Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Волжский политехнический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДЕНО**  на заседании Методического  совета техникума  Протокол № от « » 2023 г.  Председатель Методического совета  Зам. директора по учебно-методической работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М.Коротеева |

**Рабочая программа профессиональной переподготовки**

«Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

2023

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

**Разработчики:** Братик Надежда Владимировна, заведующий мастерской, 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 обеспечению  мастерской «Кондитерское дело» | 8 |
| 6. | Кадровое обеспечение | 9 |
| 7. | Информационное обеспечение | 9 |

1. **Пояснительная записка**

Рабочая программа профессиональной переподготовки «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» (далее – Рабочая программа) рассчитана на 256 ч.

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

Рабочая программа направлена на обучение лиц, уже имеющих (или получающих) профессиональное образование, в целях получения новой профессии и подготовки квалифицированного специалиста по профессии кондитер 3 разряда.

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

**2. Формы организации занятий**

Основа рабочей программы – теоретическое и практическое обучение.

Практика является обязательной частью программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленный на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

**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 Кондитер. В результате прохождения программы, слушатель должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

- Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

- Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

-Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

- Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

- Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

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

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

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

**«Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема занятия** |
| **Экономические и правовые основы профессиональной деятельности** | |
| 1/1-2  2/3-4 | Документы, регулирующие деятельность предприятий питания. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации в пищевой отрасли. ГОСТы, ОСТы, ТУ. |
| **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** | |
| 3/5-6 | Основные группы микроорганизмов. Дрожжи, бактерии, грибы. Возможные источники загрязнения в пищевом производстве. Пищевые инфекции и отравления. |
| 4/7-8 | Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию и инвентарю, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Правила личной гигиены работников. |
| **Техническое оснащение организаций питания** | |
| 5/9-10 | Виды технологического оборудования и инвентарь, используемый в кондитерском производстве. Виды миксеров. Технические характеристики. Условия эксплуатации. |
| 6/11-12 | Виды и типы печей. Технические характеристики. Условия эксплуатации. Виды и назначение инвентаря. |
| **Приготовление простых хлебобулочных изделий, хлеба, изделий из дрожжевого теста** | |
| 7/13-14 | Характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских и булочных изделий. |
| 8/15-16 | Подготовка кондитерского сырья к производству. Ознакомление с порядком и правилами подготовки к производству кондитерского сырья. |
| 9/17-18 | Органолептические способы проверки качества вкусовых и ароматических веществ и других дополнительных ингредиентов. |
| 10/19-20 | Полуфабрикаты для хлебобулочных изделий. Технология приготовления фаршей и сладких начинок. |
| 11/21-22 | Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Характеристика различных видов сиропов, их назначение. Технология приготовления и использования помады, желе и фруктовой начинки для склеивания пластов. |
| 12/23-24 | Технология приготовления и использования сливочных кремов: основной, «Новый», «Шарлот», «Глясе» и их производных. |
| 13/25-26 | Технология приготовления и использования белковых и заварных кремов: сырцовый, заварной, на агаре, «Зефир». |
| 14/27-28 | Технология приготовления и использования глазури, кандира.  Характеристика посыпок и шоколада, использование для отделки изделий. |
| 15/29-30 | Ознакомление с расчетами сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий. Ознакомление с правилами проведения бракеража. |
| 16/31-32  17/33-34  18/36-36 | **Лабораторная работа № 1.** Приготовление отделочных полуфабрикатов кондитерского производства: сиропов, помады, кремов. |
| **Приготовление дрожжевого теста и изделий из него** | |
| 19/37-38 | Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста.  Виды и способы приготовления дрожжевого теста. |
| 20/39-40 | Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий из дрожжевого теста |
| 21/41-42 | Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. |
| 22/43-44 | Технология приготовления дрожжевого опарного теста. |
| 23/45-46 | Приготовление и рецептура жареных изделий из теста. |
| 24/47-48  25/49-50  26/51-52 | Приготовление и рецептура печеных изделий из теста. |
| 27/53-54 | Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. |
| 28/55-56 | Технология приготовления блинного теста, теста для оладий. |
| 29/57-58  30/59-60  31/61-62 | **Лабораторная работа №2** Приготовление блинов и оладий и жареных изделий из дрожжевого теста разнообразного ассортимента. Приготовление фаршей. |
| 32/63-64  33/65-66  34/67-68 | **Лабораторная работа №3** Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. |
| 35/69-70  36/71-72  37/73-74 | **Лабораторная работа №4** Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. |
| **Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него** | |
| 38/75-76 | Технологический процесс приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши  домашней. Приготовление и рецептура блинчиков, вареников и лапши домашней. |
| 39/77-78  40/79-80  41/81-82 | **Лабораторная работа №5** Приготовление блинчиков фаршированных, пирогов и пирожков блинчатых разнообразного ассортимента. |
| 42/83-84 | Технологический процесс приготовления вафельного теста и изделий из него. Требования к качеству изделий из вафельного теста. |
| 43/85-86 | Технология приготовления сдобного пресного теста.  Изделия из сдобного пресного теста; характеристика, рецептура. Требования к качеству изделий из сдобного пресного теста. |
| 44/87-88  45/89-90  46/91-92 | **Лабораторная работа №6** Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него. |
| 47/93-94  48/95-96 | Технология приготовления пряничного теста сырцовым и заварным способом. |
| 49/97-98 | Технология приготовления пряничных изделий. Особенности формования и глазирования пряничных изделий. Требования к качеству пряничных изделий. |
| 50/99-100  51/101-102 | **Лабораторная работа №7** Приготовление и оформление пряничных изделий |
| 52/103-104 | Технология приготовления песочного теста. Особенности формования и выпечки. |
| 53/105-106 | Технология приготовления изделий из песочного теста; характеристика, рецептура изделий из него. Требования к качеству, сроки хранения и реализации изделий из песочного теста. |
| 54/107-108  55/109-110 | **Лабораторная работа №8** Приготовление и оформление изделий из песочного теста. |
| 56/111-112  57/113-114 | Технологический процесс приготовления бисквитного теста. Особенности формования и выпечки, дефекты. |
| 58/115-116  59/117-118 | Изделия из бисквитного теста; полуфабрикаты для пирожных и тортов, характеристика, рецептура. Требования к качеству, сроки хранения и реализации изделий из бисквитного теста. |
| 60/119-120  61/121-122  62/123-124 | **Лабораторная работа № 9** Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста. |
| 63/125-126 | Технологический процесс приготовления заварного теста. Особенности формования и выпечки, дефекты. |
| 64/127-128 | Изделия из заварного теста; характеристика, рецептура, требования к качеству. Требования к качеству, сроки хранения и реализации изделий из заварного теста. |
| 65/129-130  66/131-132  67/133-134 | **Лабораторная работа №10** Приготовление и оформление изделий из заварного теста. |
| 68/135-136 | Технологический процесс приготовления слоеного теста. Особенности формования и выпечки. |
| 69/137-138 | Изделия из слоеного теста; полуфабрикаты для пирожных и тортов, характеристика, рецептура, требования к качеству. |
| **Технология приготовления и оформления пирожных и тортов** | |
| 70/139-140 | Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Виды, назначение. Инвентарь, применяемый для отделки. Украшения из мастики, марципана. Украшения из шоколада, карамели |
| 71/141-142 | Технология приготовления и оформления классических пирожных, общие правила, качественная оценка. |
| 72/143-144  73/145-146 | Технология приготовления классических бисквитных пирожных нарезных, буше, из рулета. |
| 74/147-148  75/149-150 | Технология приготовления классических песочных пирожных нарезных, формовых, корзиночек. |
| 76/151-152  77/153-154 | Технология приготовления классических заварных и слоеных пирожных. |
| 78/155-156  79/ 157-158  80/159-160 | **Лабораторная работа №11** Приготовление и оформление классических пирожных разнообразного ассортимента. |
| 81/161-162  82/163-164 | Технология приготовления классических бисквитных тортов, правила приготовления, качественная оценка. |
| 83/165-166  84/167-168 | Технология приготовления классических песочных и слоеных тортов, правила приготовления, качественная оценка. |
| 85/169-170  86/171-172  87/ 173-174 | **Лабораторная работа №12** Приготовление и оформление классических бисквитных тортов разнообразного ассортимента. |
| 88/175-176  89/177-178  90/179-180 | **Лабораторная работа №13** Приготовление и оформление классических песочных и слоеных тортов разнообразного ассортимента. |
| 91/181-182 | Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности. Изделия с отварными овощами, фруктовыми пастами. |
| 92/183-184 | Технология приготовления кексов, рулетов, пирогов, тортов и пирожных пониженной калорийности. |
| **Учебная практика** | |
| 93/185-186  94/187-188  95/189-190 | Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места кондитера, подбор оборудования, инвентаря и посуды. |
| 96/191-192  97/193-194  98/195-196 | Приготовление изделий из дрожжевого теста: пирожков, кулебяк, пирогов, кексов. |
| 99/197-198  100/199-200  101/201-202 | Приготовление изделий из бездрожжевого теста: пряничного, песочного. |
| 102/203-204  103/205-206  104/207-208 | Приготовление изделий из бездрожжевого теста: бисквитных полуфабрикатов и изделий. |
| 105/209-210  106/211-212  107/213-214 | Приготовление изделий из бездрожжевого теста: песочных полуфабрикатов и изделий. |
| 108/215-216  109/217-218  110/219-220 | Приготовление изделий из бездрожжевого теста: заварных и слоеных полуфабрикатов и изделий. |
| 111/221-222  112/223-224  113/225-226 | Приготовление классических пирожных: бисквитных, песочных. |
| 114/227-228  115/229-230  116/231-232 | Приготовление классических пирожных: заварных, слоеных. |
| 117/233-234  118/235-236  119/237-238 | Приготовление классических бисквитных тортов. |
| 120/239-240  121/241-242  122/243-244 | Приготовление классических песочных и слоеных тортов. |
| 123/245-246  124/247-248  125/249-250 | Оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента. Организация хранения. Презентация готовой кондитерской продукции потребителям. |
| 126/251-252  127/253-254  128/255-256 | **Квалификационный 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. 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 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. Технология изготовления нарезных шоколадных пирожных <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhnologiya-izgotovleniya-nareznykh-shokoladnykh-pirozhnykh/>
2. Мультимедийные пособия разработанные преподавателями