Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Согласовано
Директор
ООО «Милкенд»
_____ Ю.В. Нестеренко
«31» августа 2020 г.

Утверждаю
Директор БПОУ ОО
«Орловский технологический
техникум»
_____ Ю. И. Горьков
«31» августа 2020 г.

Основная программа профессионального обучения
по профессии
12901 «Кондитер»
Квалификационный разряд 3

Срок обучения: 5 месяцев
Форма обучения: очно-заочная

Орел, 2020

Основная программа профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер разработана на основе Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г. № 597 н, регистрационный номер 549.

Организация-разработчик: Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Орловской области «Орловский технологический техникум», структурное подразделение Многофункциональный центр прикладных квалификаций.

Программа обсуждена на заседании ПЦК технических дисциплин
Протокол № 1 от «30» августа 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Н.И. Грекова

Программа рассмотрена и рекомендована на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 2 от «31» августа 2020 г.

Председатель НМС _____ Е.Н.Соловьева

Содержание

	стр.
1 Общие положения	4
1.1 База основной программы профессионального обучения	4
1.2 Характеристика основной программы профессионального обучения.	4
1.3 Результаты освоения основной программы профессионального обучения.	6
1.4 Требования к условиям реализации основной программы профессионального обучения.	9
2. Учебный план по программе профессиональной подготовки рабочей профессии 12901 Кондитер	10

1 Общие положения

1.1 База основной программы профессионального обучения

Основная программа профессионального обучения, реализуемая БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» по рабочей профессии 12901 Кондитер разработана на основе:

- Федерального Закона "Об образовании в Российской Федерации" № 273 - ФЗ от 29.12.2012 г.;

-Приказа Министерства образования РФ от 18 апреля 2013 года № 292 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрирован в Минюсте 15.05.2013 № 28395)

-Профессионального стандарта Кондитер, регистрационный номер 549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. № 597 н.

Основная программа профессионального обучения регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя по данной образовательной программе и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей.

1.2 Характеристика основной программы профессионального обучения.

Программа профессиональной подготовки рабочей профессии 12901 «Кондитер» предназначена для подготовки лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Программа профессионального обучения по рабочей профессии 12901 Кондитер направлена на освоение вида профессиональной деятельности: производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания, целью которого является изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания в соответствии с Профессиональным стандартом Кондитер, регистрационный номер 549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. № 597 н и требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке.

Обучение в рамках основной программы профессионального обучения по рабочей профессии 12901 Кондитер осуществляется по очно–заочной форме обучения.

Срок освоения из расчета: теоретическое обучение 64 часа в месяц при 16-часовой учебной неделе; практическое обучение 64 часа в месяц при 16-часовой учебной неделе в соответствии с учебным планом - 5 месяцев (20 недель). Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью - 45 минут, 5% учебного времени, предусмотренного на

теоретическое обучение, отводится на консультации, проводимые в течение всего срока обучения.

Реализация основной программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся, которая проводится в форме экзамена по дисциплине «Оборудование и технология выполнения работ по профессии».

Профессиональная подготовка по профессии 12901 Кондитер завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии 12901 Кондитер.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения выдается свидетельство о профессии Кондитер, и присваивается 3 разряд.

Объем учебного времени образовательной программы составляет 320 часов, в том числе:

- теоретический курс - 100 часа (в т.ч. экзамен – 6 часов);
- практическое обучение - 200 часов (в т.ч. дифференцированный зачет – 4 часа);
- резерв учебного времени – 8 часов;
- консультации – 4 часа.
- квалификационный экзамен - 8 часов.

1.3 Результаты освоения основной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер

Вид профессиона-льной деятельности	Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Трудовые действия	Умения	Знания
Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания	Изготовление теста, полуфа-брикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	-Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. -Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера. - Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. - Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в	- 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.	- 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,

			приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.		используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
		Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	- Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. - Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. - Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. - Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию	- 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	- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. - Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции. - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения. - Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции. - Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям. - Методы минимизации

			по заданию кондитера. - Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.	шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности. - Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции. - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. - Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.	отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества. - Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции. - Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями. - Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции. - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

1.4 Требования к условиям реализации программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер.

Учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию рабочей программы представлены:

- Основной программой профессионального обучения по профессии: 12901 Кондитер.
- Профессиональным стандартом Кондитер, регистрационный номер 549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. № 597 н.
- Материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными руководителем образовательной организации.

Информационно-методические условия реализации рабочей программы включают:

-Учебный план.
-Календарный учебный график .
-Рабочие программы учебных дисциплин.
-Методические материалы и разработки .
-Расписание занятий.

Учебные группы по подготовке кондитеров создаются численностью до 25 человек. Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий.

Производственное обучение является основой профессиональной подготовки, целью которой является формирование у обучающихся умений и трудовых действий а также современным технико- экономическим мышлением, способностью успешно осваивать новые технологии подготовки, адаптации обучающихся в конкретных производственных условиях, накопление опыта самостоятельного выполнения работ, в соответствии с требованиями профессиональной характеристики.

Требования к кадровому обеспечению учебного процесса: преподаватели спецдисциплин должны иметь высшее или среднее профессиональное образование. Мастера производственного обучения должны иметь, наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять

с учетом модернизации производства при условии, что программы будут выполнены полностью по содержанию и общему количеству часов.

Утверждаю
Директор БПОУ ОО
«Орловский технологический техникум»
_____ Ю.И.Горьков
«___» _____ 20 __ г.

2. Учебный план по программе профессиональной подготовки рабочей профессии 12901 Кондитер

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Учебная нагрузка (час.)		
		Всего час	В т.ч.	
			лекции	ЛПЗ
1.	Теоретический курс	100	66	28
1.1.	Экономический курс	8		
1.1.1.	Экономика отрасли и предприятия	8	6	2
1.2.	Технический (общетехнический и отраслевой) курс	86		
1.2.1.	Оборудование и технология выполнения работ по профессии	62	42	20
1.2.2.	Калькуляция и учёт	6	4	2
1.2.3.	Физиология питания, санитария и гигиена	6	6	-
1.2.4.	Товароведение пищевых продуктов	6	4	2
1.2.5.	Охрана труда	6	4	2
	в т.ч. экзамен	6		
2.	Учебная практика	200		
	в т.ч. дифференцированный зачет	4		
	Резерв учебного времени	8		
	Консультации	4		
	Квалификационный экзамен	8		
	Итого	320		

Основная программа профессионального обучения 12901 Кондитер предназначена для подготовки лиц, имеющих основное общее образованнее и ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины

Экономика отрасли и предприятия

по профессии
12901 Кондитер

Квалификация: Кондитер

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Экономика отрасли и предприятия»

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа является частью программы профессионального обучения по профессии: 12901 Кондитер.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 12901 Кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в программе профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер: Экономический курс.

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

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

Различать типы экономических систем;
Выявлять причины неравенства доходов населения;
Решать задачи связанные со «спросом и предложением».
Находить издержки и прибыль фирмы;
Рассчитывать ВВП;
Работать с понятием «рынок труда»;
Рассчитывать инфляционные критерии;
Ориентироваться в экономических проблемах страны.

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

Понятия экономики и экономической науки;
Типы экономических систем;
Производственные возможности общества;
Доходы населения и социальную политику государства;
Рынки факторов производства;
Закон спроса и предложения;
Издержки и прибыль фирмы;
Экономические функции государства;
Структуру ВВП;
Сущность и проблемы безработицы;
Денежную систему;
Банковскую систему;
Экономическое устройство России.

Тематический план
дисциплины
«Экономика отрасли и предприятия»
по профессии 12901 Кондитер

Наименование разделов и тем	Количество часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретических	Практических
Тема 1. Экономика и экономическая наука. Общие проблемы экономического развития страны. Социальные аспекты экономики.	1	1	
Тема 2. Собственность и ее виды.	1	1	
Тема 3. Организация хозяйственной деятельности. Основные формы хозяйственной деятельности. Взаимодействие экономических агентов.	1	1	
Тема 4. Условия возникновения рынка. Механизм рыночного ценообразования. Спрос и предложение.	1	1	
Тема 5. Заработная плата. Прибыль, доход, рентабельность.	1	1	
Практическая работа № 1 Расчет заработной платы различным категориям работников.	2		2
Тема 6. Виды налогов и их классификация. Ответственность налогоплательщика за нарушение налогового законодательства.	1	1	
Итого	**8**	**6**	**2**

Программа
«Экономика отрасли и предприятия»

Тема 1. Экономика и экономическая наука.

Понятие экономики, сущность экономической науки. Роль экономики в жизни российского общества.

Тема 2. Собственность и ее виды.

Собственность как основа социально-экономических отношений между людьми. Виды собственности. Организационные и правовые формы собственности. Отношение к собственности в России. Исторические этапы и смена типов и видов собственности Государственный сектор экономики.

Тема 3. Организация хозяйственной деятельности.
Основные формы хозяйственной деятельности.
Взаимодействие экономических агентов.

Кооперация и разделение труда как исходные виды организационно-экономических отношений между людьми. Типы организаций хозяйства. Труд. Формирование прибавочного продукта Показатели уровня специализации.
Особенности функционирования домашнего хозяйства и предприятия. Принципы распределения доходов между домашними хозяйствами и предприятиями.

Тема 4. Условия возникновения рынка. Механизм рыночного ценообразования. Спрос и предложение.

Основные понятия. Классификация рынков. Закон спроса и предложения. Кривая спроса и предложения. Понятие индивидуальных рынков. Рыночное равновесие и рыночная цена.

Тема 5. Заработная плата. Прибыль, доход, рентабельность.

Формы и системы оплаты труда. Тарифная система организации заработной платы. Образование и распределение прибыли. Показатели рентабельности.

Тема 6. Виды налогов и их классификация. Ответственность налогоплательщика за нарушение налогового законодательства.

Виды федеральных, региональных и местных налогов. Виды налоговых правонарушений, налоговые санкции.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономики».

Оборудование учебного кабинета:

Ученические столы и стулья по количеству обучающихся.

Рабочее место преподавателя.

Комплект учебно-методической документации.

Комплект учебно-наглядных пособий «Основы экономики».

Ученическая доска.

2.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы:

1. Борисов Е.Ф. Основы экономики. Учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. – М.: Юрайт, 2018. – 383 с.
2. Борисов Е. Ф. Экономика: учебник и практикум / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2016. — 383 с.
3. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля / А.И. Гомола. – М.: Изд-во Академия, 2017.
4. Липсиц И.В. Экономика (СПО): Учебник / И.В. Липсиц. – М.: Кнорус, 2018. – 278 с.
5. Носова С. Основы экономики. Учебник / С. Носова. – М.: КноРус, 2016. – 312 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.
6. Океанова З.К. Основы экономики: Учебное пособие / З.К. Океанова. – М.: Инфра-М, Форум, 2018. – 287 с.
7. Шимко П. Основы экономики (для СПО): Учебник / П. Шимко. – М.: КноРус, 2017. – 296 с.
8. Экономическая теория: Учебник / Под ред. И.П. Николаевой. – М.: Дашков и К, 2013. – 448 с.
9. Экономическая теория / Под ред. Б.В. Салихова. – М.: Дашков и К, 2014. – 723 с.
10. Территориальный орган Федеральная служба государственной статистики (Орловская область) [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://orel.gks.ru/
11. Центральный Банк России [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.cbr.ru/

Федеральная служба государственной статистики (ранее Госкомстат России)

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины
Оборудование и технология выполнения работ

по профессии
12901 Кондитер

Квалификация: Кондитер

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Оборудование и технология выполнения работ по профессии»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа является частью программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке рабочих по профессии: 12901 Кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в программе профессионального обучения по профессии: 12901 Кондитер: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

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

-работать с технико-эксплуатационной документацией; рисовать схемы устройства машин и механизмов; соблюдать правила техники безопасности при работе на машинах;

-подготавливать кондитерское сырье к производству, отвешивать и отмеривать сырье;

-приготавливать начинки, сиропы, помады, кремы, фарши с соблюдением технологического процесса;

-приготавливать дрожжевое тесто и изделия из него.

-вести технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него;

-украшать изделия кремом, помадой, желе, посыпками, марципаном.

-вести технологический процесс приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности;

-вести технологический процесс приготовления пирожных и тортов.

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

-устройство машин и механизмов;

-классификацию механического оборудования;

-аппараты включения, аппараты защиты;

-аппараты контроля и управления.

-классификацию приводов;

-сменные механизмы приводов;

-классификацию машин для обработки овощей; виды машин; способ обработки клубнеплодов; принцип действия машин;

-правила безопасной эксплуатации.

-классификацию машин; виды машин, обрабатывающие мясо и рыбу; назначение машин; правила эксплуатации машин.

-виды машин и механизмов; принцип их работы; правила эксплуатации машин;

-характеристику машин;

-назначение и принцип действия машин; тестомесильные машины; тестораскаточные машины; взбивальные машины; правила эксплуатации.

-классификацию теплового оборудования; виды теплового оборудования; назначение теплового оборудования; типы и устройство.

-виды и принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда.

-виды водогрейного оборудования, принцип работы, правила эксплуатации.

-классификацию; назначение; виды и типы; компрессорную холодильную машину; -правила эксплуатации.

-технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий, краткую характеристику сырья, условия приема сырья в цехе.

-технологический процесс приготовления полуфабрикатов для мучных, кондитерских и булочных изделий.

-технологию приготовления дрожжевого опарного, безопарного, слоеного теста и изделий из него.

-сущность процессов при замесе теста. Виды теста. Способы рыхления.

-технологический процесс приготовления без дрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.

основные процессы приготовления пирожных и тортов; их классификацию, размеры, форму, массу, условия и сроки хранения и реализации.

-технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов, способы украшения их.

-технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.

Тематический план
дисциплины
«Оборудование и технология выполнения работ по профессии»
по профессии 12901 Кондитер

Наименование разделов и тем	Количество часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретических	Практических
Раздел 1. Механическое оборудование.	**6**	**6**	
Тема 1. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы.		2	
Тема 2. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы.		2	
Тема 3. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.		2	
Раздел 2. Тепловое оборудование.	**4**	**4**	
Тема 4. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочно-жарочное оборудование.		2	
Тема 5. Водогрейное оборудование.		2	
Раздел 3. Холодильное оборудование.	**2**	**2**	
Тема 6. Холодильное оборудование.		2	
Раздел 3. Технология выполнения работ	**50**	**30**	**20**
Тема 7. Подготовка кондитерского сырья к производству		4	
Тема 8 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий		4	
Практическое занятие № 1 Решение технологических задач			4
Тема 9. Замес теста и способы его рыхления		4	
Тема 10 Дрожжевое тесто и изделия из него		4	
Тема 11. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Классификация бездрожжевого теста.		4	
Практическое занятие № 2 Решение технологических задач			4
Тема 12. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов		2	
Практическое занятие № 3 Решение технологических задач			4
Тема 13. Пирожные и торты		4	

Практическое занятие № 4 Решение технологических задач			4
Тема 14. Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности		4	
Практическое занятие № 5 Решение технологических задач			4
Итого	**62**	**42**	**20**

Программа
«Оборудование и технология выполнения работ по профессии»

Тема 1. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы.

Понятие о машине. Классификация технологических машин, применяемых в ПОП. Устройство технологической машины: двигательные механизмы, исполнительные механизмы, механизмы управления, регулирования, защиты и блокировки. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам. Техническая документация машин, ее значение и содержание. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

Универсальные приводы: назначение и принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения и малогабаритные. Комплекты сменных механизмов. Назначение отдельных механизмов. Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации универсальных приводов. Требования безопасной эксплуатации.

Тема 2. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы.

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки. Машины для протирания овощей и других продуктов. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом. Фаршемешалки. Механизмы и машины для рыхления мяса. Машины для формовки п/ф из котлетной массы. Рыбоочистительные механизмы. Универсальный привод для мясного цеха.

Тема 3. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.

Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для дробления орехов и растирания мака. Механизмы для отжатия соков из ягод и фруктов. Механизм для измельчения в стружку монолита масла.

Характеристика машин для приготовления и обработки теста и п/ф. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуального или универсального привода.

Тема 4. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочно-жарочное оборудование.

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Секционно-модулированное оборудование, его преимущества и использование.

Общие сведения о плитах, их назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации. Плиты электрические, газовые, секционно-модулированные и малогабаритные.

Тема 5. Водогрейное оборудование.

Назначение, классификация, устройство, принципы работы водонагревателей, кипятильников, кофеварок.

Тема 6. Холодильное оборудование.

Холодильные шкафы. Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Холодильные прилавки, витрины и другое холодильное оборудование. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.

Тема 7. Подготовка кондитерского сырья к производству

Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

Пищевая ценность мучных кондитерских и булочных изделий. Оборудование и инвентарь, применяемые для приготовления мучных кондитерских и булочных изделий.

Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских и булочных изделий. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.

Порядок и правила подготовки к производству муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов и др.

Тема 8 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика. Использование фарша и начинки. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Сиропы, помада, рецептуры, технология приготовления требования к качеству. Кремы, их классификация. Крем сливочный и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Крем белковый и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.

Сахарная мастика, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Белковые глазури, рецептуры, технология приготовления,

требования к качеству. Шоколадная глазурь, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Пралине, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Марципан, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Посыпки, их виды, способы приготовления, требования к качеству. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения их.

Тема 9. Замес теста и способы его рыхления

Замес теста, сущность процессов при замесе. Характеристика способов замеса. Количество воды для замеса. Виды теста, их характеристика. Способы рыхления теста: механический, химический, биологический. Характеристика разрыхлителей теста.

Тема 10 Дрожжевое тесто и изделия из него

Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.

Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления.

Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. Изделия из дрожжевого теста, рецептуры, особенности изготовления. Требования к качеству Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки. Жиры, используемые для жарки, их изменение при жарке. Возможные недостатки готовых изделий из теста и причины их вызывающие

Тема 11. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Классификация бездрожжевого теста.

Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Требования к качеству готовых изделий.

Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него: характеристика, рецептура, требования к качеству.

Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него.

Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки, условия и сроки хранения.

Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству. Изделия из

бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству. Приготовление масляного бисквита.

Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству.

Слоеное тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста. Изделия из него, и полуфабрикаты для пирожных и тортов; особенности их приготовления, температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству.

Тема 12. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов

Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов. Украшение из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Украшения из марципана и засахаренных фруктов.

Тема 13. Пирожные и торты

Основные процессы изготовления пирожных и тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дроблеными орехами, сахарной пудрой. Классификация пирожных. Основные виды пирожных: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, крошковые. Рецептуры, технологии приготовления, размеры, формы, массы пирожных, требования к качеству.

Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные; их характеристика, формы, размеры и масса тортов. Различия в отделке, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

Тема 14. Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности

Характеристика, состав, рецептуры и использование изделий пониженной калорийности. Технология приготовления, требования к качеству. Условия и сроки реализации.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинеты «Оборудование предприятий общественного питания», «Технологии кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплект плакатов по технологии кондитерского производства, фотографий оформленных мучных кондитерских и хлебобулочных изделий);
- комплект мелкого производственного инвентаря;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

2.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы.

1. Агроновский Е. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2015.
2. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания. М.: Юрайт, 2017.
3. Вавилин А.Я. Охрана труда на предприятиях общественного питания. -М.: Экономика, 2010.
4. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания. М.: Юрайт, 2017.
5. ГОСТР 50763- 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населением».
6. ГОСТР 50764-95 «Услуги общественного питания».
7. Гусева Л.Г. Тепловое и электрическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика 1983.
8. Киселева И.Е., Главацкая В.И., Родникова Т.К. Механическое и холодильное оборудование предприятий питания. - М.: Экономика, 1992.
9. Киселева И.Е., Родникова Т.Н. Практикум по технологическому оборудованию. - М.: Экономика 1989.
10. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. М.: Юрайт, 2020.
11. Правила производства и реализации продукции, (услуг) общественного питания. 1993.
12. СанПиН 42 -123-1417-86 «Санитарные правила для предприятий общественного питания. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
13. СанПиН 42-123-6777-91 «Санитарные правила для предприятий

общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
14. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1. Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины
Калькуляция и учёт

по профессии
12901 Кондитер

Квалификация: Кондитер

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Калькуляция и учёт»

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа является частью программы профессионального обучения по профессии: 12901 Кондитер.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке рабочих по профессии: 12901 Кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в программе профессионального обучения по профессии: 12901 Кондитер: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

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

оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;

проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;

производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

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

цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;

законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации;

систему счетов бухгалтерского учёта;

документы хозяйственных операций;

организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;

порядок проведения инвентаризации;

механизм ценообразования на продукцию и услуги.

Тематический план
дисциплины
«Калькуляция и учёт»
по профессии 12901 Кондитер

Наименование разделов и тем	Количество часов		
		В том числе	
	Всего	Теоретических	Практических
Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета	**1**	**1**	
Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания		1	
Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании.	**5**	**3**	**2**
Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых		1	
Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.		2	
Практическое занятие № 1 Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции			2
Итого	**6**	**4**	**2**

Программа
«Калькуляция и учёт»

Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета

Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Хозяйственный учёт: понятие, виды. Измерители, применяемые в учёте. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики. Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта. Нормативные документы. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Правила хранения бухгалтерских документов.

Цена понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании, их структура.

Торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. План-меню, его содержание и назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.

Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых

Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре.

Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.

Материальная ответственность на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчётность о реализации изделий кухни.

Практическое занятие № 1 Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции.

Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции. Оформление калькуляционной карты.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- нормативная документация (образцы).
- учебное пособие по решению задач.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие презентации по профилю общественное питание.

2.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы:

1. Алексеева Г.И. Бухгалтерский финансовый учет. Отдельные виды обязательств. М.: Юрайт, 2017 – 268с.
2. Гартвич А.В. Бухгалтерский учет за 10 дней. СПб.: Питер, 2020 - 286с.
3. Керимов В.Э. Бухгалтерский управленческий учет. Практикум для бакалавров. М.: Дашков и К, 2020 - 96с.
4. Костикова Е.И., Ельчанинова О.В. Основы калькуляции и учета. Учебное пособие для СПО. М.: КноРус, 2020 - 178 с.
5. Куликова О.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016 – 344с.
6. Поленова С.Н. Бухгалтерский учет и отчетность. Учебник для бакалавров. М.: Дашков и К, 2020 - 402с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2012. – 160с.
8. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн. – Ростов на Дону: Феникс, 2010. – 384с.

9. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте» № 402-ФЗ от 06.12.2011г. с изменениями и дополнениями. Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru.

10. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организации и Инструкция по его применению (утвержден Приказом Минфина РФ от 31.10.2000г. № 94н.). Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины
Физиология питания, санитария и гигиена

по профессии
12901 Кондитер

Квалификация: Кондитер

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физиология питания, санитария и гигиена.

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа является частью программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 12901 Кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в программе профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-применять теоретические знания на практике и составлять сбалансированное питание;

- воспроизводить строение пищеварительной системы;

-составлять рацион питания для детей и подростков, составлять рациональное сбалансированное питание для различных групп населения;

-определять по заболеванию необходимую диету;

-применять меры борьбы с вирусными заболеваниями, применять правила личной гигиены на предприятиях общественного питания;

-применять основные правила санитарии к технологическому процессу, оборудования и инвентарю на предприятиях общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-понятия физиология, режим питания, энергетическая и пищевая ценность, белки, жиры и углеводы, и их влияние на организм человека, сбалансированность питания.

-строение пищеварительной системы человека, значение желе внутренней секреции, обменные процессы в организме;

-возрастные особенности детей и подростков, принципы рационального питания, правила сбалансированного питания;

-методы сщажения, характеристика основных диет;

-понятия санитария и гигиена, основные инфекционные заболевания, соблюдения личной гигиены на предприятиях общественного питания;

-основные требования санитарии к технологическому процессу, оборудования и инвентарю на предприятиях общественного питания.

Тематический план
дисциплины
«Физиология питания, санитария и гигиена»
по профессии 12901 Кондитер

Наименование разделов и тем	Количество часов		
		В том числе	
	Всего	Теоретических	Практических
Тема №1. Основы физиологии питания	1	1	
Тема №2. Физиология пищеварения и обмен веществ	1	1	
Тема №3. Питание различных групп населения	1	1	
Тема №4. Лечебное питание	1	1	
Тема №5. Основы санитарии и гигиены. Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1	1	
Тема №6. Санитарные требования к предприятиям общественного питания	1	1	
Итого	**6**	**6**	

Программа
«Физиология питания, санитария и гигиена»

Тема №1. Основы физиологии питания.

Значение питания в жизни человека. Пищевые вещества и их значение. Энергетическая ценность пищи.

Тема №2. Физиология пищеварения и обмен веществ.

Пищеварительная система человека Обмен веществ и энергии.

Тема №3. Питание различных групп населения.

Пищевая ценность продуктов питания. Сбалансированное питание. Особенности питания детей и подростков.

Тема №4. Лечебное питание.

Основы лечебного питания. Характеристика диет.

Тема №5. Основы санитарии и гигиены.
Личная гигиена работников ОП.

Основные сведения о гигиене и санитарии. Инфекционные заболевания. Внешность, спец. одежда, виды гигиены.

Тема №6. Санитарные требования к ПОП

Требования к помещениям. Требования к оборудованию. Требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Требования к готовой продукции и ее хранению и технологическому процессу. Требования к реализации и обслуживанию посетителей.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Физиология питания, санитария и гигиена»

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология»;

Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

2.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы:

1. Матюхина З. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник - 4 изд. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015 - 220 с.
2. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Ростов-на-Дону: Феникс, 2020 - 284 с.
2. Чижова К.Н., Шкваркина Т.И., Волкова И.П., Чинчук А.М.. Справочник для работников лабораторий хлебопекарных предприятий. — М.: Пищевая промышленность, 1978. — 119 с.
3. ГОСТР 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТР 50763- 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населением».
5. ГОСТР 50764-95 «Услуги общественного питания».
6. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
7. СанПиН 42 -123-1417-86 «Санитарные правила для предприятий общественного питания. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
8. СанПиН 42-123-6777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
9. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины
Товароведение пищевых продуктов

по профессии
12901 Кондитер

Квалификация: Кондитер

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение пищевых продуктов»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа является частью программы профессионального обучения по профессии: 12901 Кондитер.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 12901 Кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в программе профессионального обучения по профессии: 12901 Кондитер: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:
-рассчитывать калорийность и энергетическую ценность продукта;
-определять качество сырья органолептическим способом;
-определять назначение консервированного сырья;
-определять виды и сорта овощного и фруктового сырья;
-определять назначение рыбного сырья;
-определять назначение мясного сырья;
-определять по виду и форме тип товара и сырья, дать характеристику товароведным свойствам различным видам молока и молочных продуктов;
-определять по виду и форме тип товара и сырья, дать характеристику товароведным свойствам различным видам жиров;
-определять по виду и форме тип товара и сырья, дать характеристику товароведным свойствам различным видам зерна;
-определять по виду и форме тип товара и сырья, дать характеристику товароведным свойствам различным видам молока и молочных продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:
- характеристику основных пищевых веществ, их строение и назначение.
требования к качеству, методы определения качества сырья, сертификацию и виды ГОСТов на продукцию;
- виды сырья для консервирования, физические, химические, биологические методы консервирования;
применение различных сортов овощей и плодов, упаковка и хранение, болезни.
- виды сырья, виды рыбных продуктов (соленые, копченые), условия и сроки хранения;
- виды сырья, виды мясных продуктов (соленые, копченые), условия и сроки хранения;

- химический состав. Товароведную характеристику молока, пищевую ценность, классификацию молока. Сроки хранения и правила транспортировки;
- химический состав. Товароведную характеристику жиров, пищевую ценность, классификацию жиров. Сроки хранения и правила транспортировки;
- химический состав. Товароведную характеристику зерна и продуктов его переработки, пищевую ценность, классификацию. Сроки хранения и правила транспортировки. Кулинарное применение;
- товароведную характеристику молока и молочных продуктов, пищевую ценность, классификацию молока и молочных продуктов. Сроки хранения и правила транспортировки.

Тематический план
дисциплины
«Товароведение пищевых продуктов»
по профессии 12901 Кондитер

Наименование разделов и тем	Количество часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретических	Практических
Тема №1 Характеристика пищевых веществ. Качество товаров		1	
Тема №2 Методы консервирования продуктов.		1	
Тема №3 Товароведная характеристика овощей, грибов и плодов, хлебопекарные продукты		1	
Тема №4 Товароведная характеристика рыбы. Товароведная характеристика.		1	
Практическая работа № 1 Товароведная характеристика молока. Пищевые жиры.			2
Итого:	**6**	**4**	**2**

Программа
«Товароведение пищевых продуктов»

Тема №1 Характеристика пищевых веществ. Качество товаров

Цели и задачи товароведения. Основные направления развития товароведения. История развития товароведения. Межпредметные связи. Понятия: белки, жиры, углеводы. Витамины, минеральные вещества, вода. Понятия: сертификат, стандарт, качество, показатели качества, стандартизация, сертификация.

Тема №2 Методы консервирования продуктов.

Понятия: консервирование. Виды и методы консервирования.

Тема №3 Товароведная характеристика овощей, грибов и плодов, зерно, хлебопекарные продукты

Химический состав. Виды овощей, плодов и грибов, сорта и их назначение. Упаковка и хранение. Основная характеристика зерна и продуктов его переработки. Классификация. Способы обработки зерна. Виды круп. Сроки хранения и правила транспортировки. Основная характеристика молока и молочных товаров. Классификация.

Тема №4 Товароведная характеристика рыбы. Товароведная характеристика мяса.

Химический состав. Виды и семейства рыбы. Способы консервирования рыбы. Товароведную характеристику рыбных продуктов. Химический состав. Виды мяса. Способы консервирования мяса. Товароведную характеристику мясных продуктов.

Практическая работа № 1. Товароведная характеристика молока. Пищевые жиры.

Основная характеристика молока. Классификация.

Основная характеристика жиров. Классификация.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Физиология питания, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

2.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы.

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / Г.Г. Дубцов.- М.: Academia, 2016.- 480 с.
2. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. М.: Синергия, 2020 - 452 с.
3. Косолапова Н.В., Товароведение зерномучнистых, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.-М.: Academia, 2017 – 90 с.
4. Лифиц И.М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Учебник для СПО. М.: Юрайт, 2016 - 123 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М Издательский центр «Академия», 2014.
6. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы. М.: Дашков и К, 2020 - 412 с.
7. Рыжиков С.Н. Товароведение продовольственных товаров. М.: Экономика, 2020 - 348 с.
8. Снегирева И. А., Николаева М. А. Практикум по товароведению и стандартизации. М.: МЭГУ, 1994.
9. Управление качеством и обеспечение качества. Словарь. ИСО 8402. 1994.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа
дисциплины
Охрана труда

по профессии
12901 Кондитер

Квалификация: Кондитер

Орел, 2020

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Охрана труда»

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа является частью программы профессионального обучения по профессии: 12901 Кондитер.

Рабочая программа используется в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 12901 Кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в программе профессионального обучения по профессии: 12901 Кондитер: Технический (общетехнический и отраслевой) курс.

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

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

-работать с учебно-технической, специальной литературой и нормативно-правовыми актами о труде и по охране труда;

-выбирать средства индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой работы, профессиональной деятельности;

-пользоваться средствами коллективной защиты;

-пользоваться первичными средствами пожаротушения;

-отличать знаки безопасности.

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

- основные понятия и определения охраны труда;

-основные законодательные и нормативно-правовые акты РФ о труде и об охране труда;

-структуру контроля и управления охраны труда;

-нормативно-техническую документацию по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности;

-виды инструктажей, ответственность за нарушение законодательства об охране труда;

-основные мероприятия по предупреждению травматизма;

-способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов;

-мероприятия, предупреждающие опасность поражения электрическим током;

-основные мероприятии по противопожарной защите и первичные средства пожаротушения;

Тематический план
дисциплины
«Охрана труда»
по профессии 12901 Кондитер

Наименование разделов и тем	Количество часов		
	Всего	В том числе	
		Теорети-ческих	Практи-ческих
Тема 1. Основные задачи и основы законодательства по охране труда	1	1	
Тема 2. Гигиена труда и производственная санитария. Производственные вредности и средства защиты от них.	1	1	
Тема 3. Инструктаж на предприятиях общественного питания (шум, вибрация, вентиляция)	1	1	
Тема 4. Электробезопасность	1	1	
Практическое занятие № 1 Изучение устройства огнетушителей и правил их применения, в том числе и при тушении электроприборов. Оказание первой помощи пострадавшему от электрического тока			2
Итого	**6**	**4**	**2**

Программа «Охрана труда»

Тема 1. Основные задачи и основы законодательства по охране труда.

Основные задачи охраны труда. Предупреждение аварий и опасностей в процессе производства. Основные законодательные акты по охране труда. Система правовых, технических и санитарных норм.

Тема 2. Гигиена труда и производственная санитария. Производственные вредности и средства защиты от них.

Закон об охране. Гигиенические нормативы. Рациональный режим труда и отдыха. Режим рабочего дня. Гигиенические требования к рабочей одежде. Производственная санитария, ее задачи.

Тема 3. Инструктаж на предприятиях общественного питания (шум, вибрация, вентиляция).

Инструктаж на предприятиях общественного питания. Влияние шума, вибрации и вентиляции.

Тема 4. Электробезопасность.

Действие электрического тока на организм человека, его последствия, виды травм. Основные требования к электроустановкам для обеспечения безопасной эксплуатации. Меры и средства защиты от поражения электрическим током. Оказание первой помощи пострадавшему от воздействия электрического тока. Защитные, предохранительные, блокировочные и сигнализирующие устройства, их характеристика и принцип действия. Особенности безопасной работы оборудования.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места в количестве 30 шт.,

рабочее место преподавателя,

учебная доска,

комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: комплект мультимедийного оборудования с лицензионным программы обеспечением.

2.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы.

1. Баранов Н.И. Охрана труда: учебное пособие. – Клин: ОЛС- Комплект, 2012. – 285 с.
2. Бобкова О.В. Охрана труда и техника безопасности: обеспечение прав работника. Законодательные и нормативные акты с комментариями. – М.: Омега-Л, 2008. – 289 с.
3. Девисилов В.А. Охрана труда: учебник. – 5-е изд. перераб. и доп. – М.: ФОРУМ, 2012. – 512 с.
4. Ефремова О.С. Обучение и инструктирование работников по охране труда. Практическое пособие. – М.: Альфа-Пресс, 2009. – 224 с.
5. Калинина В.М. Охрана труда в пищевой промышленности: Академия 2017.-589 с.
6. Медведев В.Т Охрана труда и промышленная экология. ОИЦ Академия 2015.-891 с.
7. Раздорожный А.А. Охрана труда и производственная безопасность: учебник. – М.: Экзамен, 2015. – 510 с.
8. Щуко Л.П. Справочник по охране труда в Российской Федерации. – СПб.: Питер, 2009.-384 с.
9. Трудовой кодекс Российской Федерации. Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств
основной программы профессионального обучения
по профессии
12901 «Кондитер»

Орел, 2020

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по программе профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер.

Организация-разработчик: Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Орловской области «Орловский технологический техникум», структурное подразделение Многофункциональный центр прикладных квалификаций.

Программа рассмотрена и рекомендована на заседании Научно-методического совета БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

Общие положения

Результатом освоения образовательной программы является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Подтверждением готовности к выполнению вида деятельности является сформированность обобщенных трудовых функций.

Формой промежуточной аттестации, после изучения теоретического курса, является экзамен.

Формой итоговой аттестации при завершении изучения программы является квалификационный экзамен.

Итогом этого экзамена является присвоение или не присвоение профессии: Кондитер 3-го разряда.

1. Функциональная карта вида профессиональной деятельности
Обобщенная трудовая функция (код А)

Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

1.1. Трудовая функция (код А/01.3)

Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.

Трудовые действия	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.
	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
Необходимые умения	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.
Необходимые	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность

знания	организаций питания.
	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.
	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.2. Трудовая функция (код A/02.3)

Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

Трудовые действия	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.
Необходимые умения	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.
	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию.
	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.
	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.
	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения.
	Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.
	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.
	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции.
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

2. Контрольно-оценочные материалы для экзамена.

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по дисциплине «Оборудование и технология выполнения работ по профессии».

Экзамен включает: 20 билетов по 2 теоретических вопроса в каждом.

Продолжительность экзамена – 6 часов.

2.1. Задания для оценки теоретического курса.

1. Машины для обработки овощей и картофеля.
2. Машины для обработки мяса и рыбы.
3. Машины для подготовки кондитерского сырья.
4. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.
5. Общие сведения о тепловом оборудовании.
6. Варочно-жарочное оборудование.
7. Холодильное оборудование.
8. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий, условия приема сырья в цехе.
9. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.
10. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для мучных, кондитерских и булочных изделий.
11. Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него.
12. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него.
13. Технология приготовления слоеного теста и изделий из него.
14. Виды теста.
15. Сущность процессов при замесе теста Способы рыхления теста.
16. Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.
17. Основные процессы приготовления пирожных и тортов.
18. Классификация пирожных и тортов, размеры, форма, масса, условия и сроки хранения и реализации.
19. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов, способы украшения их.
20. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.

3. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения ВПД: изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Квалификационный экзамен включает: 20 билетов по 3 вопроса в каждом: два теоретических вопроса и одно практическое задание. Продолжительность экзамена – 8 часов.

3.1 Задания для оценки теоретического курса.

1. Характеристика и подготовка кондитерского сырья: мука.
2. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом.
3. Характеристика и подготовка кондитерского сырья: дрожжи.
4. Технология приготовления песочного теста
5. Характеристика и подготовка кондитерского сырья: яйца.
6. Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом.
7. Характеристика и подготовка кондитерского сырья: меланж.
8. Технология приготовления слоеного теста.
9. Характеристика и подготовка кондитерского сырья: молоко.
10. Технология приготовления воздушного теста.
11. Характеристика и подготовка кондитерского сырья: сахар.
12. Технология приготовления пресного теста.
13. Характеристика и подготовка кондитерского сырья: крахмал.
14. Технология приготовления бисквитного теста.
15. Характеристика и подготовка кондитерского сырья: сливочное масло.
16. Технология приготовления заварного теста.
17. Характеристика и подготовка кондитерского сырья: желатин.
18. Технология приготовления пряничного теста.
19. Требования к содержанию рабочего места.
20. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.
21. Меры и средства защиты от поражения электрическим током.
22. Оказание первой помощи пострадавшему от воздействия электрического тока.
23. Средства пожаротушения. Пожарная безопасность на рабочем месте.
24. Основные мероприятия по предупреждению травматизма.
25. Способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов.

3.2. Задания для практического курса.

1. Приготовление эклера с кремом.
2. Приготовление сочника с творогом.
3. Приготовление пирожков печеных с повидлом.
4. Приготовление бисквитного пирожного.
5. Приготовление булочки фигурной.

6. Приготовление ватрушки с творогом.
7. Приготовление пирожного «Картошка».
8. Приготовление расстегая с рыбой.
9. Приготовление пиццы.
10. Приготовление пирожного «Воздушное».

Критерии оценки: Вид деятельности считается освоенным, если работа выполнена в соответствии с технологическим процессом изготовления качественной кондитерской и шоколадной продукции.

Проверяемые трудовые функции	Показатели оценки результата
Код А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера: **Код А/01.3** Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места **Код А/02.3** Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены; правила проведения бракеража. Верность и точность расчетов рецептуры; соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; правильность усвоения материала; скорость и техничность выполнения работ; ясность и аргументированность при проведении бракеража; соответствие правилам приготовления оформления основных мучных кондитерских изделий. Самостоятельность выполнения расчетов рецептур; правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; выполнение работ в соответствии с технологическим процессом; обоснованный выбор метода проведения бракеража. Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении; правильность ведения технологического процесса; соответствие выбора метода проведения бракеража правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Самостоятельность выполнения расчетов рецептур; аргументированность и обоснованность в организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; выполнение работ в соответствии с технологическим процессом; правильность проведения бракеража.

4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы:

15. Агроновский Е. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2015.
2. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания. М.: Юрайт, 2017.
3. Океанова З.К. Основы экономики: Учебное пособие / З.К. Океанова. – М.: Инфра-М, Форум, 2018. – 287 с.
4. Липсиц И.В. Экономика (СПО): Учебник / И.В. Липсиц. – М.: Кнорус, 2018. – 278 с.
5. Вавилин А.Я. Охрана труда на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2010.
6. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания. М.: Юрайт, 2017.
7. Керимов В.Э. Бухгалтерский управленческий учет. Практикум для бакалавров. М.: Дашков и К, 2020 - 96с.
8. Костикова Е.И., Ельчанинова О.В. Основы калькуляции и учета. Учебное пособие для СПО. М.: КноРус, 2020 - 178 с.
9. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Ростов-на-Дону: Феникс, 2020 - 284 с.
10. Киселева И.Е., Главацкая В.И., Родникова Т.К. Механическое и холодильное оборудование предприятий питания. - М.: Экономика, 1992.
11. Киселева И.Е., Родникова Т.Н. Практикум по технологическому оборудованию. - М.: Экономика, 1989.
12. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. М.: Юрайт, 2020.
13. Поленова С.Н. Бухгалтерский учет и отчетность. Учебник для бакалавров. М.: Дашков и К, 2020 - 402с.
14. СанПиН 42 -123-1417-86 «Санитарные правила для предприятий общественного питания. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
15. СанПиН 42-123-6777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
16. Трудовой кодекс Российской Федерации. Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru.
17. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1. Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Рабочая программа

практического обучения

по профессии
12901 Кондитер

Квалификация: Кондитер

Орел, 2020

Программа учебной практики по программе профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер разработана на основе Профессионального стандарта «Кондитер», регистрационный номер 549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. № 597 н.

Организация-разработчик: Бюджетное образовательное учреждение Орловской области среднего профессионального образования «Орловский технологический техникум», структурное подразделение Многофункциональный центр прикладных квалификаций.

Программа рассмотрена и рекомендована на заседании Научно-методического совета БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

Тематический план
Учебной практики
по профессии 12901 Кондитер

Наименование разделов и тем	Количество часов		
	Всего	Теоретически е	Практически е
Раздел 1. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	**12**		
Тема 1.1. Фарши и начинки			4
Тема 1.2. Сиропы, помада, желе			4
Тема 1.3.Кремы			4
Раздел 2. Дрожжевое тесто и изделия из него	**32**		
Тема 2.1. Приготовление дрожжевого безопарного теста. Мелкоштучные изделия			4
Тема 2.2. Приготовление ватрушек, расстегая.			4
Тема 2.3. Приготовление пиццы «по-итальянски»			4
Тема 2.4. Приготовление пирогов – открытых, Закрытых, полузакрытых			4
Тема 2.5. Приготовление рулета с маком			4
Тема 2.6. Приготовление кулича пасхального			4
Тема 2.7. Приготовление пончиков, пирожков жареных, оладий			4
Тема 2.8. Приготовление слойки с повидлом, булочек слоеных			4
Раздел 3. Бездрожжевое тесто и изделия из него	**8**		
Тема 3.1. Блинчики с различными фаршами			4
Тема 3.2. Вареники с творогом			4
Раздел 4. Сдобное пресное тесто	**8**		
Тема 4.1. Сочни с творогом			4
Тема 4.2. Печенье сдобное			4
Раздел 5. Вафельное тесто и изделия из него	**8**		
Тема 5.1. Трубочка вафельная с начинкой			4
Тема 5.2. Торт шоколадно-вафельный			4
Раздел 6. Пряничное тесто и изделия из него	**8**		
Тема 6.1. Пряники глазированные			4
Тема 6.2. Пряники медовые			4
Раздел 7. Песочное тесто и изделия из него	**20**		
Тема 7.1. Печенье песочное, глазированное помадой			4

Тема 7.2. Песочное кольцо			4
Тема 7.3. «Корзиночка с белковым кремом», Тема 7.4. Пирожное песочное «Корзиночка с масляным кремом»			4 4
Тема 7.5. Торт «Ландыш»			4
Раздел 8. Бисквитное тесто и изделия из него	**44**		
Тема 8.1. Пирожное бисквитное нарезное с масляным кремом			4
Тема 8.2. Пирожное «Полоски» Тема 8.3. Пирожное «Пенечки» Тема 8.4. Пирожное «Тумбочки»			4 4 4
Тема 8.5. Пирожное бисквитное с белковым кремом			4
Тема 8.6. Торт бисквитно - кремовый Тема 8.7. Торт «Сказка»			4 4
Тема 8.8. Торт ванильный с грибами			4
Тема 8.9. Торт «Рог изобилия» Тема 8.10. Торт «Свадебный» Тема 8.11. Торт с мастикой			4 4 4
Раздел 9. Приготовление заварного теста и изделия из него	**20**		
Тема 9.1. Пирожное «Профитроли»			4
Тема 9.2. Пирожное «Шу»			4
Тема 9.3. Пирожное «Лебеди»			4
Тема 9.4. Заварное кольцо с кремом Тема 9.5. Торт со сливочным кремом			4 4
Раздел 10. Слоеное тесто и изделия из него	**20**		
Тема 10.1. Языки слоеные Тема 10.2. Пирожное «Слойка с масляным кремом»			4 4
Тема 10.3. Ватрушка со сгущенным молоком			4
Тема 10.4. Пирог слоеный с повидлом Тема 10.5. Торт слоеный с кремом			4 4
Раздел 11. Воздушное тесто и изделия из него	**8**		
Тема 11.1. Печенье воздушное «Меренги» Тема 11.2. Торт «Графские развалины»			4 4
Раздел 12. Национальные кондитерские изделия	**8**		
Тема 12.1. Пахлава слоеная Тема 12.2. Курабье бакинское			4 4
Дифференцированный зачет	4		
Итого	**200**		

Программа
Учебной практики

Раздел 1. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика. Использование фарша и начинки. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.

Сиропы, помада, рецептуры, технология приготовления требования к качеству. Кремы, их классификация. Крем сливочный и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Крем белковый и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Сахарная мастика, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Белковые глазури, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Шоколадная глазурь, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Пралине, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Марципан, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Посыпки, их виды, способы приготовления, требования к качеству. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения.

Раздел 2. Дрожжевое тесто и изделия из него

Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.

Сущность процессов при замесе теста. Виды теста. Способы рыхления.
Замес теста, сущность процессов при замесе. Характеристика способов замеса. Количество воды для замеса. Виды теста, их характеристика. Способы рыхления теста: механический, химический, биологический. Характеристика разрыхлителей теста.

Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. Изделия из дрожжевого теста, рецептуры, особенности изготовления. Требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки. Жиры, используемые для жарки, их изменение при жарке.

Возможные недостатки готовых изделий из теста и причины их вызывающие.

Раздел 3. Бездрожжевое тесто и изделия из него

Классификация бездрожжевого теста.

Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Требования к качеству готовых изделий.

Раздел 4. Сдобное пресное тесто

Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, зделия из него, требования к качеству.

Раздел 5. Вафельное тесто и изделия из него

Вафельное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него. Приготовление вафельных трубочек с начинкой и шоколадно-вафельного торта.

Раздел 6. Пряничное тесто и изделия из него

Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него.

Раздел 7. Песочное тесто и изделия из него

Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки, условия и сроки хранения.

Раздел 8. Бисквитное тесто и изделия из него

Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству. Приготовление масляного бисквита. Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные; их характеристика, формы, размеры и масса тортов. Различия в отделке, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

Основные процессы изготовления тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой.

Раздел 9. Приготовление заварного теста и изделия из него

Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству. Основные процессы изготовления пирожных: разрезание, промачивание сиропом бисквитного

полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой.

Классификация пирожных. Основные виды пирожных: бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых, рецептуры, технология приготовления, размеры, формы, масса пирожных, требования к качеству.

Раздел 10. Слоеное тесто и изделия из него

Слоеное тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста. Изделия из него, и полуфабрикаты для пирожных и тортов; особенности их приготовления, температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству.

Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные; их характеристика, формы, размеры и масса тортов. Различия в отделке, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

Основные процессы изготовления тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой.

Раздел 11. Воздушное тесто и изделия из него

Тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста. Изделия из него. Приготовления печенья воздушного «Меренги» и торт «Графские развалины».

Раздел 12. Национальные мучные и кондитерские изделия

Технология приготовления традиционных мучных кондитерских изделий. Техника безопасности. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.

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

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебное пособие для начального профессионального образования.-2-е изд. – М.: Издат. центр «Академия», 2015.-352 с.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер». Москва, Академия 2016г.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: Учебник.-СПб.: ГИОРД, 2007.-416 с., ил.
4. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие в 2-х частях /О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига / Учебник, 2007.-4.1: 173 с.
5. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Ростов-на-Дону: Феникс, 2020 - 284 с.
6. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. М.: Юрайт, 2020.
7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. 4,3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Издат. Центр «Академия», 2006. -96 с.
8. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для начального профессионального образования. – 3-е изд. – М.: Издат центр «Академия», 2006.- 112 с.
9. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования./ В.П. Золин.-7-е изд., перераб. О доп.- М.: Издат. Центр «Академия», 2008.-288 с.
10. Шестакова Т.И. Кондитер – профессионал: Учебное пособие.-4-е изд. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2009.-400 с.
11. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1. Справочно-правовая система КонсультантПлюс. [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru.