****

**Содержание**

1. Пояснительная записка ……………………………………………………3
2. Требования к результатам освоения программы ………………………..6
3. Учебный тематический план …………………………………………….10
4. Учебный план……………………………………………………………..14
5. Календарный учебный график…………. ……………………………….19
6. Методические рекомендации …………………………………………....20
7. Список литературы ……………………………………………………….21
8. Итоговая и промежуточная аттестация ………………………………….23
9. **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 26 августа 2020 г. N 438 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар, кондитер» (утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. № 1569), Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер", ОКПДТР 2018 (действующая редакция) Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94, Общероссийского классификатора занятий ОК 010-14 (редакция от 18.02.2021 г).

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

Программа направлена на приобретение профессиональной компетенции, получение квалификационного разряда по профессии рабочего без изменения уровня образования.

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

Данная программа позволяет обучающимся 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.

**Основная цель данного вида профессиональной деятельности:**

Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

**Категория слушателей**:

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья при наличии медицинской книжки (прохождение обязательного предварительного медицинского осмотра (обследования)).

**Организационно-педагогические условия:**

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

**Срок обучения:** 250 часов

Режим занятий согласно расписанию. В соответствии с действующей редакцией СанПиН.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Предусмотрено согласование (изменение) сроков, времени обучения и режима занятий применимо к каждой учебной группе (вечернее, дневное обучение, группа выходного дня).

**Форма обучения** – очная

**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 обучающимися вводных задач по предметам, занятия с распределением ролевых заданий между обучающимися.

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

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом. Тематические планы программ являются примерными и право конкретного распределения часов на теоретические и практические занятия по темам в пределах общего объема часов, отведенных на предмет учебным планом, предоставляется непосредственно преподавателям, которые самостоятельно выбирают формы и методы проведения занятий.

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

Промежуточный контроль знанийпроводится на этапе/этапах обучения, определяемых преподавателем самостоятельно. Промежуточный контроль может быть реализован в форме устного ответа, письменной контрольной работы, итогового задания по модулю, реферата, доклада, творческого проекта и др.

Контроль знаний и практических навыков, полученных обучающимися посредством прохождения производственной практики (освоения части образовательной программы) проводится в виде сдачи «Отчета по производственной практике» согласно предоставленному индивидуальному заданию на прохождение практики. Индивидуальное задание по производственной практике представляет из себя график, таблицу или устный перечень задач, сформированный преподавателем для обучающегося. В нем отражаются основные моменты, которые обучающийся должен усвоить во время прохождения практики.

**Форма итоговой аттестации (квалификационный экзамен)** по программе проводится в виде комплекса: практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний (в форме свободного ответа на экзаменационные вопросы) в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

**Оценочными материалами** по Программе являются экзаменационные вопросы (в форме свободного развернутого ответа), а также контроль преподавателем выполнения индивидуальных практических заданий.

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

1. **Требования к результатам освоения программы**

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья при наличии медицинской книжки (прохождение обязательного предварительного медицинского осмотра (обследования)).

**Требования к результатам освоения программы:**

Цели основной профессиональной программы профессионального обучения профессиональной подготовки: профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего; получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере общественного питания в соответствии с требованиями Профстандарта «Кондите» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н); подготовка специалистов, готовых к трудоустройству, востребованных на рынке труда.

**Планируемые результаты обучения:**

*Область и объекты профессиональной деятельности*

**Областью профессиональной деятельности** является приготовление широкого ассортимента кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

**Объектами профессиональной деятельности** являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кондитерских изделий;

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

*Виды профессиональной деятельности и задачи при освоении ОП ПО:*

- приготовление разнообразной кондитерской продукции

- заготовка сырья по заданной рецептуре

- украшение готовых изделий

- планирование и контроль веса готового изделия

- использование ручного, механического и электрического оборудования

**Обобщенная трудовая функция**: Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

**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;

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;

Должен

**знать:**

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

- требования к качеству, срокам и условия 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

- 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 рецептур 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

-пищевую 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

**уметь:**

- 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

- 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

Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК ОЗ. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья. B процессе профессиональной деятельности и Поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК O9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ПК 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1. **Учебный тематический план**

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

* 1. . Назначение профессии кондитера.

1.2. 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. Основные 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 факторов на 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.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Темы** | **Количество часов** |
| Ознакомление с предприятием (организацией)  Ознакомление с организационно-экономической характеристикой предприятия  Ознакомление с порядком приема, перемещения и хранения материально-производственных запасов (товаров) | 8 |
| Ознакомление с требованиями к качеству выпускаемой продукции | 8 |
| Ознакомление с должностной инструкцией  Изучение методов контроля качества, применяемые на предприятии | 8 |
| Ознакомление с санитарными требования к личной гигиене кондитера.  Профилактика пищевых отравлений.  Ознакомление со способами обнаружения и мерами предупреждения брака. | 8 |
| Изучение технологических карт и оборудования | 8 |
| Ознакомление с особенностями приготовления кондитерских изделий на предприятии и приобретение практических навыков | 6\*10 |
| ИТОГО | 100 |

Программа

Тема 1. Ознакомление с предприятием (организацией)

Тема 2. Ознакомление с организационно-экономической характеристикой предприятия

Тема 3. Ознакомление с порядком приема, перемещения и хранения материально-производственных запасов (товаров)

Тема 4. Ознакомление с должностной инструкцией

Тема 5. Ознакомление с требования к качеству выпускаемой продукции

Тема 6. Изучение методов контроля качества, применяемые на предприятии

Тема 7. Ознакомление с санитарными требования к личной гигиене кондитера.

Тема 8. Профилактика пищевых отравлений.

Тема 9. Ознакомление со способами обнаружения и мерами предупреждения брака

Тема 10. Изучение технологических карт и оборудования

Тема 11. Ознакомление с особенностями приготовления кондитерских изделий на предприятии и приобретение практических навыков

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: учебная аудитория; тренажерный класс. Допускается совмещение кабинетов в учебно-тренажерный класс. Оборудование учебного кабинета: учебная мебель, доска учебная, пособия, необходимое производственное оборудование.

1. **Учебный план**

Начало: по мере формирования групп

Отчисление: по мере освоения программы

Режим занятий согласно расписанию. В соответствии с действующей редакцией СанПиН.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Предусмотрено согласование (изменение) сроков, времени обучения и режима занятий применимо к каждой учебной группе (вечернее, дневное обучение, группа выходного дня).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов и дисциплин | Всего часов | Тематическое содержание разделов и дисциплин | В том числе | | Формы контроля |
| лекции | практи  ческие занятия |
| 1. | Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональная этика кондитера. | 4 | 1.1. Назначение профессии кондитера.  1.2. 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. | 4 |  | Устный опрос |
| 2. | Условия деятельности. | 3 | 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. | 3 |  | Устный опрос |
| 3. | Общественное питание в современных условиях. | 2 | 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. | 2 |  | Устный опрос |
| 4. | Технологический цикл производства кондитерской продукции. | 4 | 4.1. Основные понятия.  4.2. Технологический цикл производства кондитерской продукции. | 4 |  | Письменный опрос |
| 5. | Классификация и ассортимент кондитерской продукции. | 4 | 5.1. Классификация кондитерской продукции.  5.2. Ассортимент кондитерской продукции. | 4 |  | Письменный опрос |
| 6 | Калькуляция | 8 | 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. | 4 | 4 | Контроль  ная работа |
| 7 | Качественные характеристики кондитерского сырья. | 10 | 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 | 10 |  | Письменный опрос |
| 8 | Обработка плодов и ягод. | 7 | 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. | 4 | 3 | Контроль  ная работа |
| 9 | Отделочные полуфабрикаты | 9 | 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. | 6 | 3 | Контроль  ная работа |
| 10 | Соусы | 10 | 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. | 6 | 4 | Контроль  ная работа |
| 11 | Основные выпеченные полуфабрикаты. Печенье | 14 | 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. | 8 | 6 | Контроль  ная работа |
| 12 | Мука. Тесто. | 7 | 12.1. Классификация структуры теста, влияние муки на процесс тестообразования  12.2. Влияние основных технологических факторов на процесс тестообразования.  12.3. Способы разрыхления теста  12.4. Новые виды сырья, БАД, пищевые красители и кислоты | 7 |  | Контроль  ная работа |
| 13 | Производство пирожных. Бисквит. Художественная отделка | 12 | 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 | 7 | 5 | Контроль  ная работа |
| 14 | Приготовление песочного полуфабриката. Заварной и крошковый полуфабрикаты. | 12 | 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 | 7 | 5 | Контроль  ная работа |
| 15 | Приготовление миндально-орехового полуфабриката. Восточные сладости. | 7 | 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 | 4 | 3 | Контроль  ная работа |
| 16 | Приготовление слоеного полуфабриката. Воздушный полуфабрикат | 11 | 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 | 6 | 5 | Контроль  ная работа |
| 17 | Технология приготовления кекса и ромовых баб | 8 | 17.1 . Технологическая схема приготовления теста для кексов на химических разрыхлителях и на дрожжах  17.2. Технологическая схема приготовления ромовых баб и бисквитных рулетов | 5 | 3 | Контроль  ная работа |
| 18 | Вафельное и пряничное тесто. | 8 | 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. | 5 | 3 | Контроль  ная работа |
| 19 | Техника безопасности. | 4 | 19.1. Охрана труда.  19.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.  19.3. Противопожарная техника. | 4 |  | Устный опрос |
|  | **Производственная практика** | **100** |  |  | **100** |  |
|  | **Итоговая аттестация** | **6** |  |  | **6** | Квалификационный экзамен |
|  | **Итого:** | **250** |  | 100 | 150 |  |

1. **Календарный учебный график**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Период обучения | Наименование разделов, дисциплин и тем | Всего часов |
|
| 1 неделя | Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональная этика кондитера.  Условия деятельности.  Общественное питание в современных условиях.  Технологический цикл производства кондитерской продукции.  Классификация и ассортимент кондитерской продукции.  Калькуляция | 25 |
| 2 неделя | Качественные характеристики кондитерского сырья.  Обработка плодов и ягод.  Отделочные полуфабрикаты | 26 |
| 3 неделя | Соусы  Основные выпеченные полуфабрикаты. Печенье | 24 |
| 4 неделя | Мука. Тесто.  Производство пирожных. Бисквит. Художественная отделка  . | 19 |
| 5 неделя | Приготовление песочного полуфабриката. Заварной и крошковый полуфабрикаты.  Приготовление миндально-орехового полуфабриката. Восточные сладости.  Приготовление слоеного полуфабриката. Воздушный полуфабрикат | 30 |
| 6 неделя | Технология приготовления кекса и ромовых баб  Вафельное и пряничное тесто.  Техника безопасности. | 20 |
| 7-9 неделя | Производственная практика | 100 |
| Итоговая аттестация | 6 |
|  | **Итого:** | **250** |

6. **Методические рекомендации**

Для лучшего восприятия и закрепления тем, пройденных во время аудиторных занятий, каждый обучающийся должен проводить так же самостоятельную работу.

Организация самостоятельной работы обучающихся основана на выполнении ими заданий для самостоятельной работы по каждой из изучаемых тем курса. Такой подход обусловлен необходимостью помощи обучающимся 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 обучающихся 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 (если таковое предусмотрено программой)

• подготовка к ответам на экзаменационные вопросы

1. **Список литературы**

1. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва : Академия, 2012. – 320 с.

2. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.

3. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовлениесложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва : Академия, 2016. – 240 с.

4. Бутейкис, Н. Г. Технология пригтовления мучных кондитерских изделий : учебник / Н. Г. Бутейкис. – Москва : Академия, 2012. – 336 с.

5. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.

6. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.

7. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник / С. Б. Жабина ; О. М. Бурдюгова ; А. В. Колесова. – Москва : Академия, 2015. – 334 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П.Золин. Москва : Академия, 2012. – 320 с.

9. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник / В. М. Калинина. – Москва : Академия, 2014. – 320 с.

10. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2017. – 400 с.

11. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник / Т. А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

12. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва : Академия, 2018. – 240 с. 31.

13. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.

14. Н.Г. Бутейкис А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий / общественное питание / ПТУ / Москва / Экономика / 2014.

15. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. М., 2012.

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

17. Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей/Авт.-сост. В.А. Коева.-Ростов н/Д: Феникс, 2016  
18. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Учебник для студентов ВУЗов/Беляев М.И./М.: Экономика, 2015 -382с..  
19. «Кулинария» учебное пособие/ Т.А.Качурина. Издательский центр « Академия» 2017 -272с.

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

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

22. 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.

23. 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.

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

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

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

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

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

1. **Итоговая и промежуточная аттестация**

В соответствии с требованиями по оценке качества освоения обучающимися образовательной программы проводится итоговая аттестация слушателей.

Итоговая аттестация по профессии «Кондите» проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

Практическая квалификационная работа заключается в приготовлении блюд и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного квалификационными требованиями, указанными в квалификационных справочниках.

Проверка теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена проводится в виде собеседования по экзаменационным вопросам.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной и (или) итоговой аттестации.

В случае подготовки к промежуточной аттестации, вопросы слушателям предлагаются преподавателям выборочно в соответствии с пройденной темой:

1. Приготовление торта бисквитно-кремового.

2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Ватрушка с творогом».

3. Качественные показатели муки.

4. Механическая кулинарная обработка. Виды.

5. Составить технологическую схему приготовления блюда «Торт бисквитный»

6. Особенности оформления рабочего места кондитера

7. Кулинарная подготовка фруктов.

8. Приготовление булочки сдобной с помадой

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

10. Техника приготовления помадки.

11. Приготовление булочки коврижки медовой

12. Составить технологическую схему приготовления блюда «Конфитюр яблочный»

13. Сроки хранения и реализации кремовых изделий.

14. Приготовление песочного печенья

15. Составить технологическую схему приготовления блюда «Торта Прага»

16. Классификация кондитерских полуфабрикатов

17. Приготовление крошкового печенья

18. Составить технологическую схему приготовления блюда «Сливочная помадка»

18. Классификация печенья

19. Приготовление сочника с творогом

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

21. Правила замеса бисквита.

22. Приготовление кекса с изюмом

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

24. Кондитерские изделия из миндаля. Классификация.

25. Приготовление бисквитного рулета

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

27. Кулинарная обработка орехов

28. Приготовление слоенного пирожного с кремом

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

30. Сроки и способы хранения песочных полуфабрикатов

31. Приготовление песочного пирожного «Корзинка»

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

33. Приготовление песочного нарезного печенья

34. Составить технологическую схему приготовления блюда «Пастила».

35. Классификация изделий бисквитно-кремовых.

36. Приготовление пирожного бисквитного с масляным кремом

37. Составить технологическую схему приготовления блюда «Зефир»

38.Требования к качеству кондитерских изделий и сроки хранения.

39.Приготовление торта «Детский»

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

41. Классификация изделий из заварного теста

42. Приготовление слойки с кремом

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

44. Технология приготовления марципановой массы и полуфабрикатов из неё.

45. Приготовление йогуртового десерта.

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

47. Технология приготовления изделий из яиц.

48. Технология приготовления блюда «Торт Мишка».

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

50. Правила уборки рабочего места кондитера

51. Приготовление лепешки диетической

52. Классификация изделий из фруктовой массы.

53. Составить технологическую схему приготовления блюда «Козинак»

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

55.Технология приготовления блюда «Пирожное Картошка»

56. Составить технологическую схему приготовления блюда «Ромовая Баба»

57. Классификация отделочных полуфабрикатов

58. Технология приготовления слоеного теста

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

60. Качественные показатели муки.

61. Технология приготовления дрожжевого теста

62. Составить технологическую схему приготовления блюда «Желе ягодное»

**Критерии оценивания промежуточной и (или) итоговой аттестации**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценочное средство сформированности компетенций | Компетенция не сформирована, соответствует академической оценке «неудовлетворительно» | Уровень1 (пороговый)  соответствует академической оценке «удовлетворительно» | Уровень2 (средний)  соответствует академической оценке «хорошо» | Уровень 3  (высокий)  соответствует академической оценке «отлично» |
| Перечень понятий, требуемых к освоению | - | - | - | 100% знание основных понятий изучаемого курса |
| Требования к промежуточной и (или) итоговой аттестации | Отсутствуют знания учебного материала по соответствующей дисциплине/блоку | Имеется знание учебного материала, успешно выполнены предусмотренные в программе практические и лабораторные задания, допущены погрешности в ответе на экзамене, но слушатель обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. | Имеется полное знание учебного материала, успешно выполнены предусмотренные в программе практические и лабораторные задания, есть усвоение информации из литературы, рекомендованной в программе | Имеется систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять практические и лабораторные задания, предусмотренные программой, есть усвоение информации из литературы, рекомендованной в программе |