



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

П Р И К А З

10.08.2021

№ *696*

г. Тирасполь

Об утверждении
Примерной образовательной программы профессиональной подготовки
по профессии 12901 «Кондитер»

В соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 27 июня 2003 года № 294-3-III «Об образовании» (САЗ 03-26), Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 26 мая 2017 года № 113 «Об утверждении Положения, структуры и предельной штатной численности Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 17-23) с изменениями и дополнениями, внесенными постановлениями Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 9 ноября 2017 года № 307 (САЗ 17-46), от 25 января 2018 года № 22 (САЗ 18-5), от 10 сентября 2018 года № 306 (САЗ 18-37), от 23 октября 2019 года № 380 (САЗ 19-41), от 6 апреля 2020 года № 102 (САЗ 20-15), приказываю:

1. Утвердить Примерную образовательную программу профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер» согласно Приложению к настоящему Приказу.
2. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на начальника Управления профессионального образования Главного управления науки и инновационной деятельности Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики Л.К.Тануркову.

Министр

А.Н.Николюк

Приложение к Приказу
Министерства просвещения Приднестровской
Молдавской Республики
от «10» 08 2021 г. № 096

Министерство просвещения Приднестровской Молдавской Республики

**Примерная образовательная программа
профессиональной подготовки**

Наименование программы: Образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер»

Направление подготовки: кондитерское производство

Категория слушателей: учащиеся 10-11 классов организаций общего образования

Общая трудоемкость: 320 часов

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

1) Закон Приднестровской Молдавской Республики от 27 июня 2003 года № 294-З-III «Об образовании» (САЗ 03-26) в действующей редакции;

2) Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 17 января 2018 года № 20 «Об утверждении Положения о порядке разработки и утверждения образовательных программ профессиональной подготовки, дополнительных профессиональных образовательных программ профессиональной переподготовки и повышения квалификации, а также требований к их содержанию» в действующей редакции;

3) Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 5 июля 2018 года № 630 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих» в действующей редакции;

4) Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 21 декабря 2017 года № 1428 «Об утверждении Положения об организации и проведении итоговой аттестации по образовательным программам профессиональной подготовки, дополнительным профессиональным образовательным программам профессиональной переподготовки и повышения квалификации» в действующей редакции;

5) Приказ Министерства экономики Приднестровской Молдавской Республики от 25 июня 2007 года № 413 «Об утверждении Единого тарифно - квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51: «Производство алкогольной и безалкогольной продукции», «Хлебопекарно – макаронное производство», «Кондитерское производство», «Крахмалопаточное производство», «Производство сахара», «Производство пищевых концентратов», «Табачно – махорочное и ферментационное производства», «Эфиромасличное производство», «Производство чая», «Парфюмерно – косметическое производство», «Масложировое производство», «Добыча и производство поваренной соли», «Добыча и переработка солодкового корня», «Элеваторное, мукомольно – крупяное и комбикормовое производства», «Торговля и общественное питание», «Производство консервов».

Программа разработана на основе требований Государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», введенного в действие Приказом Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 9 апреля 2013 года № 456 «О введении в действие государственных образовательных стандартов профессионального образования» в действующей редакции.

1.2. Цель реализации программы:

Целью настоящей программы является профессиональная подготовка учащихся общеобразовательных школ по профессии «Кондитер».

Основными задачами программы являются:

1) формирование у учащихся совокупности социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых кондитеру;

2) формирование знаний, умений и навыков по профессии «Кондитер»;

3) оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, выборе пути продолжения профессионального образования.

1.3. Категории слушателей: учащиеся 10 – 11 классов организаций общего образования.

1.4. Форма обучения и форма реализации программы:

Обучение осуществляется по очно-заочной форме в течение 10 месяцев два раза в неделю.

1.5.Трудоемкость обучения: 320 часов.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

- технологическое оборудование кондитерского производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии «Кондитер» готовится к следующему виду профессиональной деятельности:

- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующие виду деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт в	Знания	Умения
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготовке, уборке рабочего места; выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.</p>	<p>Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места; выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий; способы окрашивания кремов.</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p>

		промышленного производства.		
	ПК 1.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетической упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с покупателями.	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий, в том числе региональных; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; ассортимент выпускаемых хлебобулочных изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления хлебобулочных изделий.	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично оформлять на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
	ПК 1.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетической упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; ассортимент выпускаемых	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать),

		<p>ведении расчетов с покупателями.</p>	<p>кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий.</p>	<p>эстетично оформлять на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>
	<p>ПК 1.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовлении, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; порционировании (комплектовании), эстетической упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с покупателями.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично оформлять на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>

Выпускник должен обладать общими (общекультурными) компетенциями:

ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК.02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.06.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.07.Пользоваться профессиональной документацией на одном из государственных языков.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

4.1 Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин (модулей)	Количество часов			
		всего	лекции	практические занятия	форма контроля
1.	Общепрофессиональный цикл				
1.1	Основы калькуляции и учёта	6	2	4	
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	4	-	
1.3	Безопасность жизнедеятельности	4	4	-	
1.4	Охрана труда	4	4	-	
	Итого	18	14	4	
2.	Профессиональный цикл				
2.1	Организация процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8	8	-	Дифференцированный зачет
2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80	80	-	Дифференцированный зачет
	Итого	88	88	-	
ПО	Практическое обучение	200		200	
	Учебная практика	164		164	Дифференцированный зачет
	Производственная практика	36		36	Дифференцированный зачет
	Консультации	6			
	Итоговая аттестация	8			Квалификационный экзамен
	ИТОГО:	320	102	204	

4.2. Календарный учебный график

Форма обучения	Аудиторных часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы
Очно–заочная	4	2	10 месяцев

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей), практик

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА «Основы калькуляции и учета»

1. Паспорт рабочей программы

а) область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер».

б) цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 1) вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- 2) составлять товарный отчет за день;
- 3) определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

4) составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;

5) рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

6) участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 1) виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- 2) задачи бухгалтерского учета;
- 3) предмет и метод бухгалтерского учета;
- 4) элементы бухгалтерского учета;
- 5) принципы и формы организации бухгалтерского учета
- 6) особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- 7) основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- 8) формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- 9) требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- 10) понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- 11) понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- 12) сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- 13) правила документального оформления движения материальных ценностей;
- 14) источники поступления продуктов и тары;
- 15) правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

- 16) методику осуществления контроля за товарными запасами;
 17) понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
 18) методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
 19) понятие материальной ответственности, ее документальное оформление;
 20) отчетность материально-ответственных лиц;
в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:
 Всего: 6 часов, в том числе теоретических – 2 часа, практических – 4 часа.

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Организация бухгалтерского учета в общественном питании	Урок усвоения новых знаний	Организация учета на предприятиях общественного питания.	1
	Практическое занятие	Работа со сборником рецептов для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2
Тема 2. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП	Урок усвоения новых знаний	Материальная ответственность и ее документальное оформление.	1
	Практическое занятие	Товарные потери, порядок списания, составление отчетности материально ответственных лиц. Инвентаризация и ее документальное оформление.	2
ИТОГО:			6

3. Информационное и учебно-методическое обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Потапова Н. И. «Калькуляция и учет» (учебник), 2006
2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. М.: Издательский центр «Академия», 2011
3. Качурин Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. М.: Издательский центр «Академия», 2009
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М.: Издательский центр «Академия», 2011

Дополнительная литература:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.: Издательский центр «Академия», 2011
2. Потапова Н. И. «Калькуляция и учет» (рабочая тетрадь), 2006
3. Сдобнов А. И. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 2001
4. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеиздат. 1998г

Интернет-ресурсы

1. <http://economy.gov.ru>
2. <http://www.consultant.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач.

Примерный перечень вопросов для контроля знаний.

- 1) Виды учета в организации питания.
- 2) Понятие документооборота.
- 3) Требования, предъявляемые к содержанию документов.
- 4) Требования, предъявляемые к оформлению документов.
- 5) Понятие калькуляции.
- 6) Товароборот на предприятиях питания.
- 7) Организация количественного учета продуктов.
- 8) Документационное оформление отпуска продуктов.
- 9) Как организована материальная ответственность на производстве.
- 10) Как производят сдачу готовых кондитерских изделий.
- 11) Как записываются блюда в план-меню.
- 12) Как определяется суточная потребность сырья на производстве.
- 13) Какой документ служит основой для получения сырья из кладовой.
- 14) Кто составляет план-меню.
- 15) Как устанавливаются розничные цены.
- 16) Как исчисляется стоимость сырьевого набора кондитерских изделия в калькуляции.
- 17) Как исчисляется величина наценки.
- 18) Как устанавливается продажная цена кондитерские изделия.
- 19) При расчете цены на кондитерские изделия вес сырья берут по брутто или по нетто.
- 20) При расчете кондитерские изделия норма закладки продуктов дана в рецептуре на 1000г. выхода на какое количество составляется калькуляция.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

1. Паспорт рабочей программы

а) область применения рабочей программы: рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер»

б) цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 1) соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации мучных, кондитерских изделий;
- 2) определять источники микробиологического загрязнения;
- 3) производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами при выполнении работ;

- 4) готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- 5) проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- 6) рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- 7) составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 1) основные понятия и термины микробиологии;
 - 2) основные группы микроорганизмов;
 - 3) микробиологию основных пищевых продуктов;
 - 4) правила личной гигиены работников организации питания;
 - 5) классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
 - 6) правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
 - 7) основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
 - 8) возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
 - 9) методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
 - 10) пищевые вещества и их значение для организма человека;
 - 11) суточную норму потребности человека в питательных веществах;
 - 12) основные процессы обмена веществ в организме;
 - 13) состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
 - 14) физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
 - 15) усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
 - 16) нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
 - 17) методики составления рационов питания;
- в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:**
Всего: 4 часа, в том числе теоретических - 4 часа.

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Основы микробиологии	Урок усвоения новых знаний	Состав микробов, их питание и дыхание. Понятие о влиянии внешней среды на микроорганизмы.	1
Тема 2. Основы физиологии питания	Урок усвоения новых знаний	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1
Тема 2. Пищевые инфекционные заболевания. Отравления.	Урок усвоения новых знаний	Инфекционные заболевания, о пищевых отравлениях микробного и немикробного происхождения.	1

Тема 3. Личная и производственная гигиена	Урок усвоения новых знаний	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1
ИТОГО:			4

3. Информационное и учебно-методическое обеспечение обучения

Основная литература:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования / Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол. - М.: Изд. центр «Академия», 2013.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013.

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительная литература:

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.

2. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008

Электронные и Интернет - ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

3. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

4. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

5. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

6. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач.

Примерный перечень вопросов для контроля знаний.

- 1) Основные группы, классификация микроорганизмов.
- 2) Пищевые инфекции.
- 3) Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.
- 4) Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и микроэлементы, вода.
- 5) Понятие о процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.
- 6) Общее понятие об обмене веществ.
- 7) Рациональное питание: понятие, основные принципы.
- 8) Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.
- 9) Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.
- 10) Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений.
- 11) Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря в организациях питания.
- 12) Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения.
- 13) Моющие и дезинфицирующие средства.
- 14) Правила применения дезинфицирующих средств, условия и сроки хранения.
- 15) Режим мытья посуды.
- 16) Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья.
- 17) Санитарные требования к режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА **«Безопасность жизнедеятельности».**

1. Паспорт рабочей программы

а) область применения рабочей программы: рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер»;

б) цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 1) организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- 2) предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- 3) использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- 4) применять первичные средства пожаротушения;
- 5) владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 1) основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- 2) способы защиты населения от оружия массового поражения;
- 3) меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:
 Всего: 4 часа, в том числе теоретических – 4 часа.

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Основные мероприятия по защите населения в чрезвычайных ситуациях.	Урок усвоения новых знаний	Единая система оповещения о чрезвычайных ситуациях оповещения. Правила поведения людей при чрезвычайных ситуациях. Санитарная обработка. Эвакуация.	2
Тема 2. Средства защиты	Урок усвоения новых знаний	Средства индивидуальной защиты. Средства коллективной защиты.	2
ИТОГО:			4

3. Информационное и учебно-методическое обеспечение обучения

Основная литература:

1. Кантемиров Н.П. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях: Учебное пособие. –Тирасполь. ПГИРО. 2007. 160 с.
2. Арустамов А.Э., Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В., Гуськова Г.В. Безопасность жизнедеятельности. – М.: ОИЦ «Академия», 2013.

Дополнительная литература:

1. Смирнов А.Т., Шахраманьян М.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: Учебник. – М.: ООО «Дрофа», 2010.
2. Слюньков В.Я. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для 10 и 11 классов. – М.: Школьная книга. 2002. – 218 с.
3. Брысин П.М. учебно-материальная база НВП. Учебное пособие. Москва. Просвещение. 1989 – 80 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач.

Примерный перечень вопросов для контроля знаний.

- 1) Общие сведения о безопасности жизнедеятельности.
- 2) Основные сведения об опасностях.
- 3) Классификация чрезвычайных ситуаций.
- 4) Действия населения по защите в условиях ЧС.
- 5) Характеристика чрезвычайных ситуаций на производстве.
- 6) Основные принципы и средства обеспечения пожарной безопасности на производстве.
- 7) Природные опасности: классификация, защита, рекомендации населению при угрозе.

- 8) Защита человека от неблагоприятного воздействия факторов производственной среды.
- 9) Принципы, методы и средства обеспечения безопасности жизнедеятельности.
- 10) Классификация средств индивидуальной защиты.
- 11) Классификация средств коллективной защиты.

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

«Охрана труда»

1. Паспорт рабочей программы

а) область применения рабочей программы: рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер»

б) цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 1) выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с планируемыми видами профессиональной деятельности;
- 2) использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- 3) проводить вводный инструктаж помощника кондитера, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- 4) вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 1) законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- 2) обязанности работников в области охраны труда;
- 3) фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- 4) возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- 5) порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:

Всего: 4 часа, в том числе теоретических – 4 часа.

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Общие вопросы охраны труда. Несчастные случаи на производстве.	Урок усвоения новых знаний	Организация охраны труда на производстве. Производственные факторы. Обучение по охране труда. Учет и расследование несчастных случаев.	2
Тема 2. Электробезопасность и пожарная безопасность	Урок усвоения новых знаний	Электробезопасность. Пожарная безопасность	2
ИТОГО:			4

3. Информационное и учебно-методическое обеспечение обучения

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.

Интернет - ресурсы:

- 1.<http://www.znakcomlect.ru.doc/> Охрана труда. Нормативные документы по охране труда.
- 2.<http://www.ohranatruda.ru/> Охрана труда. Информационный портал для инженеров по охране труда.
3. Гигиена и охрана труда (Электронный ресурс) / Режим доступа <http://fcior.edu.ru/catalog/meta>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач.

Примерный перечень вопросов для контроля знаний.

- 1) Организационные основы охраны труда.
- 2) Виды инструктажей на рабочем месте, регистрация инструктажей.
- 3) Медицинское и санитарно-бытовое обслуживание работающих.
- 4) Система управления охраной труда.
- 5) Аттестация рабочих мест по условиям труда.
- 6) Надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда. Ответственность по охране труда на предприятии.
- 7) Требования безопасности производственного оборудования, аппаратуры и инструмента
- 8) Меры защиты от поражения электрическим током. Защитное заземление и выравнивание потенциалов, зануление.
- 9) Общие сведения об опасных производственных объектах.
- 10) Производственный контроль на опасных производственных объектах.
- 11) Техника безопасности при использовании электроустановок.

- 12) Параметры воздуха рабочей зоны. Приборы контроля параметров.
- 13) Санитарно-технические требования к производственным помещениям.
- 14) Классификация вентиляции.
- 15) Классификация естественного освещения. Нормирование естественного освещения.
- 16) Классификация искусственного освещения, нормирование и принцип расчета.
- 17) Влияние шума на организм человека. Нормирование уровня шума. Меры борьбы с шумом.
- 18) Виды воздействия электрического тока на человека. Меры защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током.
- 19) Классификация и расследование несчастных случаев на производстве.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

«Организация процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1. Паспорт рабочей программы

а) область применения программы: рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер».

б) цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения должен:

иметь практический опыт в:

- 1) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- 2) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- 3) приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- 4) подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

уметь:

- 1) рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- 2) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

знать:

- 1) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- 2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение профессионального модуля:

Всего: 8 часов, в том числе теоретических – 8 часов.

2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Урок усвоения новых знаний	Содержание учебного материала	2
		Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 2. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Урок усвоения новых знаний	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Урок усвоения новых знаний	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Урок усвоения новых знаний	Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	1
	Урок контроля знаний	Дифференцированный зачёт	1
ИТОГО			8

3. Информационное и учебно – методическое обеспечение обучения

Основная литература:

1. Л.В.Мармузова. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. – М.: Академия, 2011.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия, 2005.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова – М.: ПрофОбрИздат, 2002.
4. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Дополнительная литература:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования
2. З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»
4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Академия, 2000.2013 – 373 с.

Электронные и Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.rU/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/http://www.eda-server.ru/culinary-school>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач. Итоговой формой контроля по модулю является дифференцированный зачет.

Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачёту.

- 1) Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 2) Требования к качеству, условия и сроки хранения, кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 3) Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
- 4) Виды сырья: основное, (мука, сахар) пищевая ценность и химический состав сырья, подготовка сырья к производству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.
- 5) Виды сырья: основное, (сливочное масло, яйца), пищевая ценность и химический состав сырья, подготовка сырья к производству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.
- 6) Виды сырья: дополнительное (молоко и молочные продукты, фрукты), пищевая ценность и химический состав сырья, подготовка сырья к производству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.
- 7) Виды сырья: дополнительное (ягоды, орехи, вино, эссенции, разрыхлители), пищевая

ценность и химический состав сырья, подготовка сырья к производству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

8) Виды сырья: дополнительное (вино, эссенции, разрыхлители), пищевая ценность и химический состав сырья, подготовка сырья к производству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

9) Какое сырье применяют для приготовления кондитерских изделий?

10) Какие показатели характеризуют качество муки?

11) Как зависит сорт муки от ее сорта?

12) Что такое «стандартная влажность» муки, какова ее величина?

13) Какова роль белков муки в тестообразовании?

14) Виды овощей и их подготовка к производству?

15) Как подготовить яйца к производству?

16) Виды жиров и их использование?

17) Какие разрыхлители для теста вам известны?

18) Что относится к вкусовым и ароматическим веществам?

19) Условия хранения продуктов на складе.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

«Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1. Паспорт рабочей программы

а) **область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер»;

б) **цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения должен:

иметь практический опыт:

1) приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

2) порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

3) ведения расчетов с потребителями;

уметь:

1) выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

2) хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знать:

1) ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

2) методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

3) правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

4) способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение профессионального модуля:

Всего: 80 часов, в том числе теоретических – 80 часов.

2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			22
Тема 1.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Урок усвоения новых знаний	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Урок усвоения новых знаний	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2
	Урок усвоения новых знаний	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление желе и глазури. Виды желе и глазури. Украшения из желе и глазури, использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 1.3. Приготовление,	Урок усвоения новых знаний	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных	2

подготовка к использованию кремов	Урок усвоения новых знаний	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 1.4. Приготовление сахарной мастики и марципана, посыпок и крошки	Урок усвоения новых знаний	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Урок усвоения новых знаний	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			16
Тема 2.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Урок усвоения новых знаний	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Урок усвоения новых знаний	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2
	Урок усвоения новых знаний	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	2
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Урок усвоения новых знаний	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	Урок усвоения новых знаний	Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	2
	Урок усвоения новых знаний	Технология приготовления дрожжевого теста безопасным, опарным способом. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Виды и причины брака.	2
	Урок усвоения новых знаний	Технология приготовления дрожжевого теста, с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения. Виды и причины брака. Способы отделки и варианты оформления	2

		хлебобулочных изделий.	
Тема 2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Урок усвоения новых знаний	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			14
Тема 3.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Урок усвоения новых знаний	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	2
Тема 3.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Урок усвоения новых знаний	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2
	Урок усвоения новых знаний	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из них, используя различные технологии, требования к качеству.	2
	Урок усвоения новых знаний	Технология приготовления песочного теста и изделий из них, используя различные технологии, требования к качеству.	2
	Урок усвоения новых знаний	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из них, используя различные технологии, требования к качеству.	2
	Урок усвоения новых знаний	Технология приготовления слоеного теста и изделий из них, используя различные технологии, требования к качеству.	2
	Урок усвоения новых знаний	Технология приготовления заварного теста, воздушного, воздушно-орехового теста, требования к качеству. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации.	2
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			26
Тема 4.1. Изготовление и оформление пирожных	Урок усвоения новых знаний	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2

	Урок усвоения новых знаний	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2
Тема 4.2. Изготовление и оформление тортов	Урок усвоения новых знаний	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2

	Урок усвоения новых знаний	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	Урок усвоения новых знаний	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	Урок контроля знаний	Дифференцированный зачет	2
ИТОГО:			80

3. Информационное и учебно - методическое обеспечение обучения

Основная литература:

1.Л.В.Мармузова. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - М.: Академия, 2011.

2.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. - М.: Академия, 2005.

3.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова - М.: ПрофОбрИздат, 2002.

4.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Дополнительная литература:

1.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования

2.З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.

3.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»

4.Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Академия, 2000.2013 - 373 с.

Интернет - ресурсы:

<http://fcior.edu.rU/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач. Итоговой формой контроля по модулю является дифференцированный зачет.

Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачёту.

1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.

2. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.

3. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.

4. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных

ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.

5. Приготовление желе и глазури. Виды желе и глазури. Украшения из желе и глазури, использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

6. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

7. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

8. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

9. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки.

10. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.

11. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.

12. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.

13. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста.

14. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.

15. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.

16. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента

17.Технология приготовления дрожжевого теста безопасным, опарным способом. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Виды и причины брака.

18.Технология приготовления дрожжевого теста, с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения. Виды и причины брака. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.

19. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, 61 формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.

20. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.

21. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.

22. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из них, используя различные технологии, требования к качеству.

23. Технология приготовления песочного теста и изделий из них, используя различные технологии, требования к качеству.

24. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из них, используя различные технологии, требования к качеству.

25. Технология приготовления слоеного теста и изделий из них, используя различные технологии, требования к качеству.

26. Технология приготовления заварного теста, воздушного, воздушно-орехового теста, требования к качеству. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации.

27. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

1. Паспорт рабочей программы

а) **область применения программы:** рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер».

б) **цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения должен:

иметь практический опыт в:

1) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

2) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

3) приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

4) подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

5) приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

б) порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

7) ведении расчетов с потребителями;

уметь:

1) рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

2) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

3) выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

4) хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знать:

1) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3) ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

4) методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

5) правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

6) способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение учебной практики:
164 часа.**

2.Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практическое занятие	Организация работы кондитерского цеха Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и к личной гигиене кондитера.	4
	Практическое занятие	Приготовление пресного теста и изделий из него. Плаинды с картофелем (молдавская кухня). Плаинды с творогом (молдавская кухня). Плаинды с капустой (молдавская кухня). Плаинды с тыквой (молдавская кухня).	4
	Практическое занятие	Приготовление пресного теста и изделий из него: Вертуты с картофелем (молдавская кухня). Вертуты с творогом (молдавская кухня). Вертуты с капустой (молдавская кухня). Вертуты с тыквой (молдавская кухня).	4
	Практическое занятие	Приготовление пресного теста и изделий из него. Оладьи.	4
	Практическое занятие	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Пирожки жареные с различными фаршами, Беляши с мясом.	4
	Практическое занятие	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Пончики Московские.	4
	Практическое занятие	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Пицца с ветчиной и сыром. Пицца с шампиньонами и колбасой. Пицца с курицей и сыром.	4
	Практическое занятие	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Булочка дорожная.	4
	Практическое занятие	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Ватрушка с творогом.	4
	Практическое занятие	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Пирожки печеные с различными начинками.	4
	Практическое занятие	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Кулебяка с грибным фаршем.	4
	Практическое занятие	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Рулет с маком.	4
	Практическое занятие	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Сдоба выборгская.	4
Практическое занятие	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Слойки с творогом.	4	

	Практическое занятие	Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него. Слойки с повидлом.	4
	Практическое занятие	Приготовление изделий из сдобного пресного теста. Сочники с творогом.	4
	Практическое занятие	Приготовление изделий из песочного теста. Кекс песочный.	4
	Практическое занятие	Приготовление пряничного теста и изделий из него. Медовые пряники.	4
	Практическое занятие	Приготовление бисквита основного, оформление с использованием трафарета.	4
	Практическое занятие	Приготовление бисквита с какао и белковым кремом	4
	Практическое занятие	Бисквитные пироги. Пирог Фирменный «Вишневый».	4
	Практическое занятие	Приготовление бисквитного рулета. Рулет с халвой.	4
	Практическое занятие	Приготовление бисквитных пирожных нарезных.	4
	Практическое занятие	Приготовление крошковых пирожных. Картошка глазированная.	4
	Практическое занятие	Приготовление слоеных пирожных. Пирожное «Наполеон».	4
	Практическое занятие	Приготовление слоеных пирожных. Пирожное трубочка с белковым кремом.	4
	Практическое занятие	Приготовление заварных пирожных. Трубочка заварная с заварным кремом.	4
	Практическое занятие	Приготовление заварных пирожных. Кольца заварные со сливочным кремом.	4
	Практическое занятие	Приготовление песочных пирожных. Песочное кольцо с орехом.	4
	Практическое занятие	Приготовление песочных пирожных. Корзиночка с белковым кремом.	4
	Практическое занятие	Приготовление бисквитных тортов. Торт «Сказка».	4
	Практическое занятие	Приготовление бисквитных тортов. Торт «Осень».	4
	Практическое занятие	Приготовление бисквитных тортов. Торт Бисквит – кремовый с черносливам.	4
	Практическое занятие	Приготовление бисквитных тортов. Торт «День и ночь».	4
	Практическое занятие	Приготовление бисквитных тортов. Торт «Пражский».	4
	Практическое занятие	Приготовление бисквитных тортов. Торт «Черный принц».	4
	Практическое занятие	Приготовление заварных тортов. Торт «Крокенбуш».	4
	Практическое занятие	Приготовление песочных тортов. Торт «Песочный шоколадный».	4
	Практическое занятие	Приготовление медовых тортов. Торт «Орешек» (молдавская кухня).	4
	Практическое занятие	Приготовление слоеных тортов. Торт «Наполеон».	4
	Урок контроля знаний	Дифференцированный зачет	4
ИТОГО:			164

3. Информационное и учебно - методическое обеспечение обучения

Основная литература:

- 1.Л.В.Мармузова. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - М.: Академия, 2011.
- 2.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. - М.: Академия, 2005.
- 3.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова - М.: ПрофОбрИздат, 2002.
- 4.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика».

Дополнительная литература:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования. М.: Академия, 2014. - 336 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»
4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Академия, 2000.2013 - 373 с.

Интернет-ресурсы

1. <http://fcior.edu.rU/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач. Итоговой формой контроля по модулю является дифференцированный зачет.

Примерный перечень практических заданий к дифференцированному зачету

Приготовить:

1. Плацнды с картофелем (молдавская кухня)
2. Плацнды с творогом (молдавская кухня)
3. Плацнды с капустой (молдавская кухня)
4. Вертуты с картофелем (молдавская кухня)
5. Вертуты с творогом (молдавская кухня)
6. Вертуты с капустой (молдавская кухня)
7. Оладьи с джемом
8. Пирожки жареные с различными фаршами
9. Беляши с мясом
10. Пончики Московские
11. Пицца с ветчиной и сыром
12. Пицца с шампиньонами и колбасой
13. Пицца с курицей и сыром
14. Булочка с надрезом

15. Ватрушка с творогом
16. Пирожки печеные с различными начинками
17. Кулебяка с грибным фаршем
18. Рулет с маком
19. Сдоба Выборгская
20. Слойки с творогом из дрожжевого слоеного теста.
21. Слойки с повидлом из пресного слоеного теста
22. Сочники с творогом
23. Кекс песочный с изюма
24. Шоколадный песочный кекс.
25. Медовые пряники
26. Пирог Фирменный «Вишневый»
27. Рулет с халвой
28. Картошка глазированная
29. Пирожное « Наполеон »
30. Пирожное трубочка с белковым кремом
31. Трубочка заварная с заварным кремом
32. Кольца заварные со сливочным кремом
33. Песочное кольцо с орехом
34. Корзиночка с белковым кремом
35. Торт «Сказка»
36. Торт «Осень»
37. Торт «Бисквит – кремовый с черносливам»
38. Торт « День и ночь »
39. Торт «Пражский»
40. Торт «Черный принц»
41. Торт «Крокенбуш»
42. Торт « Песочный шоколадный»
43. Торт «Орешек» (молдавская кухня).
44. Торт «Наполеон»

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

1. Паспорт рабочей программы

а) область применения программы: рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер».

б) цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения должен:

иметь практический опыт в:

- 1) подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- 2) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- 3) приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- 4) подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- 5) приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- 6) порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- 7) ведения расчетов с потребителями;

уметь:

- 1) рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- 2) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- 3) выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 4) хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знать:

- 1) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- 2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 3) ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 4) методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- 5) правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- 6) способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы: 36 часов.

2. Структура и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практическое занятие	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	4
	Практическое занятие	Приготовление слоеного теста и изделий из него	4
	Практическое занятие	Приготовления пряничного теста и изделий из него	4
	Практическое занятие	Приготовление пирожных.	4
	Практическое занятие	Приготовление бисквитных тортов	4
	Практическое занятие	Приготовление заварных тортов.	4
	Практическое занятие	Приготовление песочных тортов.	4
	Практическое занятие	Приготовление медовых тортов.	4
ИТОГО:	Урок контроля знаний	Дифференцированный зачет	36

3. Информационное и учебно-методическое обеспечение обучения

1. Л.В.Мармузова. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - М.: Академия, 2011.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. - М.: Академия, 2005.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова - М.: ПрофОбрИздат, 2002.
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»
5. Дополнительная литература
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования
7. З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»
9. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Академия, 2000.2013 - 373 с.

Электронные и Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.rU/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач. Итоговой формой контроля по модулю является дифференцированный зачет.

Примерный перечень практических заданий к дифференцированному зачету

Приготовить:

1. Пляцинды с картофелем (молдавская кухня)
2. Пляцинды с творогом (молдавская кухня)
3. Пляцинды с капустой (молдавская кухня)
4. Вертуты с картофелем (молдавская кухня)
5. Вертуты с творогом (молдавская кухня)
6. Вертуты с капустой (молдавская кухня)
7. Оладьи с джемом
8. Пирожки жареные с различными фаршами
9. Беляши с мясом
10. Пончики Московские
11. Пицца с ветчиной и сыром
12. Пицца с шампиньонами и колбасой
13. Пицца с курицей и сыром

14. Булочка с надрезом
15. Ватрушка с творогом
16. Пирожки печеные с различными начинками
17. Кулебяка с грибным фаршем
18. Рулет с маком
19. Сдоба выборгская
20. Слойки с творогом из дрожжевого слоеного теста.
21. Слойки с повидлом из пресного слоеного теста
22. Сочники с творогом
23. Кекс песочный с изюма
24. Шоколадный песочный кекс.
25. Медовые пряники
26. Пирог Фирменный «Вишневый»
27. Рулет с халвой
28. Картошка глазированная
29. Пирожное «Наполеон»
30. Пирожное трубочка с белковым кремом
31. Трубочка заварная с заварным кремом
32. Кольца заварные со сливочным кремом
33. Песочное кольцо с орехом
34. Корзиночка с белковым кремом
35. Торт «Сказка»
36. Торт «Осень»
37. Торт «Бисквит – кремовый с черносливам»
38. Торт « День и ночь »
39. Торт «Пражский»
40. Торт «Черный принц»
41. Торт «Крокенбуш»
42. Торт « Песочный шоколадный»
43. Торт «Орешек» (молдавская кухня)
44. Торт «Наполеон».

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

5.1 Материально - техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и мастерской, оснащенной оборудованием, техническими средствами обучения.

Технические средства обучения:

- Персональный компьютер.

Оснащение:

1. Холодильник
2. Электрические плиты
3. Жарочный шкаф
4. Микроволновая печь
5. Столы алюминиевые

6. Водонагреватель
7. Мясорубка
8. Нож
9. Миксер
10. Кастрюли
11. Ванны для мытья посуды
12. Разделочная доска
13. Сковорода
14. Весы
15. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей

5.2. Организация образовательного процесса

Продолжительность образовательного процесса по программе профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер» составляет 10 месяцев. Трудоемкость учебной нагрузки 8 часов в неделю. Занятия проводятся парами продолжительностью 80 минут.

5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Образовательный процесс осуществляется педагогическими работниками, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и мастерами производственного обучения, которые должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено программой для выпускников. Преподаватели и мастера производственного обучения обязаны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

6. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Профессиональная подготовка по профессии 12901 «Кондитер» завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план по образовательной программе профессиональной подготовки.

Перечень практических заданий для квалификационного экзамена

Приготовить:

1. Пляндзы с картофедем (молдавская кухня)
2. Пляндзы с творогом (молдавская кухня)
3. Пляндзы с капустой (молдавская кухня)
4. Вертуты с картофедем (молдавская кухня)
5. Вертуты с творогом (молдавская кухня)
6. Вертуты с капустой (молдавская кухня)
7. Оладьи с джемом
8. Пирожки жареные с различными фаршами
9. Беяши с мясом
10. Пончики Московские
11. Пицца с ветчиной и сыром
12. Пицца с шампиньонами и колбасой
13. Пицца с курицей и сыром

14. Булочка с надрезом
15. Ватрушка с творогом
16. Пирожки печеные с различными начинками
17. Кулебяка с грибным фаршем
18. Рулет с маком
19. Сдоба Выборгская
20. Слойки с творогом из дрожжевого слоеного теста
21. Слойки с повидлом из пресного слоеного теста
22. Сочники с творогом
23. Кекс песочный с изюма
24. Шоколадный песочный кекс.
25. Медовые пряники
26. Пирог Фирменный «Вишневый»
27. Рулет с халвой
28. Картошка глазированная
29. Пирожное «Наполеон»
30. Пирожное трубочка с белковым кремом
31. Трубочка заварная с заварным кремом
32. Кольца заварные со сливочным кремом
33. Песочное кольцо с орехом
34. Корзиночка с белковым кремом
35. Торт «Сказка»
36. Торт «Осень».
37. Торт «Бисквит – кремный с черносливам»
38. Торт «День и ночь»
39. Торт «Пражский»
40. Торт «Черный принц»
41. Торт «Крокенбуш»
42. Торт «Песочный шоколадный»
43. Торт «Орешек» (молдавская кухня)
44. Торт «Наполеон»