

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«РОВЕНЬКОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



Утверждаю Директор ГБОУ СПО
ЛНР «Ровеньковский колледж»

В.В. Бирюкова

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР»
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«РОВЕНЬКОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Квалификация: «Кондитер 3 разряда»

Форма обучения: очная

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 ГБОУ СПО ЛНР «Ровеньковский колледж» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. от 03.07.2024)), и в соответствии со следующими нормативно – правовыми документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- профессиональным стандартом «Кондитер» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н);
- приказом Министерства просвещения России от 14.07.2023 № 534 (ред. от 29.02.2024) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- приказом Министерства Просвещения № 438 от 26.08.2020 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Уставом ГБОУ СПО ЛНР «Ровеньковский колледж».

Локальными актами:

- Положением 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 профессионального обучения осуществляется в ГБОУ СПО ЛНР «Ровеньковский колледж» в течение всего календарного года.

Дата начала занятий определяется по мере комплектования групп.

Образовательная деятельность организуется в соответствии с расписанием, утвержденным руководителем ресурсного центра ГБОУ СПО ЛНР «Ровеньковский колледж».

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 ГБОУ СПО ЛНР «Ровеньковский колледж».

1.3. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения программы 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 ГБОУ СПО ЛНР «Ровеньковский колледж» 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 ГБОУ СПО ЛНР «Ровеньковский колледж». Взамен утраченного свидетельства, либо взамен свидетельства, содержащего ошибки, обнаруженные слушателем после его получения, выдается дубликат свидетельства.

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

В результате освоения программы профессионального обучения слушатели освоят новый вид профессиональной деятельности и соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 1. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции

ПК 2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции

ПК 3. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

ПК 4. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

ПК 5. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

ПК 6. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

ПК 7. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

ПК 8. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

ПК 9. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

ПК 10. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

Вид профессиональной деятельности выпускников: производство мучных и хлебобулочных изделий в организациях питания.

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

Знать:

- 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 рецептов 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
- Пищевая 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:

- 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

владеть навыками трудовых действий:

- 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.

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

Кабинеты: технологии кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности, 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.

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
Требования охраны труда и пожарной безопасности	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	252	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
1	2		3
Тема 1. Основы микробиологии.	Содержание учебного материала		1
	1.	Цели и задачи основных разделов изучаемого предмета. Роль микробов в природе. Морфология микробов. Физиология микробов. Микробиология основных пищевых продуктов.	
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	2.	Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.	
Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктах и продовольственного сырья.	Содержание учебного материала		1
	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
	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
	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
1	2		3
Тема 1. Основы физиологии питания	Содержание учебного материала		1
	1.	Общие понятие о пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и другие. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи.	
	Практические занятия		1
	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
Тема 2. Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала		1
	3.	Качество пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	
	Практические занятия		1
	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
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
1	2		3
Раздел 1. Организация и учет на предприятиях общественного питания			14
Тема 1.1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		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.	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	
	4.	Механизмы для нарезки гастрономических продуктов. Машины для работы кондитерского цеха	
	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
	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
	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)	6
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	2
в том числе:	
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
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
1	2		3
Тема 1. Экономические основы производственной деятельности	Содержание учебного материала		1
	Практические занятия		
	1.	Основные показатели деятельности организации. Издержки. Прибыль. Рентабельность. Заработная 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.

Требования охраны труда и пожарной безопасности

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	6
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	2
в том числе:	
практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Итоговая аттестация в форме зачёта	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Требования охраны труда и пожарной безопасности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Требования охраны труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	1
	Практические занятия	
	1. Требования охраны труда на предприятиях общественного питания Инструкция по охране труда для работников общественного питания	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Техника безопасности на предприятиях общественного питания. Оказание первой медицинской помощи на предприятиях общественного питания	
Тема 2. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	1
	Практические занятия	
	2. Причины пожара на предприятиях общественного питания. Правила поведения сотрудников во время возгорания. Пути эвакуации на предприятиях. Правила безопасности предприятий	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Меры пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	
ИТОГО		6

1.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. "ТОИ Р-95120-(001-033)-95. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания" (утв. Приказом Роскомторга от 03.10.1995 N 87)
2. Топоров Н.К. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: Учеб. для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2016.
3. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 кл. учеб. для общеобразовательных учреждений. – 10-е изд. – М.: Просвещение, 2017.
4. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 кл. учеб. для общеобразовательных учреждений. – 10-е изд. – М.: Просвещение, 2015.
5. 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.

Интернет-сайты:

1. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_92847/ - КонсультантПлюс
2. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_78699/ - Федеральный закон "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" от 22.07.2008 N 123-ФЗ
3. <https://base.garant.ru/70249640/> - Требования, предъявленные к зданиям общепита

**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)	98
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекции	48
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
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
1	2		3
Тема 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала		10
	1	Подготовка сырья к производству. Приготовление дрожжевого теста безопасным и опарным способом.	
	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	4
	Лабораторные работы		
	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		10
	8	Подготовка сырья к производству. Приготовление блинчатого теста, изделий из него. Приготовление вафельного теста, изделий из него.	
	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.	2
	Лабораторные работы		
	13	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	
Тема 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	Содержание учебного материала		6
	14	Подготовка сырья к производству. Приготовление и оформление печенья.	
	15	Приготовление и оформление пряников	
	16	Приготовление и оформление коврижек	2
	Лабораторные работы		
	17	Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	
Тема 4. Приготовление и использование в оформлении	Содержание учебного материала		8
	18	Приготовление сиропов и помады. Приготовление крема сливочного и его производных.	

простых и основных отделочных полуфабрикатов.		Приготовление крема Шарлот и его производных.	
	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		
	22	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов	4
	23	Приготовление основных отделочных полуфабрикатов	
Тема 5. Приготовление и оформлние отечественных классических тортов и пирожных	Содержание учебного материала		
	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 оформлние отечественных классических тортов	
	30	Приготовление и оформлние 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 оформлние фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Содержание учебного материала	
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	
35			Приготовление и оформлние фруктовых и легких обезжиренных тортов
36			Приготовление и оформлние фруктовых и легких обезжиренных пирожных
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформлние лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление качественной оценки основного и отделочных полуфабрикатов, готовых изделий Составление карт анализа брака основного и отделочных полуфабрикатов, готовых изделий Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба			30

Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных мучных кондитерских изделий	
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек.	
Ассортимент основных отделочных полуфабрикатов и основные способы оформления изделий	
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных.	
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	
Всего	98

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 Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М., 2017 г.
- 3 Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. - 2-е изд., стер. - М., 2017.
- 4 Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». Учебник для нач.проф. образования, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2018г.
- 5 Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Учебник для нач.проф. образования 3- е издание, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2019г.
- 6 Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов» Учебник для нач.проф. образования 3- е издание, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2018г.
- 7 Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь в четырех частях; учеб. Пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия» 2020 г.

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.
- 3 Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. - 194 с.

Интернет - ресурсы:

- 1 <https://homebaked.ru/> - «HomeBaked» сообщество кондитеров
- 2 <https://www.gastronom.ru/> - Журнал «Гастроном – кулинарные рецепты»
- 3 <https://superbaker.ru/> - Рецепты для кондитеров
- 4 https://chocodel.com/news/pishchevye_dobavki_poleznye_i_vrednye_i_ikh_vliyanie_na_organizm/ - Пищевые добавки – полезные и вредные, и их влияние на организм
- 5 https://chocodel.com/news/kakoy_shokolad_samyu_luchshiy_v_mire/ - Какой шоколад самый лучший в мире?

**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