

«УТВЕРЖДАЮ»

Директора

ОГА ПОУ «НТТТ»

М.Б.Галахов

М.Б.Галахов 2022 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР»
областного государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Новгородский торгово–технологический техникум»**

Пояснительная записка
к программе профессионального обучения по профессии
12901 «Кондитер»

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящая программа профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер» областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Новгородский торгово – технологический техникум» (далее – ОГА ПОУ «НТТТ») разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569, и в соответствии со следующими нормативно – правовыми документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Уставом ОГА ПОУ «НТТТ».

и локальными актами:

- Положением о ресурсном центре;

- Об оказании платных услуг.

Учебный план предназначен для подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Кондитер» с получением 3-го квалификационного разряда.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс по программе повышения квалификации осуществляется в ОГ А ПОУ «НТТТ» в течение всего календарного года.

Дата начала занятий определяется по мере комплектования групп.

Образовательная деятельность организуется в соответствии с расписанием, утвержденным руководителем ресурсного центра ОГ А ПОУ «НТТТ».

Для обучающихся устанавливается пятидневная учебная неделя. Продолжительность академического часа для всех аудиторных занятий составляет 45 минут. Возможна группировка занятий сдвоенными академическими часами (парами) по одной учебной дисциплине.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся при освоении программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку (лекции, практические занятия), учебную практику и самостоятельную работу.

Учебная практика организуется в производственных лабораториях ОГ А ПОУ «НТТТ».

1.3. Порядок аттестации обучающихся.

Оценка качества освоения программа профессионального обучения включает текущий контроль успеваемости и квалификационный экзамен слушателей.

Текущий контроль успеваемости представляет собой контроль освоения программного материала учебных дисциплин. Формы текущего контроля успеваемости определяет преподаватель с учетом содержания программы профессиональной подготовки. Результаты текущего контроля успеваемости заносятся в журналы в виде отметки по 5-балльной системе.

В ходе освоения тем предусматривается проведение зачетов за счёт времени, отведённого на соответствующую тему.

Квалификационный экзамен проводится ОГА ПОУ «НТТТ» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, 3 -го квалификационного разряда по профессии «Кондитер».

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и прошедшим итоговую аттестацию, присваивается 3 квалификационный разряд и выдается документ о квалификации – Свидетельство о присвоении квалификации установленного образца.

Документ о квалификации выдается на бланке, являющимся защищенным от подделок полиграфической продукцией, образец которого установлен ОГА ПОУ «НТТТ».

Взамен утраченного свидетельства, либо взамен свидетельства, содержащего ошибки, обнаруженные слушателем после его получения, выдается дубликат свидетельства.

2. Содержание программа повышения квалификации по профессии 12901 «Кондитер».

2.1 Цель курса.

Получение профессиональных знаний, умений и навыков по профессии «Кондитер» с присвоением 3 квалификационных разрядов.

2.2 Категория обучающихся.

Для обучения по данной программе допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с

различными формами умственной отсталости), годные к работе по профессии «Кондитер» по медицинским показателям.

2.3 Продолжительность обучения: 256 академических часов.

2.4. Требования к результатам освоения программы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы должен:

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных изделий;
- приготовления мучных изделий;
- приготовления кондитерских изделий.

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для программы профессионального обучения

Кабинеты: технологии кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности.

Лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кондитерский цех.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал

4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.1. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по программе профессионального обучения: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профессии «Кондитер».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. План учебного процесса

по программе профессионального обучения профессии 12901 «Кондитер»

Наименование дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации (зачет, диф.зачет, экзамен)	Учебная нагрузка обучающихся (час)				
		максимальная нагрузка	самостоятельная работа	обязательная аудиторная		
				всего занятий	в т.ч.	
					лекций	лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	з	12	8	4	2	2
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	з	14	10	4	2	2
Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	44	28	16	12	4
Экономические и правовые основы производственной деятельности	з	6	4	2		2
Безопасность жизнедеятельности	з	6	4	2		2
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	дз	98	30	68	48	20
Учебная практика по технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	з	36		36		36
Производственная практика по технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	з	36		36		36
Всего	5/2/1	256	84	168	64	104
Итоговая аттестация				4		

**Основы микробиологии, санитарии и
гигиены в пищевом производстве**

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	12
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
лекции	2
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Итоговая аттестация в форме зачёта	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы микробиологии.	Содержание учебного материала	1	2
	1. Цели и задачи основных разделов изучаемого предмета. Роль микробов в природе. Морфология микробов. Физиология микробов. Микробиология основных пищевых продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктах и продовольственного сырья.	2. Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.		
	Содержание учебного материала	1	2
	3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктах и продовольственного сырья. Дезинфицирующие моющие средства: классификация, назначение и обработка помещения.		
	Практические занятия	2	2
	4. Составление плана основных мероприятий по соблюдению санитарных правил содержания инвентаря и инструментов.		
	5. Составление алгоритма действий по выполнению санитарных требований к тепловой обработке блюд и процессу их приготовления.		
Самостоятельная работа обучающихся	4	2	
	Составление разноуровневого теста на тему «Санитарные требования к тепловой обработке блюд». Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников предприятия общественного питания		
Всего:		12	

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2015.
2. Мартинчик В.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. – М.: Академия, 2017.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2015.

Дополнительные источники:

1. О Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: положение: утв. Постановлением Правительства РФ 30.06.2004г., № 322 (ред. от 02.10.2021).
2. [Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](#) СП 2.3.6. 1079-01: утв. Главным гос. санитарным врачом РФ 27.10.2020 г., №32.
3. Устав Федерального государственного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии»: утв. Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 25.04.2011 г., № 400.

**Физиология питания с основами
товароведения продовольственных товаров**

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	14
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
лекции	2
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Итоговая аттестация в форме зачёта	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы физиологии питания	Содержание учебного материала	1	2
	1. Общие понятие о пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и другие. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи.		
	Практические занятия	1	2
	2. Решение задач на энергетическую ценность и составление меню на основе рационального сбалансированного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся Ответить на вопросы и заполнить анкету «Как часто Вы употребляете продукты?» Подготовить творческую работу на тему «Сбалансированное рациональное питание (тесты, задачи, кроссворды, интересные вопросы и ответы и т.д.)»	4	2
Тема 2. Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала	1	2
	3. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.		
	Практические занятия	1	2
	4. Ознакомление с основными разделами стандарта. Выработка навыков органолептической оценке качества товаров.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление краткого описания на рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, реализуемые ведущими фирмами города. Творческое составление рецепта на салаты, в основе которых мясные продукты. Краткое описание ингредиентов и их сочетаемости друг с другом.	6	2
Всего:		14	

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2015.
2. Мартинчик А.Н. и другие. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2017.
3. Матюхина З.П. и другие. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2016.
4. Муравина И.В. Основы товароведения. – М.: Академия, 2017.
5. Никифорова Н.С. и другие. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2015.

Дополнительные источники:

1. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изм. и доп. от 01.01.2022).
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПин 2.3.2.1078 – 01.
3. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. СанПин 2.3.2.1293 – 03.
4. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения: утв. Главным гос. санитарным врачом РФ 18.12.2008г., № 2.3.1. 2432-08.
5. Об утверждении перечня производств, профессий, должностей, работа в которых даёт право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания, рационов лечебно-профилактического питания: постановление Министерства труда и социального развития РФ от 16.05.2022 г. № 298н.

6. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», ГОСТ 30524 – 2013.
7. О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации: приказ Минздрава России от 05.08.2008 г., № 330 (с изм. от 24.11.2016 г.).

Техническое оснащение и организация рабочего места

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
лекции	12
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

1.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация и учет на предприятиях общественного питания		14	
Тема 1.1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Характеристика предприятий общественного питания: типы и классы. Организация кулинарного и кондитерского производства		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление плана помещений для потребителей в ресторане, кафе, столовой, закусочной. Составление конспекта на тему «Функции, которые выполняет предприятие общественного питания», «Рациональное размещение сети предприятий общественного питания». Составление алгоритма действий при изготовлении мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий.	6	
Тема 1.2. Учет сырья и готовых мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала	2	2
	2. Учет сырья и готовых мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по теме «Порядок списания испорченных продуктов», «Порядок и сроки проведения инвентаризации». Заполнение бланков: наряд-заказ, требований-накладных, калькуляционная карточка, накладная на отпуск готовой продукции, составление товарного отчета	4	
Раздел 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания		30	
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	4	
	3. Машины и механизмы для обработки овощей. Машины и механизмы для измельчения мяса		2
	4. Механизмы для нарезки гастрономических продуктов. Машины для работы кондитерского цеха		2
	Практические занятия	2	
	5. Подготовка к работе аппаратов для кондитерского цеха.		

	Самостоятельная работа обучающихся Составление и заполнение таблицы «Возможные неисправности машин и механизмов» Расшифровка маркировки машин и механизмов (буквенное и цифровое обозначение) Осуществление мелкого ремонта и устранение неисправностей машин и механизмов Составление конспекта «Новые виды механического оборудования», «Правила эксплуатации фаршемешалки и мясорыхлителя».		6	
Тема 2.2. Тепловое оборудование	6.	Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	2	2
	Практические занятия		2	
	7.	Подготовка к работе аппаратов для кондитерского цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся Расшифровка маркировки машин и механизмов (буквенное и цифровое обозначение) Составление и заполнение таблицы «Возможные неисправности оборудования» Составление конспекта «Устройство и назначение аппаратов пароварочных», «Новые виды варочно-жарочного оборудования».		8	
Тема 2.3. Холодильное оборудование	8.	Холодильные шкафы. Холодильные камеры. Прилавки-витрины	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Расшифровка маркировки машин и механизмов (буквенное и цифровое обозначение) Осуществление мелкого ремонта и устранение неисправностей оборудования Составление конспекта «Новые виды холодильного оборудования».		4	
Всего			44	

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В.В. Усов. Организация производства и обслуживания: Учеб. пособие. – М: ОИЦ «Академия», 2015. – 416 с. – Серия: Профессиональное образование.

2. И.И. Потапова. Калькуляция и учет Учеб. пособие. – М: ОИЦ «Академия», 2016. – 160 с. – Серия: Профессиональное образование.

3. И.И. Потапова. Рабочая тетрадь Калькуляция и учет Учеб. пособие. – М: ОИЦ «Академия», 2017. – 144 с. – Серия: Профессиональное образование.

4. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания Учеб. пособие. – М: ОИЦ «Академия», 2015. – 248 с. – Серия: Профессиональное образование.

Экономические и правовые основы производственной деятельности

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	2
в том числе:	
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме зачета.	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Экономические основы производственной деятельности	Содержание учебного материала	1	2
	Практические занятия		
	1. Основные показатели деятельности организации. Издержки. Прибыль. Рентабельность. Зарботная плата. Сущность и функции оплаты труда. Анализ и планирование фонда заработной платы.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Расчет прибыли и рентабельности. Расчет издержек производства. Анализ товарооборота.		
Тема 2. Правовые основы производственной деятельности	Содержание учебного материала	1	
	Практические занятия		
	2. Решение правовых производственных ситуаций. Регулирование трудовых споров.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Анализ статей Трудового кодекса. Работа с основными положениями Трудового кодекса. Составление резюме.		
	Всего:	6	

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание. М., Академия, 2015.
2. Иванов С.И., Шереметова В.В., Скляр М.А. и др. /Под ред. Иванова С.И. Экономика (профильный уровень) кн. 1,2. М., Вита Пресс, 2017.
3. Экономика фирмы. Под ред. Муравьевой Т.В. М., Академия, 2015.
4. Трудовой кодекс РФ.

Дополнительные источники:

1. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. М., 2006.

**Безопасность
жизнедеятельности**

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	2
в том числе:	
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме зачёта	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала	1	2
	Практические занятия		
	1. Разработка плана мероприятий по защите работающих в общественном питании от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Составление списка профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности Кондитера.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Правила поведения и действия населения при техногенных , природных ЧС. Оповещение населения об угрозе жизни и здоровья людей и о порядке их действий в сложившейся обстановке. Коллективные и индивидуальной средства защиты. Огнетушащие средства. Правила, приемы и способы применения первичных средств в пожаротушении.	2	
Тема 2. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	Содержание учебного материала	1	2
	Практические занятия		
	2. Отработка приёмов оказания первой помощи. Виды ран. Способы обработки ран. Сердечный приступ и его признаки. Методы остановки кровотечения. Виды черепно-мозговой травмы. Виды травмирования.		
	Самостоятельная работа обучающихся Сердечнососудистая система. Заболевание сердечнососудистой системы. Правила наложения повязок при травмировании и ранении различных участков тела. Травматический шок и его профилактика.. Профилактика отравлений. Первая медицинская помощь при отравлениях.	2	
Всего:		6	

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Топоров Н.К. Основы безопасности жизнедеятельности.10-11классы: Учеб. для учащихся общеобразовательных учреждений.- М. :Просвещение , 2016.
- 2.Смирнов А.Т.Основы безопасности жизнедеятельности.10кл.учеб.для общеобразоват.учреждений.-10-е изд.-М.:Просвещение,2017.
- 3.Смирнов А.Т.Основы безопасности жизнедеятельности.11кл.учеб.для общеобразоват.учреждений.-10-е изд.-М.:Просвещение,2015.
- 4.Смирнов А.Т.Мишин П.В.Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.-7-е изд.-М.:Просвещение,2015.

Дополнительные источники:

- 1.Научно-методический и информационный журнал: ОБЖ. Основы безопасности жизнедеятельности.
- 2.интернет-сайты:
www.school.edu.ru
www.obzh.ru
3. Комплект учебно-наглядных пособий «Защита населения от ОМП»;
4. Комплект учебно-наглядных пособий, плакатов, планшетов.

Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	168
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекции	48
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	100
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала.	14	2
	1 Подготовка сырья к производству. Приготовление дрожжевого теста безопасным и опарным способом.	10	
	2 Приготовление дрожжевого опарного теста с отстойкой		
	3 Приготовление дрожжевого теста ускоренным и замедленным способом. Приготовление слоеного дрожжевого теста.		
	4 Приготовление изделий из дрожжевого безопасного и опарного теста.		
	5 Приготовление фаршей и начинок. Приготовление хлеба		
	Лабораторные работы	4	
	6 Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него		
7 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него			
Тема 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала.	12	2
	8 Подготовка сырья к производству. Приготовление блинчатого теста, изделий из него. Приготовление вафельного теста, изделий из него.	10	
	9 Приготовление песочного теста, изделия из него.		
	10 Приготовление сдобного пресного теста, изделия из него. Приготовление пряничного теста, изделия из него.		
	11 Приготовление бисквитного теста, изделия из него.		
	12 Приготовление заварного теста, изделия из него. Приготовление воздушного и воздушно- орехового теста, изделия из него.		
	Лабораторные работы	2	
	13 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него		
Тема 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	Содержание учебного материала.	8	2
	14 Подготовка сырья к производству. Приготовление и оформление печенья.	6	
	15 Приготовление и оформление пряников		
	16 Приготовление и оформление коврижек		

		Лабораторные работы	2	2
	17	Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		
Тема 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала.		12	2
	18	Приготовление сиропов и помады. Приготовление крема сливочного и его производных. Приготовление крема Шарлот и его производных.	8	
	19	Приготовление крема Глясе, Пражский, белкового заварного, зефира.		
	20	Приготовление крема из натуральных и растительных сливок. Приготовление суфле. Приготовление желе на агаре и желатине		
	21	Приготовление глазурей. Приготовление сахарной мастики. Приготовление марципана. Приготовление крошек, посыпок, украшений из шоколада		
	Лабораторные работы		4	
	22	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов		
23	Приготовление основных отделочных полуфабрикатов			
Тема 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	Содержание учебного материала.		14	2
	24	Приготовление бисквитных тортов (бисквитно-кремовый, Сказка, Кофейный, Подарочный)	10	
	25	Приготовление песочных тортов (Добрынинский, Пешт, песочно-кремовый)		
	26	Приготовление слоеных тортов (слоеный с кремом, слоеный с конфитюром, московская слойка)		
	27	Приготовление воздушно-ореховых тортов (Полет, Киевский). Приготовление вафельных тортов (Арахис, шоколадно-вафельный)		
	28	Приготовление бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных и крошковых пирожных		
	Лабораторные работы		4	
	29	Приготовление и оформление отечественных классических тортов		
30	Приготовление и оформление отечественных классических пирожных			
31	Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, их пищевая ценность и значение в питании.			
32	Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.			
Тема 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Содержание учебного материала.		8	2
	33	Приготовление фруктовых тортов (бисквитно-фруктовый, Янтарный, песочно-фруктовый). Приготовление фруктовых пирожных (бисквитно-фруктовое нарезное, бисквитно-фруктовое буше, песочное желейное, корзиночка с желе и фруктами)	4	

	34	Приготовление легких обезжиренных тортов (йогуртовый с виноградом, Веселые картинки, Фейерверк). Приготовление легких обезжиренных пирожных (Юбилейное, Вишенка, Мечта)		
	Лабораторные работы		4	2
	35	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов		
	36	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных		
Самостоятельная (внеаудиторная) работа				
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Составление качественной оценки основного и отделочных полуфабрикатов, готовых изделий</p> <p>Составление карт анализа брака основного и отделочных полуфабрикатов, готовых изделий</p> <p>Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных мучных кондитерских изделий</p> <p>Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Ассортимент основных отделочных полуфабрикатов и основные способы оформления изделий</p> <p>Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>			100	2
Всего			168	

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования –/ Н.А.Анфимова. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с
- 2 Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 240с
- 3 Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 7-е изд., стер.- Издательский центр «Академия», 2014. – 304с.
- 4 Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. проф. образования / Н.Э.Харченко, – 8-е изд., стер.- Издательский центр «Академия», 2014. – 512с.
- 5 Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Б. Цыганова. – 5-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 448с.

Дополнительные источники:

- 1 Качурина Т.А.Кулинария : рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 160с

2 Потапова И.И., Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 64с. – (Повар, Базовый уровень)

Справочники:

1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Издательство «Хлебпродинформ»

2 Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий, Москва, 1999, Издательство «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 621с.

Интернет - ресурсы:

1 www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»

2 <http://pelfnen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»

3 www.pitportal.ru – Весь общепит России

4 www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

**Экзаменационные задания для слушателей по программе
профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер» (3 разряд)**

- 1 Кекс «Столичный»
- 2 Ватрушка с повидлом
- 3 Печенье «Листики»
- 4 Сочни с творогом
- 5 Пирожное «Турбинка»
- 6 Листовые сахарные вафли
- 7 Рулет фруктовый
- 8 Пряники заварные
- 9 Кекс «Весенний»
- 10 Пирожное корзиночка с кремом и фруктовой начинкой