

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ АТСП

_____ О.Н. Бабушкин

Иван _____ 20 20 г.

Основная программа профессионального обучения

Программа профессиональной переподготовки по профессии
КОНДИТЕР

Квалификация: **2 разряд**

Код профессии: **12901**

Категория работников: **рабочий**

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА..... | 3 |
| ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ | 4 |
| УЧЕБНЫЙ ПЛАН..... | 6 |
| СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ..... | 7 |
| УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 12 |
| СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ | 16 |
| ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ | 17 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ..... | 20 |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для лиц, имеющих рабочую профессию и желающих пойти профессиональную переподготовку по профессии 12901 «Кондитер». Программа включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих требованиям квалификационной характеристики кондитера 2 разряда.

Настоящая программа составлена в соответствии с

– Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Общероссийским классификатором профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;

– Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014

– Профессиональным стандартом «Кондитер», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), регистрационный номер № 549

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями на 25 апреля 2019 года).

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, в том числе мастерскую «Кондитерское дело», оборудованную в соответствии с требованиями актуального инфраструктурного листа WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело», имеющих классы, оборудованные необходимым компьютерным, презентационным и мультимедийным оборудованием.

В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

Продолжительность обучения рассчитана на 160 часов. К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и /или профессиональным стандартом.

Программу разработали:

Преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - Полянина Юлия Аркадьевна

Преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» - Теплова Клара Константиновна

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Программа профессиональной переподготовки направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для деятельности по профессии «Кондитер» - 2 разряда.

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной подготовки «Кондитер»: Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен знать:

- 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;
- 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
- Пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен уметь:

- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской 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
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

1.4. Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 160 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.5. Форма обучения

Форма обучения – очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.6. Требования к слушателям:

К освоению программы допускаются лица, имеющие свидетельство о профессии рабочего должности служащего, подтверждающее наличие квалификации по другой рабочей профессии.

Ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной переподготовки по профессии «Кондитер»

Код
 Форма обучения
 Минимальный уровень образования,
 принимаемых на обучение
 Срок обучения
 Вид выдаваемого документа
 Уровень квалификации (разряд):

12901
 очная, или очная с использованием ДОТ
 Рабочая профессия

160 часов/ 4 недели/ 1 месяца
 Свидетельство о профессии рабочего
 2 разряд

| №п/п | Курсы, предметы | Всего | Аудиторная работа* | | Дистанционное обучение** | | Сам. раб. | График изучения предметов (количество часов в неделю) | | | | | |
|-----------|---|------------|--------------------|-------------|--------------------------|-------------|-----------|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | | Из них | | Из них | | | Недели: | | | | | |
| | | | Теор. обуч. | Прак. обуч. | Теор. обуч. | Прак. обуч. | | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| 1. | Профессиональные дисциплины | 44 | | | | | | | | | | | |
| 1.1. | Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания | 12 | 8 | | 8 | | 4 | 12 | | | | | |
| 1.2. | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общепита | 10 | 8 | | 8 | | 2 | 10 | | | | | |
| 1.3. | Техническое оснащение и организация рабочего места | 10 | 8 | | 8 | | 2 | 10 | | | | | |
| 1.4. | Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий | 12 | 8 | | 8 | | 4 | 8 | 4 | | | | |
| 2. | Практическое обучение | 96 | | | | | | | | | | | |
| 2.1. | Учебная практика | 32 | | | | | | | 32 | | | | |
| 2.2. | Производственная практика | 64 | | | | | | | | 40 | 24 | | |
| 3. | Промежуточная аттестация | 4 | | | | | | | 4 | | | | |
| 4. | Консультация | 8 | | | | | | | | | | | 8 |
| 5. | Квалификационный экзамен | 8 | | | | | | | | | | | 8 |
| | ИТОГО: | 160 | | | | | | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |

*при очной форме обучения

**при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Программа теоретического обучения Профессиональные дисциплины

1. Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания

| Тема | Количество часов |
|---|------------------|
| СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания | 4 |
| Программы предварительных условий (ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции | 4 |
| ХАССП на предприятиях общественного питания | 4 |
| Всего | 12 |

1.1. СанПиНы, ГОСТы для предприятий общественного питания

- СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
- ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании.
- ГОСТ Р 56997-2016 Химические дезинфицирующие средства и антисептики. Средства для дезинфекции на объектах общественного питания и торговли. Показатели токсичности и опасности.
- Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания».
- ГОСТ Р 56671-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 23.10.2015 N 1627-ст).
- ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
- Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. МР 5.1.0098-14
- ГОСТ Р 1.0-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.
- ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
- ГОСТ Р ИСО 9004-2010 Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества.

- ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования.
- ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- ГОСТ Р 54762-2011 ISO/TS 22002-1:2009 Часть 1. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

1.2. Программы предварительных условий (ППУ) как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции

Понятие Программы предварительных условий. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям общественного питания

1.3. ХАССП на предприятиях общественного питания

Цель создания системы ХАССП на предприятии общественного питания.

Особенности разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии общественного питания.

2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения

| Тема | Количество часов |
|--|-------------------------|
| Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов | 2 |
| Пищевые заболевания микробной природы | 2 |
| Личная гигиена работников производства | 2 |
| Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре | 2 |
| Условия приготовления и хранения кремовых изделий | 2 |
| Всего | 10 |

2.1. Основы микробиологии. Микробиология пищевых продуктов

Морфология и систематика микроорганизмов, Понятие о микробиологии как, науке о микроскопически малых живых существах. Систематика микроорганизмов. Строение и формирование бактерий. Классификация бактерий: кокки, палочки, вибрионы, спириллы, спирохеты. Размножение бактерий. Актиномицеты вирусы и бактериофаги. Понятие, размножение, характеристика вирусов, их классификация.

Важнейшие микробиологические и биохимические процессы, их практическое значение.

Методы консервирования продовольственных товаров.

2.2. Пищевые заболевания микробной природы

Классификация основных пищевых инфекций и пищевых отравлений.

Возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

2.3. Личная гигиена работников производства

Правила личной гигиены работников пищевых производств.

2.4. Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре

Санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения.

Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

2.5. Условия приготовления и хранения кремовых изделий
Санитарный режим приготовления и хранения кремовых изделий

3. Техническое оснащение и организация рабочего места

| Тема | Количество часов |
|---|------------------|
| Принципы организации кондитерских цехов | 4 |
| Оборудование кондитерского цеха | 6 |
| Всего | 10 |

3.1. Принципы организации кондитерских цехов

Организация рабочего места в соответствии с видами работ.

Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря.
Обслуживание технологического оборудования и производственного инвентаря кондитерского производства.

Нормативная документация. Формы организации труда на производстве.

Планирование деятельности и методы планирования.

3.2. Оборудование кондитерского цеха

Учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначения основных видов технологического оборудования кондитерского производства.

Производственный цикл предприятия питания; назначения тары, видов тары;

Виды и устройства весов различной грузоподъемности.

Оборудование для подготовки кондитерского сырья.

Оборудование для приготовления и обработки теста.

Взбивальные машины.

Оборудование для жарки и выпекания

4. Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

| Тема | Количество часов |
|--|------------------|
| Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. | 3 |
| Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий. | 3 |
| Приготовление и оформление печенья | 3 |
| Приготовление и использование простых основных отделочных полуфабрикатов | 3 |
| Всего | 12 |

4.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба

Пищевая ценность и классификация хлебобулочных изделий и хлеба.

Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

4.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий

Пищевая ценность и классификация кондитерских изделий

Основные продукты для приготовления основных кондитерских изделий.

Производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий
Технология приготовления основных кондитерских изделий.

4.3. Приготовление и оформление печенья

Пищевая ценность и ассортимент печенья. Приготовление и оформление печенья.

4.4. Приготовление и использование простых основных отделочных полуфабрикатов

Ассортимент простых основных отделочных полуфабрикатов.

Производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов.

Приготовление простых основных отделочных полуфабрикатов.

Практическое обучение

Программа учебной практики

| Вид работы | Количество часов (32) |
|--|------------------------------|
| Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием в мастерской | 2 |
| Отработка навыков приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоёного теста | 4 |
| Отработка навыков приготовления сдобного пресного теста и изделий из него | 4 |
| Отработка навыков приготовления песочного теста и изделий из него | 4 |
| Отработка навыков приготовления бисквитного теста и изделий из него | 4 |
| Отработка навыков приготовления заварного теста и изделий из него | 4 |
| Отработка навыков приготовления печенья | 2 |
| Отработка навыков приготовления сиропов | 2 |
| Отработка навыков приготовления глазури | 2 |
| Отработка навыков приготовления желе | 4 |

Программа производственной практики

| Вид работы | Количество часов (64) |
|--|------------------------------|
| Ознакомиться с организацией прохождения практики. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. | 4 |
| Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоёного теста | 8 |
| Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него | 8 |
| Приготовление песочного теста и изделий из него | 6 |
| Приготовление бисквитного теста и изделий из него | 8 |
| Приготовление заварного теста и изделий из него | 6 |
| Приготовление печенья | 8 |
| Приготовление сиропов | 4 |
| Приготовление глазури | 4 |
| Приготовление желе | 4 |
| Заполнить дневника, отчета по практике | 4 |

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования

Обучение проводится в мастерской «Кондитерское дело», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело»

| Наименование компонентов | Количество, шт. |
|--|-----------------|
| Технические средства обучения: | |
| Акустическая система | 1 |
| ЖК панель с мобильной стойкой и кабелем для подключения | 1 |
| МФУ, цветное | 1 |
| Мышка | 1 |
| Ноутбук | 1 |
| Система электронного обучения Moodle | 1 |
| Микрофонная радиосистема с головным микрофоном и карманным передатчиком, готовым кабелем для подключения к микшеру | 1 |
| Пилот, 5 розеток 5 м. | 1 |
| Оборудование и материалы обучения: | |
| Акриловые цилиндры под подставки, диаметр 5 см, высота 5 см | 20 |
| Блендер | 5 |
| Ванна для растапливания шоколада | 5 |
| Вентилятор | 5 |
| Венчик большой | 5 |
| Венчик малый | 5 |
| Весы настольные электронные | 10 |
| Вешалка | 4 |
| Вытяжка над печью | 5 |
| Газовый баллончик для горелки | 5 |
| Гладильная доска | 2 |
| Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM) | 5 |
| Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM) | 10 |
| Доска мраморная 50x100 | 5 |
| Жгут силиконовый | 5 |
| Канализация для мытья жирной посуды | 5 |
| Карамелизатор (в комплекте с баллоном) | 8 |
| Квадратная акриловая подставка (фигурки, конфеты) 20x20x1,5 | 5 |
| Кисть кондитерская | 5 |
| Кисть кондитерская силиконовая | 5 |
| Коврик силиконовый | 15 |
| Кольца для выпечки и сборки | 5 |
| Компрессор | 1 |

| | |
|--|----|
| Корзина для мусора 25 л | 8 |
| Корзина для мусора (60 л) | 8 |
| Корзина для мусора 40 л | 2 |
| Краскопульт пневматический | 1 |
| Кружка пластиковая 2,5 л | 5 |
| Лопатка деревянная | 5 |
| Лопатка силиконовая | 15 |
| Маленькая горелка | 5 |
| Микроволновая печь, мощность 0,7кВт | 5 |
| Миска из нержавеющей стали 0,5 л | 15 |
| Миска из нержавеющей стали 1 л | 25 |
| Миска из нержавеющей стали 3 л | 5 |
| Миска пластиковая 1 л | 25 |
| Миска пластиковая 2 л | 15 |
| Миска пластиковая 2,5 л | 5 |
| Миска пластиковая 3 л | 15 |
| Молды силиконовые для шоколада, карамели | 2 |
| Набор вилок для работы с шоколадом | 5 |
| Набор инструментов для моделирования | 5 |
| Набор кондитерских насадок | 5 |
| Набор ножей 3 шт | 5 |
| Набор первой медицинской помощи | 2 |
| Набор пинцетов | 5 |
| Набор художественных кистей | 5 |
| Ножи поварские | 5 |
| Ножницы | 5 |
| Ножницы | 5 |
| Ножницы | 5 |
| Палетта кондитерская прямая | 5 |
| Палетта кондитерская угловая | 5 |
| Перчатки латексные - коробка (100 штук в коробке) | 5 |
| Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт | 5 |
| Пирометр | 1 |
| Пирометр лазерный | 5 |
| Планетарный настольный миксер, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт | 5 |
| Плита индукционная напряжение 220В, мощность 3,5 кВт | 5 |
| Поднос пластик | 30 |
| Подставка металлическая под разделочные доски | 5 |
| Прихватки (рукавицы) для шкафа шоковой заморозки | 5 |
| Противень для конвекционной печи алюминиевый | 10 |
| Противень для тележки шпильки | 60 |
| Решётка для глазировки 460x260x30 ММ | 5 |
| Рулон одноразовых кондитерских мешков (100 шт. в рулоне) | 5 |
| Ручной блендер 650Вт | 5 |
| Сито большое | 5 |
| Сито малое | 5 |
| Сито среднее | 5 |

| | |
|---|--------------|
| Скалка деревянная | 5 |
| Скалка деревянная (бук) | |
| Скалка кондитерская для моделирования | 5 |
| Сковорода для индукционной плиты | 5 |
| Смеситель холодной и горячей воды | 5 |
| Совок для сыпучих продуктов | 6 |
| Сотейник 1 л для индукционной плиты | 5 |
| Сотейник 1,5 л для индукционной плиты | 10 |
| Сотейник 2 л для индукционной плиты | 10 |
| Стакан мерный 1 л пластиковый | 10 |
| Стакан мерный 2 л пластиковый | 5 |
| Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800 | 15 |
| Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800 | 15 |
| Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800 | 6 |
| Стол производственный 1800х600х850 | 8 |
| Стол - тип 3 | 25 |
| Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая) | 6 |
| Столы для краскопульта 880*880*760 | 1 |
| Столы для презентации 1800*600*850 | 6 |
| Стул – тип 1 | 2 |
| Таймер с обратным отсчётом времени | 3 |
| Тарелка для подачи десерта (белая) 20х30 | 30 |
| Тележка-шпилька | 5 |
| Термометр инфракрасный | 20 |
| Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка) | 10 |
| Утюг | 1 |
| Утюжок для мастики | 3 |
| Флешка | 2 |
| Форма для конфет поликарбонатная | 5 |
| Форма силиконовая для антреме | 1 |
| Формы металлические в ассортименте | 5 |
| Формы силиконовые для десертов | 5 |
| Холодильный шкаф | 20 |
| Чайник электрический | 5 |
| Часы настенные | 8 |
| Холодильный Шкаф низкотемпературный | 1 |
| Шкаф среднетемпературный | 5 |
| Шкаф шоковой заморозки 780х800х1545, 400В, мощность 3,345 кВт | 1 |
| Шпатель 18*10 | 3 |
| Шпатель 22*10 | 3 |
| Информационные материалы: | |
| Учебно – методические пособия, содержание материалы для обучения по разделам, указанным в программе. Могут быть представлены в виде печатных изданий, плакатов, электронных учебных материалов, тематических фильмов, презентаций | 300 доступов |
| Компьютерная программа для автоматизации работы сотрудников на предприятия общественного питания | 12 |
| Электронная библиотека по направлению «Пищевое | 5 |

| | |
|---|---|
| производство и общественное питание» | |
| Информационный стенд: | |
| Копия лицензии с соответствующим приложением | 1 |
| Программа обучения | 1 |
| Учебно – тематический план | 1 |
| Календарный учебный график (на каждую учебную группу) | 1 |
| Расписание занятий | 1 |
| Адрес официального сайта в информационно – телекоммуникационной сети «интернет» | 1 |
| Общее оборудование: | |
| Кулер 19 л (холодная/горячая вода) | 3 |
| Огнетушитель углекислотный ОУ-1 | 2 |
| Кондиционер | 1 |

СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета.

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения и промежуточных аттестаций. Итоговая аттестация проходит в виде квалификационного экзамена, включает в себя ответы на теоретические вопросы, составленные в соответствии с настоящей программой, выполнение практического задания.

Итоговая и промежуточные аттестации проводятся с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» – если обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами юридической практики, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» – если обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» – если обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» – если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении квалификационного экзамена слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Кондитер 2 разряда».

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Задания практической части квалификационного экзамена

- 1. Выполнение технологического процесса изготовления пирога открытого**
 - изготовление теста;
 - изготовление начинки;
 - формование полуфабриката;
 - выпечка изделия и подготовка к реализации.
- 2. Выполнение технологического процесса изготовления пирога закрытого**
 - изготовление теста;
 - изготовление начинки;
 - формование полуфабриката;
 - выпечка изделия и подготовка к реализации.
- 3. Выполнение технологического процесса изготовления рулета с маком**
 - изготовление теста;
 - изготовление начинки;
 - формование полуфабриката;
 - выпечка изделия и подготовка к реализации.
- 4. Выполнение технологического процесса изготовления слобы обыкновенной**
 - изготовление теста;
 - формование полуфабриката;
 - выпечка изделия и подготовка к реализации.
- 5. Выполнение технологического процесса изготовления вареников**
 - изготовление теста;
 - изготовление начинки;
 - формование полуфабриката;
 - приготовление изделий и подготовка к реализации.
- 6. Выполнение технологического процесса изготовления блинчиков фаршированных**
 - изготовление теста, выпечка блинчиков-полуфабрикатов;
 - изготовление начинки;
 - формование полуфабриката;
 - обжаривание изделий и подготовка к реализации.
- 7. Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «С.юйка» с изюмом**
 - изготовление теста;
 - изготовление начинки;
 - формование полуфабриката;
 - выпечка изделия и подготовка к реализации.
- 8. Выполнение технологического процесса изготовления пирожков слобных пресных**
 - изготовление теста;
 - изготовление начинки;
 - формование полуфабриката;
 - выпечка изделия и подготовка к реализации.

Вопросы теоретической части квалификационного экзамена

Тема: Подготовка кондитерского сырья к производству

1. Виды сырья, применяемого для производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Способы подготовки сырья.
2. Виды муки. Свойства муки. Требования к качеству, использование в зависимости от вида и качества.
3. Яйца и яйцопродукты. Требования к качеству. Подготовка яиц.

Тема: Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

1. Фарши и начинки. Ассортимент. Кулинарное использование.
2. Технология приготовления фарша капустного. Требования к качеству. Кулинарное использование.
3. Сиропы. Жжёнка. Плотность сиропа. Ассортимент. Использование в кондитерском производстве.

4. Технология приготовления сиропа для промочки изделий. Требования к качеству. Использование в кондитерском производстве.
5. Кремы. Виды кремов, использование в кондитерском производстве.
6. Кремы сливочные. Виды. Технология приготовления крема сливочного основного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
7. Кремы белковые. Технология приготовления крема белкового заварного и его использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
8. Кремы заварные. Технология приготовления крема заварного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.

Тема: Замес теста и способы его разрыхления

1. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
2. Способы разрыхления теста. Виды. Особенности.

Тема: Дрожжевое тесто и изделия из него

1. Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста.
2. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста.
3. Разделка и выпечка дрожжевого теста. Виды и ассортимент изделий из дрожжевого теста.
4. Технология приготовления теста для оладий, блинов. Изделия. Требования к качеству.

Тема: Бездрожжевое тесто и изделия из него

1. Тесто пресное для блинчиков. Технология приготовления, изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
2. Тесто пресное для пельменей, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
3. Тесто бездрожжевое сдобное. Технология изготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
4. Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.
5. Бисквитное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
6. Заварное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
7. Воздушное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.

Тема: Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки

1. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из крема. Способы нанесения крема.
2. Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов, глазури, посыпки, шоколада, карамели.

Тема: Стандартизация и контроль качества кондитерской продукции

1. Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

Тема: Оборудование предприятий общественного питания

1. Механическое оборудование. Виды. Правила эксплуатации механического оборудования.
2. Тестомесильная машина. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.
3. Взбивательная машина. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.
4. Тепловое оборудование. Виды. Правила эксплуатации теплового оборудования.
5. Кондитерская электрическая печь. Устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности.
6. Холодильное оборудование. Виды. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
7. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования кондитерского цеха.
8. Противопожарная техника безопасности кондитерского цеха.
9. Меры борьбы с травматизмом на предприятиях общественного питания. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.

Тема: Физиология питания, санитария и гигиена

1. Меры предупреждения пищевых инфекций, отравлений и глистных заболеваний.
2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания
3. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.
4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
5. Санитарные правила изготовления, хранения, реализации кремовых кондитерских изделий
6. Санитарные правила мытья инструментов и инвентаря кондитерского производства.
7. Санитарные правила обработки яиц.

Тема: Организация производства предприятий общественного питания

1. Охрана труда в кондитерском цехе.

2. Определите требования к организации рабочих мест по изготовлению отделочных полуфабрикатов и рабочих мест по отделке кондитерских изделий.
3. Назовите помещения, места и отделения, необходимые для ведения технологического процесса кондитерского цеха, и дайте их характеристику.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Учебное пособие: Р.П. Кенгис «Домашнее приготовление тортов»
4. Л.П. Ляховская «Секреты домашнего кондитера»
5. Учебник: В. Барановский «Кондитер» учебное пособие, Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий о/п Бутейкис,
6. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
7. Учебное пособие: А.Н. Андреев «Домашний хлеб и сдоба» 1993 г.
8. Н.Г. Прохорова А.М. Новикова «Бакалейные кондитерские, гастрономические. Молочные торты и хлебобулочные изделия»
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утвержден и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
12. Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
13. В.М. Калинина «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности»
14. И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.»
15. Производственное обучение профессии "Кондитер". В 2 частях. Часть 1; Академия - Москва, 2011. - 208 с.
16. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 480 с.
17. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 576 с.
18. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 336 с.
19. ГОСТ 24557 «Изделия хлебобулочные сдобные»
20. ГОСТ 14621-78 «Рулеты бисквитные»
21. ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные»
22. Стандарт отрасли «Торты и пирожные» ОСТ 10-060-95

Дополнительные источники

1. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятий питания.
2. Похлебкин. Занимательная кулинария. 1998г.
3. Романов, А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. – Томск: Сибирское унив. издво, 2007 г. -278 с.- ISBN 978-5-379-00186-5;
4. Пирог. Выпечка домашнего приготовления. Резанова В. Ростов на Дону, ЗАО Книга 2000г.
5. Как украсить блюда. Рудольф Биллер АСТ пресс М., 2004г.

6. Фантазии булочек. Степанова И.В. ООО Эконом 2006г.
7. Золотые рецепты: блины, блинчики, оладьи. Поскребышева ОлмаПресс, 2001г.
8. Украшение из овощей и фруктов Мари Эльза Лобо «АРТ Родник 2006г»
9. Рисование и лепка кондитерских изделий. Коева В.А. Феникс 2001г.
10. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Цуркова К.А. Москва 1973г.
11. Сборник рецептов мучных, булочных для предприятий о/п.
12. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. 2000г Издательство «Хлебпродинформ»
13. Выпечка Г.И.Поскребышева, М., 2001г.
14. Торты домашнего приготовления. Лагутина Л.А. Ростов на Дону, 2000г.
15. Увлекательное моделирование Кискальт Изольда. Профиздат 2006г.
16. 130 изысканных рецептов домашней выпечки. О. Потапова Крон-Пресс М., 1999г.
17. Шумилкина М. Н. Кондитер; Феникс - Москва, 2011. - 320 с.

Интернет-ресурсы

1. Электронного – библиотечная система - <https://www.book.ru/>
2. Электронная библиотечная система (ЭБС) «Университетская библиотека ONLINE» - https://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red