

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки (далее - ОППО) комплекс нормативно- методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии **12901 Кондитер**.

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
 - Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
 - профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Минтруда России от 7 сентября 2015 г. N 597н;
 - приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Положение МОУ СОШ п. Новопавловка о рабочих программах, разрабатываемых по новым ФГОС от 06.06.2022года

1.2. Цель программы профессиональной подготовки

Цель программы профессиональной подготовки по профессии **12901 Кондитер** является приобретение учащимися 10-11 классов профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к определенному квалификационному

разряду по профессии «Кондитер».

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; уметь: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий; знать: - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила проведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Срок освоения и объем программы

Срок освоения программы повышения квалификации – 315 часов.

1.4. Требования к слушателям

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1 Вид и объекты профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности выпускника:

- Производство кондитерской продукции в организациях питания

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- Основное и дополнительное сырье для приготовления кондитерских и мучных изделий;
- Технологическое оборудование пищевого производства;
- Посуда и инвентарь;
- Процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности Кондитер 1-го разряда

Характеристика работ. Вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм. Зачистка форм и бисквита. Подвозка полуфабрикатов к рабочим местам. Загрузка рабочих мешков кремом или начинкой и регулирование ее работы. Выполнение более сложных операций под руководством кондитера более высокой квалификации.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных; правила обслуживания оборудования.

Кондитер 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа. Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных. Набивание или намазывание тортов

и пирожных кремом или начинкой вручную с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабриката для отдельных видов кондитерских изделий. Проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа. Подача полуфабриката к рабочему месту. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы. Наблюдение за качеством отсадки. Съём отформованного теста и укладка его на листы. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и остановка оборудования.

Должен знать: технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий; принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Кондитер 3-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. П

Должен знать: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в

одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии кондитер» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии «кондитер» на базе среднего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. УЧЕБНЫ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии

12901 «Кондитер»

Вид обучения - профессиональная подготовка с целью приобретения обучающимися навыков, необходимых для выполнения определенной работы, группы работ;

Присваиваемый квалификационный разряд Кондитер –2-3 разряд

Форма обучения очная.

Категория слушателей: учащиеся 10-11 классов, незанятое население

Срок обучения 2 года 315 часов

№пп	Наименование модуля	Всего час	Контрольные работы (час)	Практические работы (час)	Экзамен , зачет
1	Технология кондитерского производства	70	7		Экзамен
2	Практическое обучение	175		175	Экзамен
3	Сырье и материалы	20	2	2	Зачет
4	Оборудование кондитерского производства	20	2		Зачет
5	Экономика кондитерского производства	15	2		Зачет
6	Охрана труда	15	2		Зачет
Общее количество часов		315			

Пояснительная записка к учебному плану

1. Учебный план предназначен для профессионального обучения по программам профессиональной подготовки.

2. Учебный план содержит следующие параметры:

- пояснительную записку;
- перечень основных курсов и входящих в них разделов дисциплин;
- распределение объема учебного времени на отдельные курсы в зависимости от установленного срока обучения, обучение в лаборатории (учебная практика) и производственная практика, квалификационный экзамен.

3. Учебный план составлен с учетом ступени квалификации, минимального (базового) срока обучения, специализации, нормативных документов.

4. Планирование изучения дисциплин осуществляется в МОУ СОШ п.Новопавловка, исходя из межпредметных связей, характера и сложности предмета, а также базового образования обучающихся (слушателей).

Продолжительность профессионального обучения определяется конкретной программой профессионального обучения, разрабатываемой и утверждаемой на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов). Рабочий учебный план устанавливает общий объем учебного времени из расчета 8 часов в день при 40 часовой учебной недели.

5. В структуре учебного плана выделены блоки: теоретический и практический. Соотношение теоретического и практического обучения определяется программным материалом. Практическое обучение включает обучение в кабинете МОУ СОШ п. Новопавловка.

6. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для

определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программам профессионального обучения и установление на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующей профессии. Квалификационный экзамен проводится в установленном порядке квалификационной комиссией.

7. Квалификационный экзамен, независимо от вида профессионального обучения, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, и (или) требований профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих и должностям служащих.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

8. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство о получении профессии рабочего, должности служащего и присвоенном разряде, форма которого определяется МОУ СОШ п. Новопавловка

3.2. Содержание программы

Модуль "Технология производства мучных кондитерских изделий"

Значение кондитерских и булочных изделий в Российской Федерации .
Краткая характеристика изделий из теста. Требования к современному кондитеру. Правила техники безопасности.

Квалификационная характеристика кондитера 2-3 разряда. Подготовка сырья к производству.

Требование к современному кондитеру, характеристика работ и что должен знать.

Виды кондитерского сырья. Требования к хранению, показатели качества, характеристика, подготовка к производству, использование.

Классификация теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Условия для замеса теста. Расчет количества воды. Характеристика способов разрыхления. Механизм действия разрыхлителей. Процессы, происходящие при выпечке теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

Условия подготовки сырья к производству. Подготовка муки, сахара, дополнительного сырья и др к производству.

Виды сырья, условия подготовки сырья к производству, условия хранения, требования, установленные государственными стандартами, температура, влажность сырья.

Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши.

Технология приготовления пресного теста для домашней лапши, вареников, пельменей. Формовка изделий. Требования к качеству теста.

Требования приготовления сдобного пресного теста, изделия из него.

Температура выпечки, определение готовности изделий. Виды и причины брака

Технология приготовления вафельного теста.

Технология приготовления вафельного теста, формовка изделий, температура выпечки, определение готовности изделий. Требования к качеству изделий. Виды и причины брака.

Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста. Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста. Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Виды дрожжевого теста – опарное, безопарное. Способы замеса, брожение, методы определения готовности. Виды изделий из дрожжевого теста. Формовка, подготовка к выпечке, выпечка. Температура выпечки, требования к качеству. Причины брака, способы устранения. Требования к качеству готовых изделий.

Технология приготовления сдобных мелкоштучных изделий. Технология приготовления батончиков. Технология приготовления рулетов с изюмом, с маком.

Опарный способ приготовления сдобных дрожжевых изделий. Время брожения опары, время брожения теста, влажность и температура опары и теста. Рецепт замеса теста. Разделка и расстойка теста, режим выпечки. Приготовление начинки.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий. Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла. Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий.

Технология приготовления изделий, выпеченных во фритюре.

Технология замеса теста, время брожения теста, формирование изделий, выпечка изделий. Требование к качеству изделий. Виды и причины брака.

Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.

Технология замеса теста, способы слоения теста, время охлаждения теста ,расстойка изделий, время и температура выпечки. Рецептúra изделий из слоеного теста, Требование к качеству изделий, виды и причины брака.

Технология приготовления блинов разными способами.

Рецептура приготовления блинов. Способы приготовления .Режим и параметры приготовления теста, влажность теста, формирование теста. Время и условия выпечки. Охлаждение готовой продукции, требование к качеству. Инструменты , инвентарь для приготовления блинов

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них. Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Требования к

качеству основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий. Правила хранения, условия. Правила проведения бракеража. Недостатки готовых основных мучных кондитерских изделий и причины их возникновения. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Виды изучаемого теста и изделий из него: - блинчатое тесто, пирожки блинчатые, пирог блинчатый и др; - сдобное пресное тесто: ватрушки, пирожки, сочни, печенье и др; - бисквитное тесто, бисквит «Прага», пирог бисквитный, рулет фруктовый, печенье «Ленинградское» и др; - песочное тесто для кексов «Столичный», «Чайный», «Ореховый», «Творожный» и др; - заварное тесто: булочка со сливками, кольца воздушные и др; - воздушное тесто, печенье «Меренги» и др; - слоеное тесто, ушки слоеные, языки слоеные, пирожки и др.

Приготовление сдобного пресного теста.

Рецептура приготовления теста. Технология приготовления теста, формирование теста, условия выпечки., технологическая схема приготовления сдобного теста. Инструменты и инвентарь. Требование к качеству готовой продукции.

Технология приготовления бисквитного полуфабриката

Характеристика бисквитного полуфабриката. Технология приготовления.

Виды бисквита: основной с подогревом, холодный, масляный. Температурный режим выпечки. Требования к качеству, виды, причины брака, способы устранения. Рецепт приготовления бисквита.

Технология приготовления полуфабриката без выпечки.

Рецептура теста. Режим и параметры приготовления теста. Особенности выпечки. Требования к качеству, причины брака, способы устранения.

Технология приготовления песочного полуфабриката

Характеристика полуфабриката. Принципы замеса песочного полуфабриката, режим выпечки, требования к качеству. Виды и причины брака, способы его

устранения.

Технология приготовления заварного полуфабриката.

Характеристика заварного полуфабриката, технология замеса. Виды изделий из заварного полуфабриката. Требования к качеству изделий, виды и причины брака.

Технология приготовления крошкового полуфабриката.

Особенности приготовления крошкового полуфабриката, рецептура, режим и параметры приготовления крошки. Требования к качеству изделий.

Технология приготовления пряничного теста.

Рецептура приготовления теста. Виды теста. Заварной способ. Сырцовый способ. Тиражирование, глазирование пряников. Режим выпечки. Охлаждение готовой продукции. Виды брака и способы устранения.

Технология приготовления миндального полуфабриката

Рецептура изделий. Приготовление миндаля. Режим и параметры замеса теста. Формирование теста. Температура и время выпечки. Требования к качеству изделий. Виды брака и способы устранения.

Технология приготовления отделочного полуфабриката.

Виды кремов. Рецептура приготовления. Назначение и виды отделочных полуфабрикатов, сочетание вкусовых и отделочных качеств.

Помада: виды, правила варки, определение готовности, требования к качеству, виды и причины брака.

Сиропы: виды, назначение, технология приготовления.

Инвертный сироп: правила варки, определение готовности, причины брака, способы устранения. Жженка: использование, правила приготовления, определение готовности, причины брака, способы устранения брака.

Глазури: правила приготовления, определение готовности, использование,

причины брака, способы устранения.

Ассортимент кремов. Кремы на масляной основе – основной на сахарной пудре, на сгущенном молоке, масляный основной «Новый», масляный основной «Шаркот», масляный основной

«Гляссе» – технология, причины и виды брака, способы устранения, сроки и условия хранения. Белковые кремы – разновидности белковых кремов – крем «Зефир», сливочные, сметанные. Технология приготовления, требования к качеству, виды и причины брака, способы устранения брака. Сроки и условия хранения.

Украшения из кремов и глазури – рисунки, бордюры для тортов.

Приготовление зефира на основе белка с добавлением растительного загустителя агар. Способы приготовления, время сбивания, время формирования, вкусовые добавки и красители.

Рецептура и технология приготовления желе из агара и желатина. Время приготовления

Технология приготовления сахарной мастики. Сырцовая и заварная. Технология лепки из мастики. Применение. Виды брака и способы устранения.

Способы отделки. Геометрические орнаменты, рисунки из цветов и листьев и др. Назначение кондитерских мешков с разнообразными наконечниками для оформления тортов.

Технология и рецептура приготовления восточных кондитерских изделий. Режим и параметры приготовления теста. Время и температура выпечки. Требование к качеству изделий.

Технологическая схема тортов и пирожных. Последовательность операций в приготовлении тортов и пирожных. Изучение каждого этапа. Виды тортов и пирожных.

Технология приготовления различных видов пирожных : бисквитных, песочных, слоеных, заварных,

воздушных, миндально-ореховых, крошковых, вафельных. Поверхность должна иметь четкий рисунок, иметь привлекательный вид, отличный вкус

Изделия , глазированные помадой, глазурью, желе, должны иметь блестящую ровно покрытую поверхность. Обсыпка равномерная, с сохранением четко выраженных граней изделия. Пирожные одной и той же массы и наименования должны иметь одинаковые размеры по всем параметрам.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических пирожных: «Полоска», «Корзиночка песочная», «Трубочка заварная», «Трубочка слоеная», «Картошка», «Песочное кольцо», «Песочное с кремом», «Бисквитное с белковым кремом», и др. Требования к качеству готовых пирожных. Правила проведения бракеража. Упаковка пирожных. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование пирожных . Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря.

Технология приготовления тортов. Ассортимент отечественных классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании. Классификация тортов и пирожных, их характеристика. Требования к качеству тортов и пирожных. Основные процессы приготовления пирожных и тортов. Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических тортов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Полет», « Киевский», «Прага», «Зимняя вишня», «Кофейный», «Слоеный с кремом», «Песочно-кремовый», «Птичье молоко» и др. Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря.

Последовательность выполнения технологических операций приготовления тортов. Требования к качеству готовых тортов. Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении тортов

Модуль 2 «Практическое обучение»

Приготовление дрожжевого теста опарным способом и простых хлебобулочных изделий из него. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и простых хлебобулочных изделий и хлеба из него.

Приготовление основных мучных кондитерских из блинчатого и сдобного пресного теста. Приготовление основных мучных кондитерских из бисквитного и воздушного теста. Приготовление основных мучных кондитерских из заварного и слоеного теста.

Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. Составление технологических схем приготовления дрожжевого теста

Учебная практика. Виды работ:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;
- приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом;
- формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста; - приготавливать сдобное пресное и изделия из него;
- приготавливать бисквитное и изделия из него;
- приготавливать блинчатое тесто и изделия из него;
- приготавливать воздушное и изделия из него;
- приготавливать заварное и изделия из него;
- приготавливать слоеное тесто и изделия из него;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- приготавливать печенье, пряники, коврижки;
- приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и

пирожных;

- украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий.

Должен знать

Простое пресное тесто

- технологию приготовления бездрожжевого пресного теста (для домашней лапши, вареников, пельменей), бездрожжевого слоеного теста, пряников;
- технологию изготовления изделий из вышеуказанных сортов теста;
- требования к качеству изделий;
- виды и причины брака.

Уметь:

- замесить тесто и сформировать изделия из него;
- выпечь изделия;
- устранять причины брака

Дрожжевое тесто и изделия из него:

Должен знать:

- способы замеса теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- условия выпечки изделий;
- виды и причины брака

Уметь:

- производить замес дрожжевого опарного и безопарного, слоено-дрожжевого теста;
- формовать изделия из данных видов теста;
- подготовить изделия к выпечке;
- определять готовность выпекаемых изделий.

Песочный полуфабрикат.

Характеристика полуфабриката. Принципы замеса песочного полуфабриката, режим выпечки, требования к качеству. Виды и причины брака, способы его устранения.

Знать:

- технологию замеса песочного теста;
- формовку изделий из него;
- температурные режимы выпечки;
- виды и причины брака.

Уметь:

- замесить песочное тесто;
- дать характеристику песочному полуфабрикату
- определять виды брака;
- уметь устранять брак.

Бисквитный полуфабрикат

Должен знать:

- виды бисквитов, особенности их приготовления;
- требования к качеству;
- виды и причины брака, способы их устранения; температурный режим выпечки.

Уметь:

- изготовить бисквитный полуфабрикат в соответствии с назначением;
- дать его характеристику;
- определить виды и причины брака.

Заварной полуфабрикат

Должен знать:

- технологию изготовления заварного полуфабриката;
- виды изделий;
- температуру выпечки;
- виды и причины брака.

Уметь:

- замесить заварной полуфабрикат;

- дать характеристику полуфабриката;
- определить виды и причины брака.

Слоеный полуфабрикат

Должен знать:

- характеристику полуфабриката;
- технологию замеса;
- виды изделий;
- температурные режимы выпечки;
- виды и

причины

брака.

Уметь:

- дать характеристику полуфабриката;
- замесить тесто;
- сформировать и выпечь изделия;
- определять виды и причины брака.

Воздушный полуфабрикат

Должен знать:

- характеристику воздушного полуфабриката;
- принципы взбивания;
- температурный режим выпечки;
- требования к качеству;
- виды и причины брака.

Уметь:

- дать характеристику полуфабриката;
- изготовить полуфабрикат;
- соблюдать температурный режим выпечки;
- определить виды и причины брака.

Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.

Должен знать:

- виды отделочных полуфабрикатов;

- технологию производства отделочных полуфабрикатов;
- использование отделочных полуфабрикатов;
- причины брака при изготовлении отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству;
- условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов.

Уметь:

- дать характеристику каждому виду отделочных полуфабрикатов;
- приготавливать различные виды отделочных полуфабрикатов;
- использовать отделочные полуфабрикаты по их назначению;
- определять причины брака.

Приготовление пирожных и тортов

Должен знать:

- основные принципы отделки и оформления пирожных и тортов;
- рецептуры мучных кондитерских изделий; формы, размеры, массы пирожных и тортов;
- условия, сроки хранения и реализации пирожных и тортов;
- требования к качеству изготовления пирожных и тортов.

Уметь:

- приготовить и оформить пирожные и торты различного ассортимента;
- придавать определенную форму, выдерживать вес пирожных и тортов;
- соблюдать сроки хранения.

Модуль 3 « Сырье и материалы»

Ассортимент основного и дополнительного сырья. Виды и сорта муки. Хранение муки . Подготовка муки к производству.

Виды и сорта крахмала . Правила хранения крахмала. Подготовка крахмала к производству.

Виды и сорта сахара , меда , патоки. Органолептические показатели. Хранение данного сырья. Подготовка к производству.

Молоко цельное, сухое, сгущенное. Органолептические показатели сырья, подготовка к производству. Понятие жирность молока, пастеризация,

консервация. Сроки и правила хранения. Подготовка к производству.

Виды и сорта творога, кефира, сметаны, сливок. Органолептические показатели сырья. Применение в производстве. Сроки хранения.

Сливочное масло, виды и сорта. Жирность масла. Состав масла. Вкусовые качества. Применение в кондитерской промышленности. Сроки хранения.

Жиры, маргарин виды и сорта. Органолептические показатели. Применение в кондитерской промышленности. Сроки хранения.

Овощи, фрукты, ягоды. Виды и сорта. Применение, сроки хранения, условия хранения.

Джем и повидло. Сорта, применение, условия хранения.

Мясные и рыбные продукты. Технология приготовления начинок и фаршей. Применение. Сроки, условия хранения.

Химические разрыхлители теста. Применение соды, аммония в кондитерской промышленности.

Биологические разрыхлители. Дрожжи. Виды и сорта дрожжей. Применение.

Модуль 4 «Оборудование»

Введение. Классификация механического оборудования. Машинно-аппаратурная схема производства кондитерских изделий

Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Мукопросеиватели, дозаторы. Назначение. Принцип устройства. Правила безопасности.

Оборудование для замеса теста. Тестомесильные машины. Назначение. Принцип действия. Правила безопасности. Кремосбивальные машины. Марки машин, применение, принцип действия, правила безопасности.

Машина для приготовления заварного теста. Варочный котел. Принцип действия. Назначение. Техника безопасности.

Тестозакаточные машины. Принцип действия. Назначение. Техника безопасности.

Машина для раскатки теста. Принцип действия. Назначение. Техника безопасности.

Электропечи. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для расстойки дрожжевого теста. Шкафы для расстойки теста. Назначение. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для замеса бисквитного теста. Принцип действия сбивальных машин. Принцип действия. Назначение. Техника безопасности.

Ножи, тесторезки. Назначение. Применение в кондитерской промышленности. Техника безопасности.

Шприцевальные трубочки, кондитерские мешки. Виды, применение, назначение, техника безопасности.

Модуль 5 «Экономика производства»

Ценообразование на предприятиях общественного питания

Понятие о ценах. Виды цен. Основные правила ценообразования на предприятиях общественного питания.

Составление плана-меню кондитерских изделий. Учет расходов на производство и калькулирование себестоимости продукции

Производство и его основные стадии. Расходы: понятие, виды и их состав.

Себестоимость продукции: понятие, виды, методика расчета.

Сборник рецептов. Технологические карты Калькуляция и учет сырья, необходимого для приготовления холодных блюд и закусок

Учет сырья и готовой продукции.

Поступление продуктов, товаров и тары на предприятия общественного питания. Отпуск продуктов и товаров. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Тара. Инвентаризация готовых изделий, продуктов, товаров и тары. Реализация и отпуск готовой продукции.

Материальная ответственность и учет предметов материально-технического оснащения Материальная ответственность и ее основные виды. Понятие об основных средствах.

Модуль 6 «Охрана труда»

1. Основные понятия в области охраны труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Инструктажи по охране труда, характеристика, оформление документации.

2. Вредные производственные факторы: понятия, классификация. Краткая характеристика вредных производственных факторов.

. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации . Производственный травматизм и профессиональные заболевания Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний .

Электробезопасность и пожарная безопасность. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) .Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током. Пожарная безопасность. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Противопожарный инструктаж:

понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения Пожарный инвентарь.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудованию, инвентаря. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования инвентаря посуды. Требования к материалам. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.

Патриотические

Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве

Гражданского и духовно-нравственного воспитания

Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской

социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками.

Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней.

Трудового воспитания

Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного

"цифрового следа"

Эстетическое воспитание.

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права

Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учетом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение

Формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и

пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде

Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания .

Личностные результаты:

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей

деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе основного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива; готовности к самостоятельной деятельности;

- развитие эстетической, творческой деятельности.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка для себя новых задач в обучении: самостоятельная организация и выполнение различных изделий;

- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, планирование и регуляция своей деятельности;

- подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной, письменной, практической форме результатов своей деятельности;

- \ • формирование и развитие компетентности в области использования информационно коммуникационных технологий (ИКТ); выбор различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с педагогом дополнительного образования и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных

возможностей её решения, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда

- . • Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Предметные результаты:

Модуль 1 «Технология кондитерского производства»

-знать характеристику изделий из теста.

-знать классификацию теста

-знать условия подготовки сырья к производству.

- знать технологию приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши.

-знать технологию приготовления сдобного пресного теста, изделия из него.

-знать технология приготовления вафельного теста.

-знать технологию приготовления опарного дрожжевого теста

-знать технологию приготовления безопарного дрожжевого теста.

-знать условия разделки, расстойки , выпечки.

-определять требование к качеству.

-знать правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий.

-знать технологию приготовления изделий, выпеченных во фритюре.

-определять требование к качеству изделий. Виды и причины брака.

-знать технологию приготовления дрожжевого слоеного теста.

-знать технологию приготовления блинов разными способами.

-знать технологию приготовления бисквитного полуфабриката

-знать технологию приготовления масляного бисквита, требование к качеству, виды и причины брака, рецептуру.

-знать технологию приготовления полуфабриката без выпечки. Рецептуру теста.

Режим и параметры приготовления теста. Особенности выпечки. Требования к качеству, причины брака, способы устранения.

-знать технологию приготовления песочного полуфабриката. Принципы замеса песочного полуфабриката, режим выпечки, требования к качеству. Виды и причины брака, способы его устранения.

-знать технологию приготовления заварного полуфабриката

-знать технология замеса, виды изделий из заварного полуфабриката. Требования к качеству изделий, виды и причины брака.

-знать технология приготовление крошкового полуфабриката, рецептура, режим и параметры приготовления крошки. Требование к качеству изделий.

-знать технологию приготовление пряничного теста, рецептуру приготовления теста. заварной способ, сырцовый способ. Тиражирование, глазирование пряников.

-знать технология приготовления миндального полуфабриката, рецептуру изделий. Приготовление миндаля. Режим и параметры замеса теста. Формирование теста.

-знать технологию приготовления отделочного полуфабриката, виды кремов, назначение, применение, сроки годности.

-знать технологию приготовления помады, сиропов, глазури.

-знать технику украшения из крема.

-знать технологию приготовления зефира, сахарной мастики.

-знать технологию и рецептуру приготовления восточных кондитерских изделий. Режим и параметры приготовления теста. Время и температура выпечки. Требование к качеству изделий.

-знать технологическую схему производства тортов и пирожных. Последовательность операций в приготовлении тортов и пирожных.

-знать технологию приготовления различных видов пирожных : бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, миндально-ореховых, крошковых, вафельных.

-знать правила проведения бракеража упаковку пирожных, правила хранения и

транспортирование пирожных ,условия и сроки хранения.

-знать технологию приготовления тортов. Ассортимент отечественных классических тортов. Их пищевая ценность. Значение в питании. Требования к качеству тортов.

Модуль 2 «Практическое обучение»

- подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;
- готовить дрожжевое тесто опарным и безопарным способом;
- формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста; - готовить сдобное пресное и изделия из него;
- формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста; -
- готовить бисквитное и изделия из него;
- готовить блинчатое тесто и изделия из него;
- готовить воздушное и изделия из него;
- готовить заварное и изделия из него;
- готовить слоеное тесто и изделия из него;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- готовить печенье, пряники, коврижки;
- готовить различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных;
- украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий

Уметь

- замесить простое пресное тесто и сформировать изделия из него;
- выпечь изделия;
- устранять причины брака

Уметь

- производить замес дрожжевого опарного и безопарного, слоено-дрожжевого теста;
- формировать изделия из данных видов теста;
- подготовить изделия к выпечке;
- определять готовность выпекаемых изделий.

Уметь:

- замесить песочное тесто;
- дать характеристику песочному полуфабрикату
- определять виды брака;
- уметь устранять брак

Уметь:

- изготовить бисквитный полуфабрикат в соответствии с назначением;
- дать его характеристику;
- определить виды и причины брака.

Уметь:

- замесить заварной полуфабрикат;
- дать характеристику полуфабриката;
- определить виды и причины брака.

- Уметь:

- замесить слоеное тесто;
- сформировать и выпечь изделия;
- определять виды и причины брака.

Уметь

- приготовить воздушный полуфабрикат;
- соблюдать температурный режим выпечки;
- определить виды и причины брака.

Уметь:

- дать характеристику каждому виду отделочных полуфабрикатов;

- приготавливать различные виды отделочных полуфабрикатов;
- использовать отделочные полуфабрикаты по их назначению;
- определять причины брака.

Уметь:

- приготовить и оформить пирожные и торты различного ассортимента;
- придавать определенную форму, выдерживать вес пирожных и тортов;
- соблюдать сроки хранения.

Модуль 3 « Сырье и материалы»

- знать ассортимент основного и дополнительного сырья.
- определять виды и сорта муки.
- определять виды и сорта крахмала .
- анализировать органолептические показатели сырья
- называть виды и сорта сахара, меда, патоки.
- определять органолептические показатели.
- называть виды и сорта молоко цельное, сухое, сгущенное.
- определять органолептические показатели сырья,
- характеризовать понятие жирность молока, пастеризация.
- называть виды и сорта творога, кефира, сметаны, сливок.
- определять органолептические показатели молочных продуктов.
- называть виды и сорта сливочного масло.
- сравнивать жирность масла, состав масла, вкусовые качества .
- называть виды и сорта маргарина .
- определять органолептические показатели маргарина.
- приводить примеры овощей, фруктов, ягод.
- называть применение овощей, фруктов, ягод.
- называть сорта, применение джема и повидло.
- характеризовать мясные и рыбные продукты.
- овладеть технологией приготовления начинок и фаршей.
- сравнивать химические разрыхлители теста.

- определять применение соды , аммония в кондитерской промышленности.
- называть виды и сорта биологических разрыхлители.
- сравнивать вкусовые и ароматические добавки. Натуральные и синтетические ароматизаторы.
- применять в кондитерской промышленности вкусовые добавки.
- приводить примеры пищевых красителей.
- называть натуральные и синтетические красители, их применение.
- называть желирующие вещества растительного и животного происхождения.
- анализировать свойства желатина, агара.
- называть сорта орех,
- предлагать применение мака в кондитерской промышленности..
- оценивать применение биологически активных добавок.
- характеризовать улучшение свойства изделий за счет различных добавок: улучшителей, загустителей, стабилизаторов и др.
- характеризовать при добавки в тесто усилителей вкуса и аромата. .

Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий.

Модуль 4 «Оборудование»

- называть классификацию механического оборудования.
- овладевать машинно-аппаратурной схемой производства кондитерских изделий
- характеризовать оборудование для подготовки кондитерского сырья.
- приводить примеры марок просеивателей.
- овладеть правилами безопасности.
- называть оборудование для замеса теста.
- приводить примеры марок тестомесильные машин.
- называть устройство и принцип действия тестомесильных машин.
- овладеть устройством кремосбивальных машин
- называть марки кремосбивальных машин, применение, принцип действия, правила безопасности.
- называть устройство и принцип действия машин для приготовления заварного теста.
- овладевать устройством и принципом действия тестозакаточных машин.

- Принцип -называть технику безопасности при работе тестозакаточных машин.
- называть устройство машины для раскатки теста.
 - овладевать устройством электропечи .
 - сравнивать жарочное оборудование.
 - характеризовать основные способы жарки и выпечки. Классификация и устройство. --- -называть правила безопасной эксплуатации жарочного оборудования.
 - называть оборудование для расстойки дрожжевого теста.
 - знать принцип действия оборудования для расстойки теста.
 - называть правила безопасной эксплуатации оборудования для расстойки теста.
 - знать принцип действия оборудования для замеса бисквитного теста.
 - назвать принцип действия сбивальных машин.
 - называть правила техники безопасности при работе сбивальных машин..
 - навыки подготовки к работе Ножей, тесторезок.
 - умение выбрать применение в кондитерской промышленности.
 - называть правила техники безопасности при работе ножей и тесторезок..
 - умение работать с шприцевальными трубочками, кондитерскими мешками.
 - навыки подготовки к работе кондитерских мешков и трубочек.
 -

Модуль 5 «Экономика производства»

- характеризовать понятие о ценах.
- называть основные правила ценообразования на предприятиях общественного питания.
- создавать плана-меню кондитерских изделий.
- разрабатывать расходы на производство .
- считать расходы на сырье, на амортизацию оборудования, электроэнергию, транспортные расходы.
- влаживать в калькуляцию затраты на оплату труда, и отчисление всех налогов.
- разрабатывать технологические карты
- анализировать учет сырья и готовой продукции.

- определять товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.
- характеризовать инвентаризацию готовых изделий, продуктов, товаров и тары.
- решать реализацию и отпуск готовой продукции.
- знать о материальной ответственности и учете предметов материально-технического оснащения.
- знать понятие об основных средствах.

Модуль 6 «Охрана труда»

- называть основные понятия в области охраны труда.
- овладевать инструктажами по охране и технике безопасности
- применять вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий во время работы.
- определять производственный травматизм во время работы.
- оценивать травмоопасные производственные факторы на предприятиях .
- уметь оказывать первую помощь при травматизме.
- планировать основные мероприятия по предупреждению травматизма.
- овладевать навыками по электробезопасности и пожарной безопасности.
- знать понятие, последствия поражения человека электрическим током.
- выявлять технические способы защиты (защитное заземление и зануление,
- создавать пожарная безопасность.
- применять противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения
- знать правила эвакуации людей из помещений, охваченных пожаров .
- анализировать факторы пожарной опасности отраслевых объектов.
- знать работу огнетушителей и применение пожарного инвентаря.
- применять санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудовании, инвентаря. Правила мытья ,сушки инвентаря.

-уметь маркировать оборудование, инвентарь посуду.

-планировать срок проведения медицинских обследований.

- осознание роли техники и технологии для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований и технологии;
- формирование представлений о профессии «Кондитер», связанной с изучаемыми технологиями;
- овладение методами эстетического оформления изделий;
- опрятное содержание рабочей санитарной одежды.
- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономии сырья, энергии, труда;
- товароведная характеристика сырья, требованиями к качеству продуктов, упаковкой и сроками хранения; • организация кондитерского производства.
- физиология питания, санитарией и гигиеной на предприятиях общественного питания;
- устройство, управления и обслуживание доступных и посильных технических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, машин);
- умение выбирать инструменты, приспособления и оборудования для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыки подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, культурой труда; • навыки организации рабочего места с соблюдением требований

безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

- навыки выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин оборудования;

- умение и навыки подготовки кондитерского сырья к производству;

- умение и навыки изготавливать полуфабрикаты для мучных, кондитерских изделий;

- умение и навыки замеса теста и способов его разрыхления;

- \• умение и навыки готовить дрожжевое тесто и изделия из него;

- умение и навыки готовить бездрожжевое тесто и изделия из него;

- умение и навыки готовить отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки;

- умение и навыки приготовления пирожных;

- умение и навыки приготовления тортов;

- умение и навыки приготовления национальных кондитерских изделий;

№пп	Наименование темы	Кол. час
1	Введение. Значение кондитерской промышленности в России. Техника безопасности	1
2	Квалификационная характеристика кондитера 3 разряда. Ассортимент кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству	1
3	Замес и образование кондитерского теста	1
4	Способы разрыхления теста	1
5	Условия подготовки сырья к производству	1
6	Подготовка муки ,сахара, масла, яиц , дополнительного сырья и др к производству	1
7	Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши	1
8	Контрольная работа	1
9	Технология приготовления вафельного теста, орешек	1
10	Технология приготовления безопарного дрожжевого теста	1
11	Технология приготовления опарного дрожжевого теста	1
12	Технология приготовления сдобных мелкоштучных изделий, рогаликов	1
13	Технология приготовления батонов	1
14	Технология приготовления рулетов с изюмом,с маком	1
15	Технология приготовления изделий, выпеченных во фритюре(пирожки, беляши)	1
16	Контрольная работа	1
17	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста	1
18	Технология приготовления блинов разными способами	1
19	Технология приготовления сдобного пресного теста	1
20	Технология приготовления бисквитного полуфабриката холодным способом	1
21	Технология приготовления бисквитного полуфабриката с	1

	подогревом	
22	Контрольная работа	1
23	Технология приготовления масляного бисквита	1
24	Технология приготовления полуфабрикатов без выпечки	1
25	Технология приготовления песочного полуфабриката	1
26	Технология приготовления слоеного полуфабриката	1
27	Технология приготовления заварного полуфабриката	1
28	Технология приготовления воздушного полуфабриката	1
29	Технология приготовления крошкового полуфабриката	1
30	Технология приготовления пряничного теста	1
31	Технология приготовления миндального полуфабриката	1
32	Контрольная работа	1
33	Технология приготовления крем белковый , заварной, шоколадный велюр	1
34	Технология приготовления Растительные сливки , сливочный крем, глазурь, рисование шоколадом	1
35	Зачет	1
36	Технология приготовления зефира	1
37	Желе из желатина	1
38	Сахарная мастика	1
39	Способы отделки	1
40	Украшения выполненные с помощью насадок.	1
41	Восточные кондитерские изделия	1
42	Технологическая схема производства тортов и пирожных	1
43	Проверочная работа	1
44	Бисквитные пирожные. Ассортимент. Технология приготовления	1
45	Песочные пирожные. Ассортимент. Технология приготовления	1
46	Слоеные пирожные. Ассортимент. Технология приготовления	1

47	Заварные пирожные. Ассортимент. Технология приготовления.	1
48	Воздушные пирожные. Ассортимент. Технология приготовления.	1
49	Миндально-ореховые пирожные. Ассортимент. Технология приготовления	1
50	Крошковое пирожное. Ассортимент. Технология приготовления	1
51	Вафельные пирожные. Ассортимент. Технология приготовления.	1
52	Проверочная работа	1
53	Пирожные мелкие «Десертный набор» Технология приготовления	1
54	Бисквитные торты. Ассортимент. Технология приготовления	1
55	Песочные торты. Ассортимент. Технология приготовления	1
56	Слоеные торты. Ассортимент. Технология приготовления	1
57	Заварные торты. Ассортимент. Технология приготовления	1
58	Крошковые торты. Ассортимент. Технология приготовления	1
59	Миндальные торты. Ассортимент. Технология приготовления	1
60	Белковые торты. Ассортимент. Технология приготовления	1
61	Вафельные торты. Ассортимент. Технология приготовления.	1
62	Торт без выпечки. Ассортимент. Технология приготовления	1
63	Проверочная работа	1
64	Фирменные кондитерские изделия .Ассортимент. Технология приготовления.	1
65	Влияние температуры, влажности, продолжительности замеса на образование кондитерского теста. Недостатки ,	1

	причины, и устранение.	
66	Сравнительная характеристика различных видов теста	1
67	Хранение и доставка кондитерских изделий	1
68	Контроль качества кондитерских изделий	1
69	Подготовка к экзамену	1
70	Экзамен	1
итого		70

Модуль 2. Производственное обучение.

№пп	Наименование темы	Количество час
1	Практическая работа. «Приготовление простого теста»	2
2	Практическая работа. «Приготовление вафельного теста»	2
3	Практическая работа. «Приготовление безопасного дрожжевого теста»	3
4	Практическая работа. «Приготовление опарного дрожжевого теста»	3
5	Практическая работа. «Приготовление сдобных рогаликов»	3
6	Практическая работа. «Приготовление булочных изделий»	3
7	Практическая работа. «Приготовление рулетов с изюмом, с маком»	3
8	Практическая работа. «Приготовление блинчиков»	3
9	Практическая работа. «Приготовление пирожков»	3
10	Практическая работа. «Приготовление дрожжевых слоеных изделий»	3
11	Практическая работа. «Приготовление блинов»	3

12	Практическая работа. «Приготовление сдобного пресного печенья»	3
13	Практическая работа. «Приготовление бисквита холодным способом»	3
14	Практическая работа. «Приготовление бисквита с подогревом»	3
15	Практическая работа. «Приготовление маслянного бисквита»	3
16	Практическая работа. «Приготовление изделий без выпечки ,паетки»	3
17	Практическая работа. «Приготовление песочного печенья»	3
18	Практическая работа. «Приготовление слоеного печенья»	3
19	Практическая работа. «Приготовление заварного печенья»	3
20	Практическая работа. «Приготовление воздушного печенья»	3
21	Практическая работа. «Приготовление крошкового печенья»	3
22	Практическая работа. «Приготовление пряников»	3
23	Практическая работа. «Приготовление миндального печенья»	3
24	Практическая работа. «Приготовление твороженного печенья»	3
25	Практическая работа. «Приготовление хвороста»	3
26	Практическая работа. «Приготовление сливочного, белкового крема»	3
27	Практическая работа. «Приготовление зефира»	3
28	Практическая работа. «Приготовление желе из желатина»	3
29	Практическая работа. «Рисование шоколадной глазурью»	3
30	Практическая работа. «Лепка из мастики»	3
31	Практическая работа. «Украшение выполненные с помощью насадок»	3

32	Практическая работа. «Приготовление самсы»	3
33	Практическая работа. «Приготовление пиццы»	3
34	Практическая работа. « Приготовление пончиков»	3
35	Практическая работа .Самостоятельное приготовление на выбранную тему	3
36	Практическая работа. «Приготовление бисквитного пирожного со сливочным кремом»	3
37	Практическая работа. «Приготовление пирожного песочное кольцо»	3
38	Практическая работа. «Приготовление пирожного корзиночка»	2
39	Практическая работа. «Приготовление песочной полоски»	2
40	Практическая работа. «Приготовление пирожного слоеного трубочка с кремом»	2
41	Практическая работа. « Приготовление пирожного слоеного муфточка с белковым кремом»	2
42	Практическая работа. « Слойка с яблочной начинкой	2
43	Практическая работа. « Кольцо заварное с кремом»	2
44	Практическая работа. «Приготовление пирожного «Эклер»	2
45	Практическая работа. «Приготовление профитролей»	2
46	Практическая работа. «Пирожное меренги»	2
47	Практическая работа. «Пирожное миндальное»	2
48	Практическая работа. «Пирожное крошковое «Картошка»	2
49	Практическая работа. «Приготовление бисквитного рулета»	2
50	Практическая работа. «Бисквитно-кремовый торт»	2
51	Практическая работа. « Торт «Молочная девочка «	2
52	Практическая работа. «Торт «Красный бархат»	2
53	Практическая работа. « Торт «Прага»	2
54	Практическая работа. «Песочный торт «Абрикотин»	2

55	Практическая работа. «Песочный торт «Муравейник»	2
56	Практическая работа. «Торт «Московская слойка»	2
57	Практическая работа. « Торт «Наполеон»	2
58	Практическая работа. «Торт белковый»	2
59	Практическая работа. «Торт нежность»	2
60	Практическая работа. «Торт песочно-ореховый»	2
61	Практическая работа. «Торт черемуховый»	2
62	Практическая работа. «Торт «Птичье молоко»	2
63	Практическая работа. « Торт без выпечки»	2
64	Практическая работа. « Вафельный торт»	2
65	Практическая работа. Самостоятельное приготовление на выбранную тему .	2
66	Практическая работа. Самостоятельное приготовление на выбранную тему.	2
67	Практическая работа. Самостоятельное приготовление на выбранную тему.	2
68	Практическая работа. Самостоятельное приготовление на выбранную тему.	2
69	Практическая работа. Самостоятельное приготовление на выбранную тему	2
70	Защита дипломной работы	2
	итого	175

Модуль 3

Сырье и материалы.

№пп	Наименование темы	Количество час
1.	Виды и сорта муки. Хлебопекарные свойства муки. Клейковина , влажность .Хранение муки	1
2	Практическая работа	1

3	Виды и сорта крахмала.	1
4	Сахар, мед , патока	1
5.	Яйца и яичные продукты	1
6	Молоко цельное, сухое, сгущенное	1
7	Практическая работа	1
8	Молочные продукты	1
9	Сливочное масло ,виды и сорта	1
10	Проверочная работа	1
11	Жиры, маргарин .Виды и сорта.	1
12	Масло растительное. Виды и сорта	1
13	Овощи, фрукты, ягоды.	1
14	Джем и повидло	1
15	Мясные и рыбные продукты	1
16	Разрыхлители теста	1
17	Вкусовые и ароматические вещества	1
18	Самостоятельная работа	1
19	Усилители вкуса и аромата	1
20	Зачет	1
	итого	20

Модуль 4

Оборудование кондитерского производства.

№пп	Наименование темы	Количество час
1	Введение. Понятие о механизации производства	1
2	Машинно-аппаратурная схема производства кондитерских изделий	1
3.	Оборудование мучного склада	1
4	Самостоятельная работа	1
5	Оборудование для замеса теста	2

6	Машина для приготовления заварного полуфабриката	2
7	Машина для раскатки теста	2
8	Самостоятельная работа	1
9	Электропечи кондитерского производства	2
10	Оборудование для расстойки теста	1
11	Оборудование для замеса бисквитного теста	2
12	Ножи, тесторезки	1
13	Шприцевальные трубочки , кондитерские мешки.	1
14	Повторение. Подготовка к зачету	1
15	Зачет	1
	итого	20

Модуль 5

Охрана труда

№пп	Наименование темы	Количество час
1	Введение	1
2	Основные документы по законодательству в области охраны труда .	1
3	Виды инструктажей и методика их проведения	1
4	Техника безопасности на всех видах оборудования	1
5	Противопожарные инструктажи	1
6	Техника безопасности на территории предприятия	1
7	Электробезопасность	1
8	Самостоятельная работа	1
	Санитарные требования к содержанию производственных помещений	1
9	Личная гигиена и производственная санитария	1
10	Правила медицинского осмотра на предприятиях пищевой промышленности	1
11	Первая помощь при несчастном случае	2

12	Самостоятельная работа	1
13	Зачет	1
	итого	15

Модуль 6 Экономика кондитерского производства.

№пп	Наименование темы	Количество час
1	Введение. Общая характеристика хозяйственного учета	1
2	Правила учета сырья на предприятии	1
3	Правила учета готовой продукции	1
4	Понятие об экономике производства	1
5	Понятие о себестоимости производства	1
6	Учет расходов на производстве	1
7	Документация в кондитерском производстве	1
8	Калькуляция себестоимости продукции	2
90	Практическая работа	1
10	Понятие об упеке и припеке	1
11	Нормы расхода сырья и выхода готовой продукции	2
12	Сменные производственные отчеты	1
13	Практическая работа	1
14	Понятие об издержках производства	2
15	Составление и расчет калькуляции кондитерских изделий	3
17	Расчет стоимости с учетом экономических затрат	2
18	Зачет	1
	итого	15

3.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. Для нач. проф. Образования: Учеб. Пособия для сред. Проф. Образования. - М.: Проф ОбрИздат, 2012. - 304 с

2. Т.Б. Цыганова Технология хлебопекарного производства: Учеб. Для нач. проф. Обра- зования: Учеб. Пособия для сред. Проф. Образования. - М.: Проф ОбрИздат, 2013.-432 с.

Дополнительная литература:

1. Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сидонава, Технология приготовления мучных кондитерских из- делий:- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-480 с.

2. И.С. Лурье, А.И. Шаров Технохимический контроль сырья в кондитерском производ- стве.- М.: Колос, 2011. - 352 с.: ил. 5. А.В Павлов. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, СПб.: ПРОФИУС,2009.-296 с.

3. И.М. Ройтер Справочник по хлебопекарному производству. М.: «пищевая промыш- ленность» 2009 г.в.в.

4. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изде- лий. Министерство хлебопродуктов СССР НПО «ХЛЕБПРООМ»

Учебники и учебные пособия:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студентов учреж- дений нпо и спо /Г.Г.Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2009. - 272 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование)

2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для ссузов / Г.Г.Дубцов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. - 336 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование)

3.Производственное обучение профессии «Кондитер». В 4 ч.: Учеб. пособие

для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. - М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. - 96 с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для студентов учреждений спо / Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 2-е. изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2009. - 480с. - (Среднее профессиональное образование)

Интернет-источники:

<http://supercook.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>

[u/](http://www.restoran.ru/)

<http://www.restoran.ru/>

