МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края
«Кореновский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ КК КПТ
_____ Т.А. Палюгина
«31» августа 2020 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
профессионального обучения
по профессии рабочего/должности служащего
«Кондитер»

Кореновск
2020 г.

1. Общая характеристика основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»

1.1 Цель реализации программы

Программа курсов по подготовке по профессии «Кондитер» предназначена для изучения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

1.2 Категория слушателей

Лица, не имеющие профессию рабочего или должность служащего.

1.3 Результаты освоения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»

В результате освоения учебной дисциплины слушатель *должен*

знать:

-Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

-рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской продукции;

-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции;

-назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;

-правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

-технологии изготовления кондитерской продукции;

-требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения;

-правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции;

-принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям;

-методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества;

-пищевую ценность различных видов кондитерской и шоколадной продукции;

-правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;

-принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;

-правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

уметь:

-проводить 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 продукции;

-замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;

-соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;

-процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской 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 нормы техники безопасности и пожарной безопасности;

-аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;

-проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

-эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

Требования к опыту практической работы – отсутствуют.

1.4 Возможные наименования должностей – Кондитер

1.5 Требования к образованию и обучению

Основное общее образование. Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.

1.6Трудоемкость обучения

360 часов:
132 часа – лекционные занятия,
220 часов – практические занятия,
8 часов – итоговая аттестация.

1.8 Форма обучения - Очная.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ КК КПТ

_____ Т.А.Шалюгина

«_____» _____ 2020 г.

Учебный план

по подготовке в ГБПОУ КК Кореновский политехнический техникум квалифицированных специалистов

Срок обучения 3 месяца (на договорной основе)

12901 «Кондитер»

№ п/п	Предметы	Сроки			Общее кол-во часов
		1 месяц	2 месяц	3 месяц	
	Введение	1			1
1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	5			5
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6			6
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	6			6
4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	6			6
5	Технология приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий	96	12		108
6	Практика		108	112	220
	Квалификационный экзамен			8	8
		120	120	120	360

Заведующий отделением

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ «КОНДИТЕР»

№ темы	Наименование тем	Кол-во часов теоретических занятий	Кол-во часов практических занятий
1	Введение. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6	
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6	
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	
4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	6	
5	Технология приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий	108	
6	Практические занятия		220
7	Экзамен	2	6
	Итого	360	

№ Предмета	Наименование предмета	Содержание учебного материала, практических занятий	Кол-во часов
		Введение	**1**
1	**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**	**Теоретические занятия**	**5**
		Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	1
		Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов.	1
		Санитарное законодательство. Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены.	1
		Правила личной гигиены работников пищевых производств.	1
		Требования к внешнему виду повара, кондитера. Медицинский контроль.	1
2	**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**	**Теоретические занятия**	**6**
		Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	1
		Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.	1
		Общие требования к качеству сырья и продуктов	1
		Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	1
		Контроль качества и дефекты продовольственных товаров.	1
		Проведение органолептической оценки качества вкусовых товаров, кондитерских товаров и конфетных изделий.	1
3	**Техническое оснащение и**	**Теоретические занятия**	**6**
		Месильно-перемешивающее оборудование. Устройство,	1

	организация рабочего места	назначение и правила их безопасного использования.	
		Устройство, назначение и правила безопасного использования теплового оборудования.	1
		Устройство, назначение и правила безопасного использования холодильного оборудования.	1
		Устройство, назначение и правила безопасного использования оборудования для мини-производств.	1
		Организация работы кондитерского цеха. Инвентарь и посуда, используемые в цехе	1
		Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	1
4	**Экономические и правовые основы производственной деятельности**	**Теоретические занятия**	**6**
		Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	1
		Кадры предприятия, их классификация.	1
		Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции.	1
		Себестоимость кулинарной продукции	1
		Ценообразование в общественном питании. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями	1
		Трудовое законодательство.	1
5	**Технология приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий**	**Теоретические занятия**	**108**
		Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	1
		Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов	1
		Виды технологического оборудования, используемые для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, технические характеристики и условия его эксплуатации	1
		Основные предпочтения в приготовлении хлебобулочных изделий у различных народов мира.	1
		Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий	1
		Технологии изготовления теста для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	1
		Изготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба	1
		Технология приготовления формового и подового хлеба	1
		Технология приготовления обрядовой выпечки	1
		Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом	1
		Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом	1
		Технология приготовления хлебобулочных изделий на закваске	1
		Технология приготовления фаршей для мучных изделий	1

		Технология приготовления пирожков печеных с различными фаршами, ватрушек с творогом и повидлом	1
		Технология приготовления расстегаев с мясом и рыбой, расстегай закусочный, Московский	1
		Технология приготовления кулебяк с различными фаршами	1
		Технология приготовления открытых пирогов, способы отделки	1
		Технология приготовления полуоткрытых пирогов, способы отделки	1
		Технология приготовления закрытых пирогов, способы отделки	1
		Технология приготовления и оформления фигурных пирогов	1
		Технология приготовления пирожков жареных с различными фаршами, беляшей, пончиков	1
		Технология приготовления сдобного теста и изделий из него	1
		Технология приготовления праздничного хлеба: каравай «Урожай», «Цветок»	1
		Технология приготовления праздничных калачей: калач «Праздничный», калач кружевной «Праздничный»	1
		Технология приготовления пасхальных куличей	1
		Правила приготовления и оформления ватрушки с творогом «Лапти»	1
		Формование сдобных фигурных изделий: «лебедь», «бегущий заяц», «грибы»	1
		Изготовление и оформление булочных изделий	1
		Технология приготовления сдобных булочек с различными начинками	1
		Технология приготовления булочки с маком, булочки «Розовой»	1
		Технология приготовления рулета с маком, рулета с орехами	1
		Требование к качеству хлебобулочных изделий и хлеба	1
		Технологии изготовления кондитерской продукции	1
		Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности при приготовлении кондитерских изделий	1
		Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	1
		Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха	1
		Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе и правила ухода за ними	1
		Приготовление различных видов теста и полуфабрикатов	1

		для оформления кондитерских изделий	
		Приготовление различных видов теста и полуфабрикатов для оформления пирожных.	1
		Технология приготовления бисквитного теста холодным способом	1
		Технология приготовления бисквитного теста буше	1
		Технология приготовления бисквитного теста масляного	1
		Технология приготовления бисквитного теста с какао порошком	1
		Технология приготовления и оформления бисквитных пирожных	1
		Технология приготовления и оформления бисквитных тортов	1
		Дефекты бисквитного полуфабриката и причины их возникновения	1
		Технология приготовления песочного теста	1
		Технология приготовления песочного пирога с вишней, песочного печенья	1
		Технология приготовления и оформления песочных пирожных: корзиночка с кремом	1
		Технология приготовления печенья из песочного теста: «Сабле», «Бретон»	1
		Дефекты песочного полуфабриката и причины их возникновения	1
		Технология приготовления заварного теста	1
		Технология приготовления и оформления заварных пирожных: эклеры	1
		Технология приготовления торта «Дамский пальчик» из заварного полуфабриката	1
		Дефекты заварного полуфабриката и причины их возникновения	1
		Технология приготовления слоеного теста и изделий из него	1
		Технология приготовления круассанов с различными начинками	1
		Технология приготовления и оформления пирожных из слоеного теста: слойка с фруктами	1
		Технология приготовления тортов с использованием слоеного полуфабриката	1
		Дефекты слоеного полуфабриката и причины их возникновения	1
		Технология приготовления вафельного теста	1
		Технология приготовления и оформления пирожных из вафельного теста: трубочка с кремом	1
		Дефекты вафельного полуфабриката и причины их возникновения	1
		Технология приготовления воздушного, воздушно-орехового теста	1
		Технология приготовления и оформления воздушных пирожных: безе	1
		Технология приготовления крошковых пирожных:	1

		пирожное «Картошка»	
		Дефекты воздушного и воздушно-орехового полуфабриката и причины их возникновения	1
		Технология приготовления пряничного теста	1
		Приготовление мелкоштучных пирожных	1
		Технология приготовления кексов, маффинов, капкейков	1
		Приготовление различных видов крема для наполнения и оформления пирожных и тортов	1
		Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, используемого для приготовления отделочных полуфабрикатов	1
		Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кремов	1
		Технология приготовления карамели	1
		Техника выполнения действий при варке сахарного сиропа для приготовления кремов	1
		Технология приготовления масляных и сливочных кремов с различными наполнителями	1
		Технология приготовления белковых кремов для оформления и наполнения тортов	1
		Технология приготовления заварных кремов	1
		Технология приготовления творожных кремов	1
		Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении отделочных полуфабрикатов: помадок, сиропов	1
		Технология приготовления глазури: сырцовая, шоколадная	1
		Методы темперирования шоколада	1
		Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана.	1
		Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства	1
		Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий. мастика, марципан, кремы, глазурь.	1
		Правила хранения и требования к качеству отделочных полуфабрикатов.	1
		Принципы и приемы презентации кондитерской продукции	1
		Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения	1
		Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества	1
		Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания пирожных.	1
		Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными	1

		ингредиентами для создания тортов.	
		Принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям	1
		Пищевая ценность различных видов кондитерской продукции	1
		Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении пирожных	1
		Приготовление кондитерской продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	1
		Технология приготовления изделий пониженной калорийности.	1
		Технология приготовления йогруто-творожных тортов.	1
		Технология приготовления суфле.	1
		Технология приготовления мороженного.	1
		Технология приготовления желе и муссов.	1
		Технология приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных	1
		Требования к качеству, условиям и срокам реализации десертов и низкокалорийных кондитерских изделий.	1
		Классификация праздничных тортов	1
		Правила монтажа праздничных тортов	1
		Фигурные праздничные торты	1
		Способы и приемы отделки праздничных тортов	1
		Технология приготовления праздничных тортов	1
		Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции	1
6	**Практика**		**220**
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте с применением регламентов, стандартов и нормативно-технологической документации	**1**
		Приготовление хлебобулочных изделий: замешивание дрожжевого теста безопарным способом. Приготовление формового и подового хлеба из пшеничной муки, хлеба белого из муки в/с.	5
		Проведение работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	1
		Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: сдоба обыкновенная, сдоба выборгская, сдоба выборгская фигурная.	5
		Приготовление фаршей и начинок для сложных сдобных хлебобулочных изделий с соблюдением правил сочетаемости основных продуктов и сырья	6
		Приготовление пирожков печеных с различными фаршами, соблюдая правила безопасного использования технологического оборудования	6

			Приготовление кулебяк с различными фаршами	6
			Приготовление открытых пирогов с различными вариантами оформления	6
			Приготовление полуоткрытых пирогов с различными вариантами оформления	6
			Приготовление закрытых пирогов с различными вариантами оформления	6
			Приготовление фигурных пирогов с различными начинками	6
			Приготовление праздничного хлеба: каравай «Урожай», калач праздничный	6
			Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: булочки с маком, булочки «розовой»	6
			Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: рулет с маком, рулет с орехами	6
			Приготовление бисквитного полуфабриката различными способами	6
			Приготовление масляного крема с различными наполнителями с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	6
			Приготовление и оформление бисквитных пирожных и тортов с использованием отделочных полуфабрикатов	6
			Приготовление, оформление и порционирование бисквитного рулета	6
			Приготовление песочного полуфабриката	6
			Приготовление сливочного крема с соблюдением санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности	6
			Приготовление и оформление песочных пирожных: корзиночка с кремом	6
			Приготовление песочного печенья: печенье «Сабле», печенье «Бретон»	6
			Приготовление заварного полуфабриката, аккуратно и экономно используя сырье в процессе производства	6
			Приготовление и оформление заварных пирожных: эклеры	6
			Приготовление и оформление пирожных из слоеного теста: слойка с фруктами	6
			Приготовление слоеных тортов: «Слоеный с кремом» «Наполеон»	6
			Приготовление белкового крема	6
			Приготовление и оформление пирожных из вафельного теста: трубочка с кремом	6
			Приготовление воздушного полуфабриката	6
			Приготовление воздушных пирожных с использованием отделочных полуфабрикатов	6
			Приготовление крошковых пирожных: процеживание, просеивание, протирание, замешивание, измельчение, формование сырья для приготовления пирожного «Картошка»	6
			Приготовление изделий из пряничного теста	6

		Приготовление кексов: кекс с изюмом, кекс шоколадный	6
		Приготовление маффинов: английский маффин, американский маффин	6
		Приготовление капкейков: капкейк шоколадный	6
		Приготовление суфле, желе и муссов	6
		Приготовление тематических тортов	6
		Реализация, эстетичная и безопасная упаковка готовой кондитерской продукции. Проведение расчета с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	4
	Квалификационный экзамен		8

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация программы предполагает наличие лаборатории и кабинета по технологии приготовления пищи.

Оборудование лаборатории:

- производственный стол;
- холодильное оборудование: холодильник, морозильная камера;
- тепловое оборудование: плита электрическая, жарочный шкаф;
- механическое оборудование: миксер, блендер, мясорубка, тестомесильная машина;
- учебные столы и стулья,
- мелкий столовый инвентарь: противни для выпечки изделий, разделочные доски, вырубки, формы;
- столовая посуда;
- приборы и белье;
- форменная санитарная одежда.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор; экран.

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

1. Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. Для

нач. проф. Образования: Учеб. Пособия для сред. Проф. Образования. – М.: Проф ОбрИздат, 2012. - 304 с

2. Т.Б. Цыганова Технология хлебопекарного производства: Учеб. Для нач. проф. Образования: Учеб. Пособия для сред. Проф. Образования. – М.: Проф. Обр. Издат, 2013.-432 с.

3. Анфимова Н. А., Захарова Т. И., Татарская Л. Л. Кулинария: учеб.для начального проф. образования. – М.: Проф. обр., 2012

4. Колупаева Т. Л., Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование: учебное пособие. – М.: «ФОРУМ», 2012

Дополнительная литература:

1. Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сидонава, Технология приготовления мучных кондитерских изделий:- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-480 с.

2. И.С. Лурье, А.И. Шаров Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве.- М.: Колос, 2011. – 352 с.: ил. 5. А.В Павлов. Сборник рецептур мучных кондитерских и

булочных изделий, СПб.: ПРОФИУС,2009.-296 с.

Нормативная документация

1. Закон РФ № 2300 - 1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» (в редакции ФЗ от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 23 ноября 2009 года).

2. ГОСТ Р 50762 – 2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

3. ГОСТ Р 50764 – 2009. Услуги общественного питания. Общие требования.

4. ГОСТ Р 50935 – 2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

5. ГОСТ Р 53106 – 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

6. ГОСТ Р 53996 – 2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

8. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

13. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.

Выпускник программы должен овладеть следующими трудовыми функциями:

-выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;

-выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

Выпускник программы должен овладеть следующими трудовыми действиями:

-подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

-уборка рабочих мест сотрудников 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 продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера;

-подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера по заданию кондитера;

-изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера;

-презентация кондитерской продукции под руководством кондитера;

-прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию по заданию кондитера;

-упаковка готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера.