

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой
промышленности»
О.В. Юдина



**Основная программа профессионального обучения
по профессии 12901 Кондитер**

(профессиональная подготовка)

Квалификация: кондитер

Квалификационный разряд: 3,4 разряд кондитера (ЕТКС) и 3 уровень квалификации
(профессиональный стандарт Кондитера № 597-н от 07.09.2015 г)

Нормативный срок обучения: 130 часов, 1,5 месяца

Форма обучения: очная, очно – заочная

Красноярск 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА ОППО (УЧЕБНЫЕ ПЛАНЫ)	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ОППО	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОППО	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОППО	17

1. ПАСПОРТ ОППО

по профессии 12901 Кондитер

1.1. Область применения рабочей программы ОППО

Рабочая программа основной программы профессионального обучения (ОППО) по профессии 12901 Кондитер разработана на основе профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 597-н от 07.09.2015 г и с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, выпуск №51 ЕТКС, утвержден постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

По окончании обучения слушателям присваивается квалификационный разряд: 3,4 разряд кондитера (ЕТКС) и 3 уровень квалификации (профессиональный стандарт Кондитера № 597-н от 07.09.2015 г).

1.3. Цели и задачи ОППО – требования к результатам освоения ОППО:

Программа предполагает формирование навыков изготовления качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания под руководством кондитера.

В результате освоения ОППО слушатель должен выполнять обобщенную трудовую функцию (профессиональный стандарт Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 597-н от 07.09.2015 г.)- **изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.**

Трудовые функции:

ТФ 1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.

ТФ 2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

ТФ 1. 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 знания:

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Требования к качеству, срокам и условиям 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

ТФ 2. 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 рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества

Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

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

Выписка из Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, выпуск №51 ЕТКС, утвержден постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30(раздел ЕТКС «Кондитерское производство»).

§ 44. 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. Передача на закаливание изделий из мороженого.

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.

§ 45. Кондитер 4-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором, отдельным расположением мелких и средних деталей рисунка и резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.

Должен знать: технологию и рецептуры изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением многокрасочного узора; способы монтажа рисунка.

2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ (УЧЕБНЫЕ ПЛАНЫ)

2.1. Учебный план профессиональной переподготовки

Квалификация: кондитер

Квалификационный разряд: 3,4 разряд кондитера (ЕТКС) и 3 уровень квалификации (профессиональный стандарт Кондитера № 597-н от 07.09.2015 г).

Форма обучения: без отрыва от работы/с отрывом от работы; очная, очно – заочная.

Срок обучения: 130 часов, 1,5 месяца

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка слушателей (час)				
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		
					всего	в т. ч. занятий	
					Теория	ЛПЗ	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	2- 3	10	4	6	6	2
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	8	2	2	2	-
ОП.02	Основы кондитерского производства	3	2	2	4	4	2
П.00	Профессиональный учебный цикл	8- ДЗ	54	18	36	18	18
ПМ.00	Профессиональные модули		54	18	36	18	18
ПМ.01	Технологии приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий		54	18	36	18	18
МДК 01.01	Технология приготовления пресного, дрожжевого и жидкого теста	ДЗ	12	4	8	8	6
МДК 01.02	Технология приготовления вафельного теста и белковой массы и изделий из них	ДЗ	6	2	4	4	2
МДК 01.03	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него	ДЗ	6	2	4	4	2
МДК 01.04	Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него	ДЗ	6	2	4	4	2
МДК 01.05	Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него	ДЗ	6	2	4	4	2
МДК 01.06	Технология приготовления песочного полуфабриката и изделий из него	ДЗ	6	2	4	4	2
МДК 01.07	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	ДЗ	12	4	8	8	-
УП.	Учебная практика		60				
	Итоговая аттестация	КЭ	6				
	ИТОГО:		130	22	42	42	18

3.Содержание обучения рабочей программы

Наименование учебных дисциплина, разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов профессиональной переподготовки
1	2	3
ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		8
Тема 1.1. Требования охраны труда	<p>Содержание (указывается перечень дидактических единиц)</p> <p>1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания. Санитария и гигиена кондитера. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.</p>	1
Тема 1.2. Организация рабочего места кондитера	<p>Содержание (указывается перечень дидактических единиц)</p> <p>1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Изучение нормативных документов области кондитерского производства и организации работы кондитера (СанПин, ТК, инструкции по ТБ, коллективный договор, трудовой договор). Оценка качества продуктов, используемых для приготовления кондитерской продукции, которые находятся в магазинах и дома.</p>	1
ОП 02. Основы кондитерского производства		14
Тема 2.1. Организация и оборудование кондитерского производства	<p>Содержание (указывается перечень дидактических единиц)</p> <p>1. Принципы работы кондитерского цеха Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды,</p>	2

		<p>используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха.</p> <p>Правила транспортировки, упаковки и хранения кондитерских изделий.</p> <p>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления и на вынос, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</p> <p>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.</p>	
Тема 2.2 Работа с основным сырьем и полуфабрикатами	Лабораторные работы		2
	1.	1. <i>Определение доброкачественности муки, сахарной пудры, молока</i>	
	Самостоятельная работа		10
	1.	<p>Изучение нормативной документации по вопросам организации кондитерского цеха, подготовки инструментов и оборудования.</p> <p>Подборка из Интернета моделей современного оборудования и инструментов с правилами эксплуатации.</p>	
ПМ 1. Технологии приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий			54
МДК 01.01. Технология приготовления пресного, дрожжевого и жидкого теста	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		12
	1.	<p>Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления пресного теста (пельмени и вареники). дрожжевого теста. Виды изделий из дрожжевого теста. Рецептуры и технологии приготовления изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Рецепты приготовления пончиков, омлетов, блинов.</p> <p>Требования к качеству теста и изделий, виды и причины брака.</p>	2
	Лабораторные работы		6
	1.	2. <i>Организация рабочего места кондитера.</i>	2
		3. <i>Расчет сырья по сборнику рецептур</i>	2
		4. <i>Определение клейковины в муке</i>	2
Самостоятельная работа		4	

	1.	Изучение сборника рецептов, таблицы отходов сырья. Составление таблицы взаимозаменяемости продуктов. Изучение процессов, происходящих при брожении теста. Составление схемы приготовления изделий с начинкой (кулебяка, расстегай).	
МДК 01.02. Технология приготовления вафельного теста и белковой массы и изделий из них	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		6
	1.	Рецептуры и технологии приготовления изделия из белкового, вафельного теста: правила приготовления, виды изделий. Рецептуры и технологии приготовления изделий Требования к качеству теста и изделий, виды и причины брака.	2
	Лабораторные работы		2
	1.	1. Составление ТК вафельного теста (трубочки), воздушного теста.	
	Самостоятельная работа		2
	1.	Изучение ассортимента изделий из вафельного и белкового теста. Изучение по сборнику рецептов технологии приготовления торт-безе и изделий из белковой массы. Заполнение таблицы «Сроки хранения полуфабрикатов и кондитерских изделий».	
МДК 01.03. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		6
	1.	Способы приготовления слоеного теста. Требования к качеству теста и изделий, виды и причины брака.	2
	Лабораторные работы		2
	1.	1. Составление схемы приготовления слоеного теста.	
	Самостоятельная работа		2
	1.	Изучение ассортимента изделий из слоеного теста. Изучение по сборнику рецептов технологии приготовления торта «Наполеон» и изделий из слоеного теста. Изучить способы оформления кондитерских изделий из слоеного теста. Заполнение таблицы «Сроки хранения полуфабрикатов и кондитерских изделий».	
МДК 01.04. Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		6
	1.	Технология и способы приготовления заварного теста. Рецептуры и технологии приготовления изделий из заварного теста: эклеры и пирожные из заварного теста. Требования к качеству теста и изделий, виды и причины брака.	2
	Лабораторные работы		2
	1.	1. Заполнение таблицы требования к качеству теста.	

	Самостоятельная работа	2
	1. Изучение ассортимента изделий из заварного теста. Изучение ассортимента и технологии приготовления кремов(крема из сливок, растительных и животных суфле, муссы и кремы на основе мягких сыров). Изучение нормативных документов (СанПин, инструкции) по вопросам хранения полуфабрикатов и готовых изделий с кремом. Заполнение таблицы «Сроки хранения полуфабрикатов и кондитерских изделий».	
МДК 01.05. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	6
	1. Способы приготовления бисквитного теста. Рецептуры и технологии приготовления изделий из бисквитного теста (бисквиты для рулетов, основной, шоколадный, масляный). Требования к качеству теста и изделий, виды и причины брака. Оформление и презентация изделий из бисквитного теста	2
	Лабораторные работы	2
	1. Заполнение таблицы требования к качеству готовых изделий.	
	Самостоятельная работа	2
	1. Изучение ассортимента изделий из бисквитного теста. Составление по сборнику рецептов технологических карт на изготовление рулета и пирожных из бисквитного полуфабриката. Заполнение таблицы «Сроки хранения полуфабрикатов и кондитерских изделий». Подготовка презентации изделия из бисквитного теста	
МДК 01.06. Технология приготовления песочного полуфабриката и изделий из него	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	6
	1. Способы приготовления песочного теста. Рецептуры и технологии приготовления изделий из песочного теста (пироги и торты, печенье, тарталетки и пирожные). Требования к качеству теста и изделий, виды и причины брака.	2
	Лабораторные работы	2
	1. 1. Составление таблицы критериев доброкачественности изделия. Виды брака.	
	Самостоятельная работа	2
	1. Изучение технологии приготовления кексового теста. Составление рецептуры изделий из кексового теста (кексов и маффинов). Изучение ассортимента изделий из песочного теста. Заполнение таблицы «Сроки хранения полуфабрикатов и кондитерских изделий».	
МДК 01.07. Технология приготовления	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	12
	1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропы, посыпки,	2

отделочных полуфабрикатов		глазури. Требования к качеству теста и изделий, виды и причины брака.	
		Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Нанесение узора.	2
		Способы монтажа рисунка из различных мелких и средних деталей. Визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.	2
		Способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.	2
	Самостоятельная работа		4
1.	Изучение ассортимента отделочных полуфабрикатов, видов шоколадной продукции и особенностей работы с шоколадом. Изучение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов и составление рецептур: марципана, посыпки, глазури, карамели, шоколада, желе, помадки.		
Учебная практика Виды работ			60
Учебная практика Виды работ 1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера, с соблюдением нормативных документов. 3. Проверка и подготовка к работе простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. 4. Работа на технологическом оборудовании, производственном инвентаре, инструментах, весоизмерительных приборах в кондитерском цехе с соблюдением норм безопасности. 5. Приготовление полуфабрикатов и изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста, пресного, песочного, заварного, бисквитного, вафельного, слоеного, белкового теста. 6. Приготовление начинок и изделий с начинками. 7. Украшение готовых изделий. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Монтажа рисунка из различных мелких и средних деталей. 8. Приготовления отделочных полуфабрикатов: марципана, посыпки, глазури, карамели, шоколада, желе, помадки. 9. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию. 10. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера 11. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой			60

продукции 12. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера. 13. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. 14. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления и на вынос, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.	
Всего	130
<i>Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена</i>	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОППО

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация ОППО предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кондитерского производства», учебного кондитерского цеха, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование:

- производственные столы;
- электроплиты;
- пароконвектомат;
- протирочная машина;
- универсальный привод с комплектом сменных механизмов;
- весы настольные электронные;
- слайсер;
- холодильное оборудование;
- мясорубка;
- машин для нарезки гастрономических продуктов.
- взбивальная машина;
- фритюрница,
- жарочный шкаф.

Инструменты и приспособления:

- разделочные доски с маркировками, ножи поварской тройки, поварская игла, кастрюли, миски, гастроёмкости, сковороды, сотейники; шумовки, дуршлаг,- терки, черпаки, деревянные лопатки, ложки разливательные, ложки столовые, соусная ложка, тарелки столовые, тарелки пирожковые, бульонные чашки, соусники металлические или фарфоровые, веселки, сита, формы для запекания, скалки, выемки для вареников и пельменей, лопатки, порционные сковороды, баранчики, соусники, рыбочистки ручные, пинцет, нож-скребок для потрошения рыбы, ножницы, лотки, противни, ножи гастрономические, ножи для фигурной нарезки масла, нож-вилка, формы для заливных блюд, яйцерезки, приспособления для нарезки сыра, выемки, набор порционных формочек, отсадочный мешок с комплектом насадок, салатники, креманки, тесторезки, ручные взбивалки, формы для выпечки, кондитерские гребенки, пергамент, кисточки для смазывания изделий, сметка, выемки различной формы, силиконовые коврики, нож-пилка, формы для работы с шоколадом, силиконовые перчатки для работы с карамелью, шаблоны для работы с мастикой.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для начального профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 336 с.
2. Ермилова С.В. «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста»: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2008. -80 с.
3. Ермилова С.В. «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста»: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2009. -64 с.
4. Соколова Е.И. «Современное сырье для кондитерского производства»: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 64 с.
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / Сост. А. В. Павлов — СПб.: Изд-во «Профессия», 2010. — 296 с.

6. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Сост. П. С. Ершов. — СПб.: Изд-во «Профессия», 2010. — 192 с.
7. Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий»: учебник для студентов Сред. Проф. Образования. - 3-е издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. — 448 с.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е издание перераб. и доп.) Учебник для начального профессионального образования. - М.: Изд. Центр «Академия», 2009 - 320 с.
2. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: Изд. Центр «Академия», 2009 - 96 с.
3. Мармузова Л.В. «Технология хлебопекарного производства»: Сырье и материалы (1 изд.) учеб., НПО, Издательский центр «Академия», 2009 – 320 с.
4. Скобельская З.Г. «Технология производства сахарных кондитерских изделий» учебное пособие для НПО -М.: 2002. - 410 с.
5. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (6-е издание стер.) учебное пособие. М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2010 – 112 с.
6. Усов В.В. «Организация обслуживания и производства на предприятиях общественного питания» (7-е издание, стер.) Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2009 – 432 с.
7. Хроменков В.М. «Оборудование хлебопекарного производства»: Учебное пособие для НПО-М.: Издательский Центр «Академия», 2008 – 240 с.

Периодические издания

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Ресторанные ведомости»
3. Журнал «Гастроном»
4. Журнал «Школа гастронома»

Нормативные документы

ГОСТ

1. ГОСТ Р 50647 – 07 «Общественное питание. Термины и определения»
2. ГОСТ 5896 – 51 «Кондитерские изделия».
3. ГОСТ Р 53041 – 2008. «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства».
4. ГОСТ 15.015– 90 «Система разработки и постановки продукции на производства. Хлеб и хлебобулочные изделия».
5. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв.02.01.2000 ФЗ–29.
6. ГОСТ 16814–88 «Хлебопекарное производство».
7. ГОСТ 17481–72 «Технологический процесс в кондитерской промышленности».
8. ГОСТ Р 51785–2001 «Изделия хлебобулочные».
9. ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования.
10. ОСТ 10-060-95 Торты и пирожные. Технические условия.
11. ТУ-9134-003-4503149804. «Торты и пирожные. Технические условия.»
12. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

СанПиН

1. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
2. СанПиН 42-123-577491 Санитарные правила для предприятий общественного питания.

Интернет-ресурсы

1. Академия гостеприимства [электронный ресурс] / режим доступа: URL<http://www.nha.ru>
2. Портал гильдии шеф-поваров [электронный ресурс] / режим доступа: URL<http://www.chefs.ru>
3. Федеральный центр информационно- образовательных ресурсов. Образовательные модульные мультимедиа системы (ОМС): информационные, практические, контрольные [электронный ресурс] / режим доступа: URL [http:// www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru)
4. Кулинария, кухни мира, народов мира и множество разных полезных советов URL <http://supercook.ru/>
5. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: URL<http://www.kedem.ru/decor/dish/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

К освоению основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер» допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего образования (пункт 6 в ред. Приказа Минобрнауки России от 26.05.2015 № 524).

Нормативный срок освоения программы при очной форме подготовки: 1,5 месяца (12)недель, 130 часов.

В том числе 42 часа – обязательная аудиторная нагрузка, 22 часов – внеаудиторная самостоятельная работа.

Начало и окончание курса обучения, сроки аттестации определяются учебными планами профессий и уточняются на каждое направление подготовки и группу. Сроки профессионального обучения могут быть изменены в зависимости от требований заказчиков; образования или уровня практической подготовки слушателей; рекомендаций председателя квалификационной комиссии; решений предметной цикловой комиссии, наполняемости группы слушателей. Изменения количества часов происходит за счет перераспределения часов аудиторной нагрузки, экзамена квалификационного и внеаудиторной самостоятельной нагрузки. Измененные учебные планы прикладываются в ОППО профессии. При реализации измененных программ подготовки содержание образования реализуется в полном объеме.

Организация учебного процесса и режим занятий:

- Начало учебных занятий осуществляется по мере формирования групп.
- Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной программы профессионального обучения.
- Продолжительность учебной недели – шестидневная.
- Продолжительность урока – 40 мин., лента состоит из двух уроков, между которыми нет перерыва. Между лентами перерыв составляет 10 минут.
- Занятия проводятся по расписанию.

Профессиональное обучение состоит из теоретического и практического обучения.

Теоретическое обучение предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические и семинарские занятия, лабораторные работы, мастер-классы, мастерские ролевые игры, производственное обучение.

Лабораторные работы проводятся в учебном кондитерском цехе.

Учебным планом не предусмотрена производственная практика.

1.4 Порядок аттестации обучающихся:

- Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося. Основными формами промежуточной аттестации является: зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной практике в т.ч.

дифференцированный. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины, МДК.

– Итоговая аттестация проходит в два этапа: 1. Теоретический экзамен (тестирование). 2. Выполнение практической квалификационной работы – демонстрационный экзамен (КОД № 1.1 по компетенции Кондитерское дело).

По результатам обучения выдается свидетельство или сертификат.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по ОППО: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю ОППО, наличие 4 квалификационного разряда «кондитер», с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, наличие 4-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные, ТФ, З, У)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><u>Трудовые действия:</u> 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. 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</p>	<p>-правильность организации рабочего места кондитера - соблюдение требований ТБ, охраны труда и санитарии - правильность подготовки необходимого для работы оборудования и инвентаря - соответствие выбора сырья рецептуре продукции - соответствие подготовки полуфабрикатов и изделий рецептурам (по Сборнику рецептур) - соблюдение технологии изготовления кондитерских изделий - эстетичная и безопасная упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции и сырья - правильность оформления платежей за</p>	<p>Наблюдение, оценка качества выполнения лабораторных работ, оценка качества выполнения работ на производственной практике</p>

<p>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления и на вынос, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</p> <p>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера</p>	<p>кондитерскую и шоколадную -привлекательность презентации кондитерской и шоколадной продукции</p>	
<p><u>Необходимые умения:</u> Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и</p>	<p>- правильность организации рабочего места кондитера</p> <p>- соблюдение требований ТБ, охраны труда и санитарии</p> <p>- правильность подготовки необходимого для работы оборудования и инвентаря</p> <p>- соответствие выбора сырья рецептуре продукции</p> <p>- соответствие подготовки полуфабрикатов и изделий рецептурам (по Сборнику рецептур)</p> <p>- соблюдение технологии изготовления кондитерских изделий</p> <p>- эстетичная и безопасная упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции и сырья</p> <p>- правильность оформления платежей за кондитерскую и шоколадную</p> <p>-привлекательность презентации кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Наблюдение, оценка качества выполнения лабораторных работ, оценка качества выполнения работ на производственной практике</p>

<p>шоколадной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p>		
<p><u>Необходимые знания:</u></p> <p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</p> <p>Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие требованиям нормативных документов; - аргументированность преимуществ предложений; - обоснованность отбора сырья, оборудования, рецептур, технологий; - ясность и аргументированность изложения собственного мнения; - полнота и доступность (рекомендаций потребителю - адекватность предложенных подходов к презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям 	<p>Опрос, тестирование, зачет, наблюдение, оценка качества выполнения лабораторных работ, оценка качества выполнения работ на производственной практике</p>