Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Волжский политехнический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДЕНО** на заседании Методическогосовета техникумаПротокол № от « » 2023 г. Председатель Методического советаЗам. директора по учебно-методической работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Коротеева |

**Рабочая программа профессионального обучения**

12901 Кондитер

Уровень квалификации: 3 разряд

Обьем часов: 180 часов

2023

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волжский политехнический техникум» (ГБ ПОУ «ВПТ»)

**Разработчики:** Братик Надежда Владимировна, мастер производственного обучения, председатель ПЦК сервиса, ГБ ПОУ «ВПТ»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Пояснительная записка. | 4 |
| 2. | Формы организации занятий | 4 |
| 3. | Планируемые результаты | 4 |
| 4. | Тематический план и содержание рабочей программы | 5 |
| 5.  | Требования к материально техническому обеспечениюмастерской «Кондитерское дело» | 8 |
| 6. | Кадровое обеспечение | 8 |
| 7. | Информационное обеспечение | 9 |

**1. Пояснительная записка**

Рабочая программа профессионального обучения 12901 Кондитер 3 разряда (далее – Рабочая программа) рассчитана на 180 ч.

Образовательная область: Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

Рабочая программа направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения профессиональной компетенции в области производства кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Рабочая программа предусматривает электронное обучение. После завершения обучения по рабочей программе предусмотрен квалификационный экзамен (6 часов).

**2. Формы организации занятий**

Основа рабочей программы – теоретическая и практическая направленность занятий.

Осознание и присвоение слушателями достигаемых результатов происходят с помощью рефлексивных заданий. Такой подход гарантирует повышенную мотивацию и результативность обучения. Знания, умения и практический опыт являются элементами профессиональной компетентности.

**3. Планируемые результаты**

Цель программы: формирование трудовых функций, приобретение опыта для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять вид профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 3 квалификационному разряду по профессии 12901 Кондитер 3 разряда. В результате прохождения программы профессионального обучения слушатель должен быть готов к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД) Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

В результате прохождения программы у слушателей должны быть сформированы 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.

В рамках трудовых функций у слушателей должны быть сформированы умения:

У 1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.

У 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.

У 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.

У 4. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.

У 5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.

У 6. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

У 7. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию.

У 8. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

У 9. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

У 10. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.

У 11. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.

У 12. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.

У 13. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

Минимально необходимый уровень знаний и умений слушателя перед прохождением обучения по рабочей программе:

- лица, имеющие документ о получении среднего (полного) общего образования;

- лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;

- лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

**4. Тематический план и содержание рабочей программы**

**«12901 Кондитер 3 разряда»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема занятия** |
| **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** |
| 1/1-2 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования,инвентаря в организациях питания. Требования системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079 01. |
| 2/3-4 | Пищевые инфекции и отравления. Гигиена и санитария труда кондитера. |
| **Основы товароведения продовольственных товаров** |
| 3/5-6 | Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. |
| 4/7-8 | Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.  |
| **Техническое оснащение организаций питания** |
| 5/9-10 | Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013) |
| 6/11-12 | Технологическое оборудование. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. |
| **Технология приготовления простых хлебобулочных изделий**  |
| 7/13-14 | Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Характеристика муки, крахмала, сахара и меда. |
| 8/15-16 | Характеристика яиц и яичных продуктов. Подготовка к использованию. |
| 9/17-18 | Характеристика молока и молочных продуктов. |
| 10/19-20 | Характеристика масла сливочного, растительного, маргарина и жиров.. |
| 11/21-22 | Характеристика пищевых добавок и разрыхлителей, пряностей, вкусовых продуктов и ароматизаторов. |
| 12/23-24 | Характеристика желирующих веществ. |
| 13/25-26 | Технология приготовления фаршей и сладких начинок. |
| 14/27-28 | Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Характеристика различных видов сиропов, их назначение. |
| 15/29-30 | Технология приготовления и использования помады, желе и фруктовой начинки для склеивания пластов.  |
| 16/31-32 | Технология приготовления и использования сливочных кремов: основной, «Новый», «Шарлот», «Глясе» и их производных. |
| 17/33-34 | Технология приготовления и использования белковых кремов: сырцовый, заварной, на агаре, «Зефир». |
| 18/36-36 | Технология приготовления и использования заварных кремов: заварной, заварной ванильный. |
| 19/37-38 | Технология приготовления и использования глазури, кандира. |
| 20/39-40 | Характеристика посыпок и шоколада, использование для отделки изделий. |
| 21/41-4222/43-4423/45-46 | Лабораторная работа № 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов кондитерского производства: сиропов, помады, кремов. |
| **Приготовление дрожжевого теста и изделий из него** |
| 24/47-48 | Биологический способ разрыхления теста. Замешивание дрожжевого теста. |
| 25/49-50 | Разделка, режимы выпекания изделий из дрожжевого теста. Отделка готовых изделий.  |
| 26/51-52 | Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. |
| 27/53-54 | Технология приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста: ватрушки, пирожки печеные с различными фаршами. |
| 28/55-56 | Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста: пицца, рогалик ореховый. |
| 29/57-58 | Технология приготовления дрожжевого опарного теста, теста с «отсдобкой», с замедленным и ускоренным процессом брожения. |
| 30/59-60 | Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста: кулебяки, расстегаи. |
| 31/61-62 | Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста: пироги открытые, полуоткрытые, закрытые; «Невский», «Лакомка». |
| 32/63-64 | Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста: булочки, сдоба выборгская. |
| 33/65-66 | Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста: кексы, куличи, ромовая баба. |
| 34/67-68 | Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойки, булочки, ватрушки. |
| 35/69-7036/71-7237/73-74 | Лабораторная работа №2 Приготовление безопарного теста и изделий из него |
| 38/75-7639/77-7840/79-80 | Лабораторная работа №3 Приготовление опарного теста и изделий из него. |
| **Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него** |
| 41/81-82 | Технология приготовления пресного сдобного и пряничного теста и простых изделий из него: сочни, печенье, коржики, коврижки, пряники |
| 42/83-84 | Технология приготовления песочного теста и простых изделий из него: печенье, кексы |
| 43/85-86 | Технология приготовления бисквита основного (с подогревом). |
| 44/87-88 | Технология приготовления бисквитного теста холодным способом (буше). |
| 45/89-90 | Технология приготовления простых изделий из бисквитного теста: пироги, рулеты бисквитные. |
| 46/91-92 | Технология приготовления слоеного теста и простых изделий из него: пирожки, кулебяка, ушки, валованы |
| 47/93-94 | Технология приготовления заварного теста и простых изделий из него: булочки, кольца, профитроли, печенье. |
| 48/95-96 | Технология приготовления слоеного теста и простых изделий из него: пирожки, кулебяка, ушки, валованы. |
| 49/97-9850/99-10051/101-102 | Лабораторная работа №4 Приготовление полуфабрикатов из бездрожжевого теста: песочного, бисквитного, заварного. |
| **Приготовление пирожных разнообразного ассортимента** |
| 52/103-104 | Характеристика пирожных и требования к ним. |
| 53/105-106 | Технология приготовления бисквитных пирожных нарезных: фруктово-желейное, с кремом сливочным, белковым, глазированное помадой. |
| 54/107-108 | Технология приготовления бисквитных пирожных: буше, из рулета. |
| 55/109-110 | Технология приготовления песочных пирожных: кольцо с орехами, желейное, с кремом, корзиночки. |
| 56/111-112 | Технология приготовления слоеных пирожных: слойка с яблочной начинкой, с кремом, трубочка слоеная с кремом. |
| 57/113-114 | Технология приготовления заварных пирожных: трубочка, кольцо, «Орешек». |
| 58/115-11659/117-11860/119-120 | Лабораторная работа №5 Приготовление пирожных: бисквитных, песочных, заварных. |
| **Приготовление тортов массового производства** |
| 61/121-122 | Характеристика тортов. Классификация и правила приготовления, качественная оценка. |
| 62/123-12463/125-12664/127-128 | Технология приготовления бисквитных тортов: бисквитно-кремовый, «Сказка», «Кофейный», «К чаю», бисквитно-фруктовый, с белковым кремом и фруктовой прослойкой, Янтарный. |
| 65/129-13066/131-132 | Технология приготовления песочных тортов: песочно-кремовый, песочно-фруктовый, фруктовый, «Ленинградский». |
| 67/133-134 | Технология приготовления слоеных тортов: слоеный с конфитюром, с кремом |
| 68/135-13669/137-13870/139-140 | Лабораторная работа №6 Приготовление тортов: бисквитных, песочных. |
| **Учебная практика** |
| 71/141-14272/143-14473/145-146 | Приготовление простых изделий из дрожжевого теста: кексы, булочки, сдобные пироги. |
| 74/147-14875/149-15076/151-152 | Приготовление простых изделий из пряничного и песочного теста: коржики, коврижки, печенье, кексы. |
| 77/153-15478/155-15679/ 157-158 | Приготовление простых изделий из бисквитного, заварного теста: бисквитные рулеты, кольца воздушные, профитроли, печенье с сыром. |
| 80/159-16081/161-16282/163-164 | Приготовление пирожных разнообразного ассортимента: бисквитных, песочных, заварных, слоеных, крошковых. |
| 83/165-16684/167-16885/169-170 | Приготовление бисквитных тортов массового производства: бисквитно-кремовый, «Сказка», бисквитно-фруктовый. |
| 86/171-17287/ 173-174 | Приготовление песочных и слоеных тортов массового производства: песочно-фруктовый, песочно-кремовый, слоеный с кремом, с конфитюром. |
| 88/175-17689/177-17890/179-180 | Итоговая аттестация: квалификационнный экзамен |

**5. Требования к материально техническому обеспечению мастерской**

 **«Кондитерское дело»**

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Кондитерское дело».

Рабочие места на 5 слушателей. Техническое обеспечение одного рабочего места:

- Стол производственный – 3 шт.

- Печь электрическая конвекционная -1 шт.

- Плита электрическая (с индукционным нагревом) - 1 шт.

- Весы настольные электронные (профессиональные) – 1 шт.

- Планетарный миксер -1 шт.

- Микроволновая печь - 1 шт.

- Тележка-шпилька (с 12 противнями) – 2 шт.

- Блендер ручной погружной – 1 шт.

- Шкаф холодильный - 1 шт.

- Стеллаж 4-х уровневый – 1 шт.

- Ванна моечная – 1 шт.

Общая зона:

- Шкаф шоковой заморозки 10-ти уровневый – 2 шт.

- Стеллаж 4-х уровневый – 3 шт.

- Электрическая соковыжималка для цитрусовых – 1 шт.

Технические средства обучения:

- компьютер, ноутбук

- аудиосистема с пультом

- проектор, экран

- МФУ лазерный

- электронные учебники

**6. Кадровое обеспечение**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по рабочей программе:

- среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3-х лет;

- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

**7. Информационное обеспечение обучения:**

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

**Основные источники (печатные издания):**

1. 1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

3. Профессиональный стандарт «Кондитер» утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н.

4. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. – 11-е изд. Испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.

**Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 12 – е. испр. И доп. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 373, [1] с. : ил. – (Среднее профессиональное образование).

2. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 6-е изд. Стер. – М. : Издательский центр «Академия». 2019.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова. – М: Академия, 2017. – 384с.

**Электронный ресурс:**

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27-
2. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/сост. П.С.Ершов. - СПб [Режим доступа]: <https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/p-s-ershov-sbornik-retseptur-na-khleb-i-khlebobulochnye-izdeliya>

3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий/ сост.Павлов. – СПб [Режим доступа]: <https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij>

1. Лимонный тарт с итальянской меренгой <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnologiya-izgotovleniya-limonnogo-tarta-s-italyanskoy-merengoy/>
2. Технология изготовления нарезных шоколадных пирожных <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnologiya-izgotovleniya-nareznykh-shokoladnykh-pirozhnykh/>
3. Мультимедийные пособия разработанные преподавателями