****

Содержание

[1. Пояснительная записка 3](#_Toc34827173)

[2. Требования к уровню подготовки учащихся 5](#_Toc34827174)

[3. Учебно-тематический план курса 7](#_Toc34827175)

[4. Учебный план дополнительной профессиональной программы "Кондитер" 11](#_Toc34827176)

[5. Календарно-тематическое планирование дополнительной профессиональной программы «Кондитер» 12](#_Toc34827177)

[6. Методические рекомендации по изучению курса 13](#_Toc34827178)

[7. Литература 14](#_Toc34827179)

[8. Контрольные задания 16](#_Toc34827180)

1. **Пояснительная записка**

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012г. и Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам" и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар, кондитер» (утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. № 1569).

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Направление образовательной программы «Кондитер» включает в себя комплекс дисциплин.

Реализация программы профессиональной переподготовки направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации по профессии «Кондитер» является осуществление технологического процесса приготовления кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Данная программа позволяет учащимся освоить технологические процессы, выполняемые при производстве работ, изучить приемы первичной обработки продуктов; научиться пользоваться основными видами применяемых инструментов, механизмов, приспособлений; освоить отделку; изучить и соблюдать безопасные условия труда и пожарную безопасность в мастерской и на предприятии общественного питания. Производственное обучение ставит своей задачей глубокое освоение навыков по профессии, закрепление теоретически пройденного материала на практических занятиях.

**Цель преподаваемого курса**: формирование теоретических и практических навыков кондитерского дела; расширение знаний о способах тепловой кулинарной обработки, изготовления изделий из без дрожжевого и дрожжевого теста с возможностью работать по новому направлению «Кондитер» с приобретением соответствующих компетенций.

**Категория слушателей**:

* лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
* лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

**Организационно-педагогические условия:**

Образовательный процесс осуществляется на основании учебного плана и регламентируется расписанием занятий для каждой учебной группы.

**Срок обучения:** 250 / 12/ 3 (час., нед., мес.)

**Режим занятии:** 250 часов аудиторной работы

(понедельник-пятница с 10:30-15:00).

**Форма обучения** – очная, заочная, очно-заочная.

**Для реализации программы задействован следующий кадровый потенциал:**

* Преподаватели предметов – обеспечивают необходимый уровень компетенций обучающихся. Преподавательский состав имеет высшее образование в области соответствующей дисциплины программы или высшее образование в иной области и стаж преподавания по изучаемой тематике не менее трех лет. Необходимо использование при изучении дисциплин эффективных методик преподавания, предполагающих вместе с традиционными лекционно-семинарскими занятиями решение слушателями вводных задач по предметам, занятия с распределением ролевых заданий между слушателями.
* Административный персонал – обеспечивает условия для эффективной работы педагогического коллектива, осуществляет контроль и текущую организационную работу
* Информационно-технологический персонал - обеспечивает функционирование информационной структуры (включая ремонт техники, оборудования, макетов иного технического обеспечения образовательного процесса, поддержание сайта).

**Содержание программы** определяется учебным планом и календарным учебным графиком

**Текущий контроль знаний полученных обучающимися посредством самостоятельного обучения (освоения части образовательной программы)** проводится в виде устного опроса, собеседования, выполнения практических упражнений и иных формах, установленных преподавателем, который ведет учебные занятия в учебной группе.

**Форма аттестации (Экзамен)** по Программе проводится в форме ответа на экзаменационные вопросы, представленные в данной Программе.

**Оценочными материалами** по Программе являются вопросы, возможен один правильный ответ.

**Методическими материалами** к Программе являются Учебники, Инструкции которые изучаются при освоении Программы.

1. **Требования к уровню подготовки учащихся**

**Категория слушателей**:

* лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
* лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

**Требования к результатам освоения программы**

знать:

- способы тепловой кулинарной обработки;

- товароведная характеристика и подготовка муки, сахара, масла сливочного, творога,

фруктов; обработка яиц;

- технологию приготовление дрожжевого теста;

- технологию приготовления яблочного и капустного фарша; начинки из кураги;

- технологию приготовления бисквитного теста;

- технологию приготовления медового теста;

- технологию приготовление дрожжевого теста;

-технологию приготовления яблочного и капустного фарша; начинки из кураги;

- требования к качеству и сроки хранения мучных изделий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь применять техники и приемы приготовления бездрожжевого и дрожжевого теста и изделий из них.

Слушатель, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими компетенциями:

Профессиональные компетенции

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее

достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести

ответственность за результаты своей работы

11

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного

выполнения профессиональных задач

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в

профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и

клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его

санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением

полученных профессиональных знаний (для юношей)

1. **Учебно-тематический план курса**

**Тема 1.Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональная этика кондитера.**

* 1. Назначение профессии кондитера.
  2. Квалификационная структура. Родственные профессии и специальности.  
     1.3. Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональные навыки, основные трудовые операции и типичный алгоритм деятельности.   
     1.4. Общая характеристика трудового места. Основные средства и орудия труда.   
     1.5. Требования профессии к специалисту.

**Тема 2. Условия деятельности.**

2.1. Личная гигиена.   
2.2. Санитарно-гигиенические условия. Средства охраны труда.   
2.3. Социально-психологические факторы деятельности. Социальное окружение, роль и место специалиста в системе внутри коллективных отношений.

**Тема 3. Общественное питание в современных условиях.**

3.1. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.   
3.2. Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания.   
3.3. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности.

**Тема 4. Технологический цикл производства кондитерской продукции.**

4.1. Основные понятия.   
4.2. Технологический цикл производства кондитерской продукции.

**Тема 5. Классификация и ассортимент кондитерской продукции.**

5.1. Классификация кондитерской продукции.   
5.2. Ассортимент кондитерской продукции.

**Тема 6. Калькуляция.**

6.1. Действующее законодательство в области нормирования общественного питания.   
6.2. Счисление продажных цен   
6.3. Сборники рецептур и технологических нормативов   
64. Технико-технологические карты.

**Тема 7. Качественные характеристики кондитерского сырья.**

7.1. Оборудование кондитерского цеха.   
7.2. Характеристика сырья.   
7.3. Классификация сырья  
7.4. Подготовка сахара, желирующих веществ и эмульгаторов  
7.5. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки хранения.   
7.6. Химические процессы, влияющие на качество сырья

**Тема 8. Обработка плодов и ягод.**

8.1. Оборудование цеха.   
8.2. Характеристика сырья и схема механической обработки фруктов.   
8.3. Характеристика сырья и схема механической обработки ягод  
8.4. Общие приемы приготовления плодово-ягодных полуфабрикатов.   
8.5. Ассортимент изделий из ягод и фруктов

8.6. Глазирование ягод и фруктов.   
8.7. Виды фигурной нарезки   
8.8. Требования к качеству и сроки хранения.

**Тема 9. Отделочные полуфабрикаты**

9.1. Санитарный режим приготовления кремовых изделий   
9.2. Приготовление кремов   
9.3. Виды и причины брака   
9.4. Требования к качеству кремов и сроки хранения.

**Тема 10. Соусы.**

10.1. Значение соусов в кондитерском производстве  
10.2. Классификация соусов   
10.3. Прозрачные соусы   
104. Соусы на основе сахара   
10.5. Гляссаж   
10.6. Соусы на основе шоколада   
10.7. Холодные соусы.   
10.8. Соусы на основе молочных продуктов   
10.9. Требования к качеству и хранению соусов.

**Тема 11.** О**сновные выпеченные полуфабрикаты. Печенье**

11.1. Классификация полуфабриката выпеченного   
11.2. Приготовление бисквитного полуфабриката.   
11.3. Приготовление бисквитно-кремовых пирожных и тортов.  
11.4. Виды и причины брака   
11.5. Приготовление бисквитно-фруктовых тортов.  
11.6. Приготовление сахарных полуфабрикатов . Печенье,виды.  
11.7. Требования к качеству, сроки хранения.

**Тема 12. Мука. Тесто.**

12.1. Классификация структуры теста, влияние муки на процесс тестообразования

12.2. Влияние основных технологических факторовна процесс тестообразования.

12.3. Способы разрыхления теста

12.4. Новые виды сырья, БАД, пищевые красители и кислоты

**Тема 13. Производство пирожных. Бисквит. Художественная отделка**

13.1. Приготовление бисквитно-кремовых, бисквитно-фруктовых и бисквитных глазированных пирожных. Ассортимент и требования к качеству.   
13.2. Приготовление песочных пирожных. Ассортимент и требования к качеству.   
13.3. Приготовление бисквитного полуфабриката (основным способом и холодным способом)

13.4. Ручная художественная отделка полуфабриката

**Тема 14. Приготовление песочного полуфабриката. Заварной и крошковый полуфабрикаты.**

14.1. Приготовление песочного полуфабриката. Виды и причины брака.   
14.2. Требования к качеству песочного изделия. Крошковый полуфабрикат

14.3. Приготовление заварного и крошкового полуфабрикатов. Виды и причины брака

**Тема 15. Приготовление миндально-орехового полуфабриката. Восточные сладости.**

15.1. Приготовление миндально-ореховых полуфабрикатов. Виды и причины брака

15.2. Приготовление миндально-ореховых пирожных. Ассортимент и требования к качеству

15.3. Козинаки и другие восточные сладости

**Тема 16. Приготовление слоеного полуфабриката. Воздушный полуфабрикат**

16.1. Приготовление слоёного полуфабриката. Виды и причины брака.   
16.2. Приготовление слоёных пирожных. Ассортимент и требования к качеству

16.3. Приготовление воздушного полуфабриката. Виды и причины брака

**Тема 17. Технология приготовления кекса и ромовых баб**

17.1 . Технологическая схема приготовления теста для кексов на химических разрыхлителях и на дрожжах

17.2. Технологическая схема приготовления ромовых баб и бисквитных рулетов

**Тема 18. Вафельное и пряничное тесто.**

18.1. Приготовление вафельного теста. Виды и причины брака. Производство вафельных тортов. Ассортимент и требования к качеству

18.2. Приготовление пряничного теста. Виды и причины брака.

**Тема 19. Техника безопасности.**

19.1. Охрана труда.   
19.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.   
19.3. Противопожарная техника.

1. **Учебный план дополнительной профессиональной программы "Кондитер"**

**Срок обучения: 250 часов.**

**Режим занятий: понедельник-пятница 10:30-15:00**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **П/П** | **Наименование разделов и дисциплин** | **Всего часов** | **В том числе:** | | **Формы контроля** |
|  |  |  | **лекции** | **Практические занятия** |
| **1** | Технология приготовления пищи (овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы и морепродуктов), мучных кондитерских изделий, соусов | **108** | **93** | **15** | контрольная работа |
| **2** | Основы калькуляции и учета | **12** | **8** | **4** | контрольная работа |
| **3** | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | **16** | **16** |  | контрольная работа |
| **4** | Охрана труда на предприятии общественного питания | **8** | **8** |  | контрольная работа |
|  | **Производственная практика** | **100** |  | **100** | контрольная работа |
|  | **Итоговый контроль** | **6** |  | **6** | экзамен |
|  | **Итого:** | **250** | **125** | **125** |  |

# Календарно-тематическое планирование дополнительной профессиональной программы «Кондитер»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Период обучения | Наименование разделов, дисциплин и тем | Всего часов |
|
| 1 неделя | Тема 1. Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональная этика кондитера. | 4 |
| Тема 2. Условия деятельности. | 2 |
| Тема 3. Общественное питание в современных условиях. | 2 |
| Тема 4. Технологический цикл производства кондитерской продукции. | 4 |
| Тема 5. Классификация и ассортимент кондитерской продукции. | 2 |
| 2 неделя | Тема 6. Калькуляция | 4 |
| Тема 7. Качественные характеристики кондитерского сырья. | 5 |
| Тема 8. Обработка плодов и ягод. | 4 |
| Тема 9. Отделочные полуфабрикаты | 4 |
| Тема 10. Основные выпеченные полуфабрикаты. Печенье | 8 |
| 3 неделя | Тема 11. Соусы. | 8 |
| Тема 12. Мука. Тесто. | 6 |
| Тема 13 Производство пирожных. Бисквит. Художественная отделка | 6 |
| 4 неделя | Тема 14. Приготовление песочного полуфабриката. Заварной и крошковый полуфабрикат | 10 |
| Тема 15. Приготовление миндально-орехового полуфабриката. Восточные сладости | 8 |
| Тема 16. Приготовление слоеного полуфабриката. Воздушный полуфабрикат | 8 |
| 5 неделя | Тема 17. Технология приготовления кекса и ромовых баб. | 6 |
| Тема 18. . Вафельное и пряничное тесто. | 5 |
| Тема 19. Техника безопасности. | 8 |
| 6 -12 неделя | Основы калькуляции и учета  Основы физиологии питания, санитарии и гигиены  **Производственная практика** | 16  12  100 |
|  | **Итоговый контроль** | 6 |
|  | **Итого:** | **250** |

1. **Методические рекомендации по изучению курса**

Организация самостоятельной работы слушателей основана на выполнении ими заданий для самостоятельной работы по каждой из изучаемых тем курса. Такой подход обусловлен необходимостью помощи слушателям в практическом освоении новых для них представлений, подходов, в овладении и умении применять их в практической деятельности на своем рабочем месте по должности.

При организации самостоятельной работы слушателей предусматривается выполнение ими следующих видов работ:

• выполнение заданий для самостоятельной работы;

• самостоятельное изучение рекомендованной литературы и сборника дополнительных методических материалов по курсу;

• самостоятельная индивидуальная или групповая проработка тематических направлений;

• приобретение навыков использования полученных знаний в практической работе на своем рабочем месте;

• подготовка и написание итогового задания

1. **Литература**

*Учебные пособия:*

1. Н.Г. БУТЕЙКИС А.А.ЖУКОВА Приготовление мучных кондитерских изделий / общественное питание / ПТУ / Москва / Экономика / 2016

2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. М., 2015.

3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М: Колос, 2015. - 295с

3. Л.И. БУЧИРИНА И.П. РЕВА Технология приготовления пищи / Владивосток / Издательство Приморского полиграфкомбината /2015г.

4.Торты. Ансель. .-М.: «ТЕРРА» – «TERRA», 2014

5.Н.Г. Щеглов, К.А. Гайворонский Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Учебник.-М.:Деловая литература, 2016.

6.Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей/Авт.-сост. В.А. Коева.-Ростов н/Д: Феникс, 2016

7. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Учебник для студентов ВУЗов/Беляев М.И./М.: Экономика, 2015 -382с..  
  
8. «Кулинария» учебное пособие/ Т.А.Качурина. Издательский центр « Академия» 2017 -272с.

9.ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

10.Сборник технологических нормативов. - М. ТОО» Пчелка» 2013г.

11.СП 2.3.6.959-00 Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное». От 19.03.1991г.

12.Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов от 22 мая 2003 г.

13.ГОСТ Р 51412-99 Мука пшеничная. Определение содержания сырой клейковины механизированным способом

14.ГОСТ 28796-90 Мука пшеничная. Определение содержания сырой клейковины

15.ГОСТ 28797-90 Мука пшеничная. Определение содержания сухой клейковины

16.ГОСТ 27839-88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины

17.ГОСТ 13586.1-68 Зерно. Методы определения количества и качества клейковины в пшенице. Требования к качеству яиц

1. **Контрольные задания**

БИЛЕТ № 1

1. Приготовление торта бисквитно-кремового

2. Составить технологическую схему приготовления блюда Ватрушки с творогом»

БИЛЕТ № 2

1. Механическая кулинарная обработка. Виды

2. Составить технологическую схему приготовления блюда « Торт бисквитный»

БИЛЕТ № 3

1. Кулинарная подготовка фруктов.

2. Приготовление булочки сдобной с помадой

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Торт белково-кремовый»

БИЛЕТ № 4

1. Техника приготовления помадки .

2. Приготовление булочки коврижки медовой

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Конфитюр яблочный»

БИЛЕТ № 5

1. Сроки хранения и реализации кремовых изделий.

2. Приготовление песочного печенья

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Торта Прага»

БИЛЕТ № 6

1. Классификация кондитерских полуфабрикатов

2. Приготовление крошкового печенья

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Сливочная помадка»

БИЛЕТ № 7

1. Классификация печенья

2. Приготовление сочника с творогом

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Лимонный курд».

БИЛЕТ № 8

1. Правила замеса бисквита.

2. Приготовление кекса с изюмом

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Глазурь шоколадная».

БИЛЕТ № 9

1. Кондитерские изделия из миндаля. Классификация.

2. Приготовление бисквитного рулета

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Торт Наполеон».

БИЛЕТ № 10

1. Кулинарная обработка орехов

2. Приготовление слоенного пирожного с кремом

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Гляссаж шоколадный».

БИЛЕТ № 11

1. Сроки и способы хранения песочных полуфабрикатов

2. Приготовление песочного пирожного «Корзинка»

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Салат десертный со сливками».

БИЛЕТ № 12

1. Особенности оформления рабочего места кондитера

2. Приготовление песочного нарезного печенья

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Пастила».

БИЛЕТ № 13

1. Классификация изделий бисквитно-кремовых.

2. Приготовление пирожного бисквитного с масляным кремом

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Зефир»

БИЛЕТ № 14

1.Требования к качеству кондитерских изделий и сроки хранения.

2.Приготовление торта «Детский»

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Корзинка «Любительская»».

БИЛЕТ № 15

1. Классификация изделий из заварного теста

2. Приготовление слойки с кремом

3. Составить технологическую схему приготовления блюда « Пирожки с яблоком»

БИЛЕТ № 16

1. Технология приготовления марципановой массы и полуфабрикатов из неё.

2. Приготовление йогуртового десерта.

3. Составить технологическую схему приготовления блюда « Пирожки с творогом»

БИЛЕТ № 17

1. Технология приготовления изделий из яиц.

2. Технология приготовления блюда « Торт Мишка".

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Пудинг с ванилью»

БИЛЕТ № 18

1. Правила уборки рабочего места кондитера

2.Приготовление лепешки диетической

БИЛЕТ № 19

1. Классификация изделий из фруктовой массы.

2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Козинак»

БИЛЕТ № 20

1. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов и сроки их хранения.

2.Технология приготовления блюда « Пирожное Картошка»

3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Ромовая Баба»

БИЛЕТ № 21

1. Классификация отделочных полуфабрикатов

2. Технология приготовления слоеного теста

3. Составить технологическую схему приготовления блюда: « Фруктовая корзинка»

БИЛЕТ № 22

1. Качественные показатели муки.

2. Технология приготовления дрожжевого теста

3. Составить технологическую схему приготовления блюда : «Желе ягодное»