открытых и закрытых. «Бабы рамной», кекса «Майского»</p>	8
	<p>Тема №4 Приготовление коврижки медовой с начинкой. пряников фигурных</p>	8
	<p>Тема №5 Приготовление печенья «Масляное» «Звездочка» «Ромашка» Кекса «Столичный»</p>	8
	<p>Тема №6 Приготовление пирожных «Корзиночка песочная» в ассортименте. пирожного «полумесяц», глазированное помадой, полоска с кремом.</p>	8
	<p>Тема №7 Приготовление бисквитного пирожного с масляным кремом, пенечек, картошка.</p>	8
	<p>Тема №8 Приготовление пирожное заварное «Трубочка».</p>	8
	<p>Тема №9 Приготовление торта «Бисквитно-кремовый». торта «Сказка» Подарочный</p>	8
	<p>Тема №10 Приготовление торта под посыпку, мастику Приготовление торта «Детский».</p>	8
	<p>Тема №11 Приготовление и оформление песочных, слоёных тортов</p>	8
	<p>Тема №12 Приготовление и оформление песочных, слоёных тортов.</p>	8
	<p>Тема №13 Приготовление и оформление разных тортов</p>	6

	Тема №14 Приготовление и оформление обезжиренных тортов	4
Всего		106

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики – 106ч
 Количество часов на освоение программы учебной практики – 146ч

Количество часов	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
	Тема №1 Подготовка сырья к производству.	8
	Тема №2 Приготовление хлебобулочных изделий	8
	Тема №3 Приготовление пирожков жареных, пончиков «Московских»	7
	Тема №4 Приготовление пирожков	8
	Тема №5 Приготовление ватрушек печеных. булочки с помадой.	8
	Тема №6 Приготовление сдобы «выборгской».	8
	Тема №7 Приготовление пирогов «Московских» - открытых и закрытых.	8
	Тема №8 Приготовление «Бабы ромовой», кекса «Майского»	8
	Тема №9 Приготовление коврижки медовой с начинкой	8
	Тема №10 Приготовление пряников фигурных.	8
	Тема №11 Приготовление печенья «Масляное»	8
	Тема №12 Приготовление печенья «Звездочка» «Ромашка»	8
	Тема №13 Приготовление пирожных «Корзиночка песочная» в ассортименте.	8

Тема №14 Приготовление пирожного «полумесяц», глазированное помадой, полоска с кремом.	7
Тема №15 Приготовление бисквитного пирожного с масляным кремом,	7
Тема №16 Приготовление бисквитного пирожного пенечек	7
Тема №17 Приготовление бисквитного пирожного картошка. Приготовление пирожное заварное «Трубочка».	7
Тема №18 Приготовление торта «Бисквитно-кремового» Приготовление торта «Сказка»	8
Тема №19 Приготовление торта Подарочный» Приготовление торта «Детский».	7
Всего	146