

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Верхнетуринский механический техникум»

Рассмотрено
на заседании
методического совета
Председатель Б.Л. Е.Л. Бадьина
Протокол № 2 от «07» 10 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «Верхнетуринский
механический техникум»
М.Н. Шутова М.Н. Шутова
«27» 10 2020 г.



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной переподготовки
по профессиям рабочих, должностям служащих

12901 «Кондитер»

г. Верхняя Тура,
2020г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. N 1348, от 28.03.2014 г. N 244, от 27.06.2014г. N 695, от 03.02.2017г. N 106);

- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- Профессиональный стандарт по профессии 12901 «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» 09 2015 г. № 597н);

Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.

Объем программы профессионального обучения, реализуемой по профессии : 12901 «Кондитер» , 320 академических часов.

2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

В процессе обучения формируются навыки, позволяющие успешно выполнять трудовые функции, описанные в стандарте.

Умение:

- 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 и шоколадной продукции

- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
- Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

Знание

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
- Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
- Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессиональной подготовки

Рабочий учебный план по профессии 12901 Кондитер

Уровень квалификации: 2- 3 разряд

№ п/п	Название разделов и дисциплин	Всего, часов
1.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	12
2.	Основы товароведения пищевых продуктов	12
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	12
4.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий	38
5.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	46
6.	Учебная/производственная практика	194
	Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	6
	Итого:	320

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№ тем	Темы
1.	Роль пищи для организма человека. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.
2.	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.
3.	Виды заболеваний, возникающих при недостатке или переизбытке белков, жиров, углеводов
4.	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.
5.	Пищевые заболевания, их классификация. Пищевые инфекции, пищевые отравления, причины их возникновения, меры профилактики. Гельминтозы, характеристика гельминтов, способы заражения и меры профилактики
6.	Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятий. Уборка помещений, виды и способы уборки. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Дезинфекция, способы и методы дезинфекции. Дезинсекция и дератизация, способы обработки

	помещений и санитарно- бактериологический контроль качества уборки помещений.
7.	Дифференцированный зачет

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Основы товароведения пищевых продуктов»

№ тем	Темы, содержание
1.	Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Факторы, влияющие на качество сырья и продуктов.
2.	Методы определения качества продуктов: органолептические и лабораторные. Зерно и продукты их переработки. Показатели качества зерна.
3.	Крупы. Мука. Виды макаронных изделий. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Вкусовые продукты. Чай. Кофе. Пряности и приправы. Безалкогольные напитки. Крахмал, сахар и кондитерские изделия.
4.	Молочные продукты. Пищевые жиры. Мясо и мясные продукты. Яйца и яичные продукты. Рыба и рыбные продукты.
5.	Дрожжи и химические разрыхлители. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных изделий.
6.	Основы хранения продовольственных товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
7.	Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров при хранении и транспортировании.
8.	Дифференцированный зачет

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ тем	Темы
1.	Оборудование кондитерского цеха. Машины для подготовки кондитерского сырья, для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации:
2.	Весомизмерительное оборудование;
2.	Оборудование для приготовления и обработки теста;
3.	Взбивальные машины
4.	Оборудование для жарки и выпекания .
	Организация производства хлебопекарных предприятий
5.	Дифференцированный зачет

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Приготовление отделочных полуфабрикатов
для мучных и кондитерских изделий»

№ тем	Темы
1.	Ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.
2.	Технология приготовления простых основных отделочных полуфабрикатов . Правила и условия хранения приготовленных простых и основных отделочных полуфабрикатов.
3.	Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы).
4.	Дифференцированный зачет

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Технология приготовления хлебобулочных, мучных
и кондитерских изделий»

№ тем	Темы и содержание
1.	Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Их пищевая ценность значение хлебобулочных изделий в питании.
2.	Технология приготовления теста, деления теста, формования тестовых заготовок.
2.	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных изделий и хлеба.
4.	Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Пищевая ценность.
5.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий. Основные продукты для приготовления основных кондитерских изделий. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий .
6.	Технология и правила приготовления основных мучных кондитерских изделий. Показатели готовности и требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Правила и условия хранения приготовленных основных мучных кондитерских изделий.
7.	Ассортимент классических отечественных тортов и пирожных. Пищевая ценность тортов и пирожных. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении классических отечественных тортов и пирожных.
8.	Технология и правила приготовления классических отечественных тортов и пирожных. Показатели готовности и требования к качеству классических отечественных тортов и пирожных. Правила и условия хранения

	приготовленных классических отечественных тортов и пирожных
9.	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.
10.	Дифференцированный зачет

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Темы
1.	Вводное занятие.
2.	Режим выпечки мучных кондитерских изделий.
3.	Определение готовности изделий
4.	Выпечка мучных кондитерских изделий.
5.	Приготовление песочного теста и изделий из него
6.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него
7.	Приготовление заварного теста и изделий из него
8.	Приготовление изделий сдобного, пресного и слоеного полуфабриката
9.	Приготовление печенья
10.	Приготовление пряников, коврижек
11.	Приготовление сиропов
12.	Приготовление кремов
13.	Приготовление глазури
14.	Приготовление желе
15.	Приготовление пирожных
16.	Приготовление фруктовых тортов и пирожных
17.	Квалификационный экзамен

Содержание тем практики

- Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.
- Органолептическая оценка качества продовольственных товаров: овощей, мяса, рыбы, молока и молочных продуктов по стандарту.
- Эксплуатация машин для подготовки кондитерского сырья. Сравнительная характеристика машин для подготовки кондитерского сырья, устройство, правила эксплуатации.
- Приготовление хлеба круглой и продолговатой формы, батончиков и булочек из хлебного теста, формового хлеба;
- Приготовление батончиков и булочек из хлебного теста, формового хлеба;
- Приготовление булочек в ассортименте, кренделей, плюшек, рогаликов;
- Приготовление пирогов, формовой булки с миндалём, пампушек;
- Приготовление песочного полуфабриката (сладкого, соленого) и изделий из песочного теста кекс столичный, кекс мраморный, кекс творожный;

- Приготовление бисквитного полуфабриката (основного, производного, буше) и изделий из бисквитного теста (рулеты, бисквит «Прага», пирог бисквитный);
- Приготовление песочного полуфабриката (сладкого, соленого) и изделий из песочного теста кекс столичный, кекс мраморный, кекс творожный;
- Приготовление песочного полуфабриката (сладкого, соленого) и изделий из песочного теста кекс столичный, кекс мраморный, кекс творожный;
- Приготовление изделий из слоёного полуфабриката и изделий из него (печенье из слоёного теста, пирожки сладкие, ушки слоёные);
- Приготовление изделий из полуфабриката крошкового и изделий из него (пирожное «Картошка»);
- Приготовление пряников, коврижек;
- Приготовление простых отделочных полуфабрикатов (сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования (тираж), инвертный сироп, помады молочной, помады ароматизированной и окрашенной);
- Приготовление основных отделочных полуфабрикатов (сырцовой глазури для украшения изделий, глазури заварной(рисовальной массы. шоколадной глазури(кувертюр), желе, геля, крема сливочного основного, крема «Шарлотт»,крема "Шарлотт" на агаре, крема белкового на агаре, кремов из сухих смесей промышленного производства;
- Приготовление отечественных классических песочных тортов и пирожных («Абрикотин", «Ленинградский") и пирожных (корзиночка с белковым кремом ,пирожное песочно-глазированное с кремом.);
- Приготовление отечественных классических слоёных, бисквитных тортов и пирожных («Наполеон», «Прага», «Сказка»,пирожноебисквитно- кремовое, пирожное слоёное с кремом.);
- Приготовление отечественных классических воздушных, крошковых тортов и заварных пирожных ("Киевский", "Ночка", пирожное воздушное двухслойное с кремом, пирожное картошка ,глазированное помадой, пирожное "Орешек");
- Приготовление фруктовых тортов и пирожных.