



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Московской области
«Подмосковный колледж «Энергия»

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий СП Реутов

_____/Н.Г. Близнякова

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

_____/А.В. Куликова

«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
Профессия 12901 «Кондитер»

Квалификации выпускника

Кондитер

Форма обучения: очная

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Подмосковный колледж «Энергия»

Экспертная организация: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж Подмосковь»

2021 год

Программа профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер

Разработчики: ГАПОУ МО «Подмосковный колледж «Энергия»

**Нормативный срок освоения программы профессионального обучения 216 часов,
при очной форме обучения**

Программа принята на Методическом совете ПОО

Протокол №__1__ от «_30_»_____08_____20__21_г.

Согласовано с работодателями_____

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Тематический план

Раздел 6. Разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Раздел 1. Общие положения

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер» в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмоскovie – получение профессии вместе с аттестатом»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. N 1348, от 28.03.2014 г. N 244, от 27.06.2014 г. N 695, от 03.02.2017 г. N 106);
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Профессиональный стандарт по профессии «Кондитер», утвержденным Министерством труда и социальной защиты РФ Приказом от 07.09.2015 г. № 597н
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Профессиональное сетевое обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования. Профессиональное сетевое обучение в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмоскovie – получение профессии вместе с аттестатом» осуществляется за счет средств бюджета Московской области.

Программа профессионального обучения реализуется в ПООГАПОУ МО «Подмосковный колледж «Энергия». Организация профессионального обучения в ПОО регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами ПОО, расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется ПОО с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

Особенностью реализации данного проекта является структурирование содержания обучения в автономные организационно-методические блоки — модули. Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций),

описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы. Каждый модуль оценивается и обычно сертифицируется.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Московской области Подмосковного колледжа «Энергия».

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров, в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1:

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
8 классов	Кондитер	2 разряд	1,5 года

Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:

ПОО- профессиональная образовательная организация
 ПС - профессиональный стандарт;
 ПК - профессиональная компетенция;
 ПМ - профессиональный модуль;
 МДК- междисциплинарный курс;
 ПА-промежуточная аттестация;
 ИА- итоговая аттестация;
 ППО- программа профессионального обучения;
 ОТФ-обобщенная трудовая функция*
 ТФ-трудовая функция*
 ТД- трудовое действие*

*Методические рекомендации по разработке профессионального стандарта (утвержден приказом Минтруда России от 29 апреля 2013г. №170н)

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ПОО, по профессии или должности служащего:

- **216** академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта - Профессиональный стандарт по профессии **«Кондитер»**, утвержденным Министерством труда и социальной защиты РФ Приказом от 07.09.2015г. № 597н

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: **Кондитер 2 разряд**

Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2

Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
Образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер»	Профессиональный стандарт по профессии «Кондитер», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ Приказом от 07.09.2015г. № 597н	Кондитер 2 разряда

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Характеристика обобщенных трудовых функций:

А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

Характеристика трудовых функций

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

**Соответствие описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессионального обучения
Кондитер 2 разряд**

Таблица 3

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3	3
В	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	В/01.4	4
			Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	В/02.4	4

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Основная цель вида профессиональной деятельности: Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Таблица 4

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания
Обобщенная трудовая функция	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
Трудовая функция	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты, и пирожные.
Трудовое действие	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 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе 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 Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям

Умение	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 Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства
--------	--

	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию
Знание	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 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях 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 потребителя 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 Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции

	Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
--	---

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по учебной работе
_____/ А.В. Куликова
«__» _____ 2021

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР
_____/ Ю.В. Гапонюк
«__» _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МО «ПК «Энергия»
_____/ Н.В. Нерсесян
«__» _____ 2021г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки в ГАПОУ «ПК «Энергия» в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья получение профессии вместе с аттестатом» по профессии «**Кондитер**» код 12901
Срок обучения: 1,5 года

	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Всего	Дистанционно	Количество часов						Промежуточная аттестация
				1 год		2 год		Аудиторные занятия, час		
				17 недель	23 недели	17 недель		Лекции	Практические занятия, семинары	
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	216		72	72	72		116	100	6
	Общепрофессиональные дисциплины	56						56		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	16		16						
ОП.02	Физиология питания	20		6	14					

ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания	20		4	10	6				
	Профессиональная модули	60						60		
ПМ.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	60		10	30	20				
	Практические занятия	100							100	-
УП.02	Учебная практика	100		36	18	46				зачет
ИА.00	Итоговая аттестация:									
	ВСЕГО	216	-	108		72		116	100	

5.2. Календарный учебный график

Таблица 6

5.3. Тематический план

Таблица 7

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
1	2	3	
ПП		*	
Общепрофессиональный цикл		56	
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		17	2
Тема 1.1. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика.....	Содержание 1. Пищевые заболевания, их классификация. Пищевые инфекции, пищевые отравления, причины их возникновения, меры профилактики. Гельминтозы, характеристика гельминтов, способы заражения и меры профилактики.	4	2
Тема 1.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю.....	Содержание 1. Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятий. Уборка помещений, виды и способы уборки. Требования к уборочному инвентарю. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест, производственному и обслуживающему персоналу. Дезинфекция, способы и методы дезинфекции. Дезинсекция и дератизация, способы обработки помещений и санитарно-бактериологический контроль качества уборки помещений. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Практическая работа №4 «Подбор моющих и дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды в предприятиях общественного питания с учетом цехового деления» Контрольная работа	13	2
		*2	

	...	*	
ОП.02 Физиология питания		*18	
Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение	Содержание	*4	2
	Роль пищи для организма человека. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Виды заболеваний, возникающих при недостатке или переизбытке белков, жиров, углеводов. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.		
Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Понятие об усвояемости пищи основных пищевых веществ. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	*4	2
Тема 1.3. Обмен веществ и энергии	Содержание Основные процессы обмена веществ, происходящие в организме человека. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии. Понятие рациона питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика расчета рационов питания	*4	2
	Практическая работа №1 «Составление суточного рациона питания для определенной группы населения»	*6	2
ОП.09 Техническое оснащение предприятий общественного питания		21	
Тема 1.1. Общие сведения о машинах.	Содержание Введение. Классификация оборудования. Требования к материалам. Значение технологического оборудования. Определение машины. Классификация оборудования по назначению, виду обрабатываемого продукта, степени автоматизации. Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Основные части и детали машин. Понятие о передачах. Основные части и детали машин. Назначение передач. Виды передач. Электроприводы. Аппараты включения, защиты, контроля и управления. Понятие о электроприводах, назначение. Виды и назначение аппаратов включения, защиты, контроля и управления. Техническая документация машин.	4	2

	Виды и назначение технической документации. Назначение и комплектность универсальных приводов. Определение универсального привода. Назначение. Сменные механизмы. Комплектность и техническая характеристика.		
Тема 1.2. Технологическое оборудование и кондитерского производства	Содержание Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Оборудование для дозирования компонентов. Просеивательные, тестомесильные и взбивальные машины. Оборудование для деления и формования полуфабрикатов. Правила безопасного использования. Тепловое оборудование и холодильное оборудование Пищеварочные котлы, пароварочные аппараты, аппараты для жарки и выпечки, варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Правила безопасного использования. Холодильные установки. Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины. Правила безопасного использования.	4	2
Тема 1.3. Отпуск готовой продукции и организация учета на производстве.	Содержание Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Виды и классификация линий раздачи. Оборудование для раздачи пищи. Общие принципы организации учета на предприятии общественного питания. Документы учета. Материальная ответственность. Договор материальной ответственности. Документы учета.	4	2
Тема 1.4. Классификация основных типов предприятий общественного питания.	Содержание Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, от ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг. Классы предприятий	4	2
Тема 1. 5. Организация производства.	Содержание Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Организация рабочих мест. Организация работы овощного, мясного, рыбного цехов. Организация работы горячего и холодного цехов. Оборудование, инвентарь, посуда. Организация цеха мучных изделий и выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Оборудование, инвентарь, посуда.	5	2

ПМ Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК. 01.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		54	
Тема 1.1. Ассортимент и технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Правила организации рабочего места для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Способы приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Технология и правила приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Показатели готовности и требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба. Порционирование, сервировка и варианты оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Возможные виды дефектов простых хлебобулочных изделий и хлеба и способы их устранения. Правила и условия хранения, приготовленных простых хлебобулочных изделий и хлеба	8	2
	Лабораторная работа №1 Приготовление булочек в ассортименте, кренделей, плюшек, рогаликов. Лабораторная работа №2 Приготовление хлеба круглой и продолговатой формы, батончиков и булочек из хлебного теста, формового хлеба Лабораторная работа №3 Приготовление рулетов со сладкой начинкой, булочек с маком, рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета, формовой булки из рулета. Лабораторная работа №4 Приготовление пирогов, формовой булки с миндалём, пампушек. Лабораторная работа №5 Приготовление ромовой кексов дрожжевых, ромовой бабы, печенья из дрожжевого теста.	10	
Тема 1.2. Ассортимент и техноло-	Содержание Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Правила организации рабочего	8	2

гия приготовления основных мучных и кондитерских изделий	места для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Методы и способы приготовления основных мучных кондитерских изделий. Технология и правила приготовления основных мучных кондитерских изделий. Показатели готовности и требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Порционирование, сервировка и варианты оформления основных мучных кондитерских изделий. Возможные виды дефектов основных мучных кондитерских изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных основных мучных кондитерских изделий.		
	Лабораторная работа №6 Приготовление бисквитного полуфабриката (основного, производного, буше) и изделий из бисквитного теста (рулеты, бисквит «Прага», пирог бисквитный) Лабораторная работа №7 Приготовление песочного полуфабриката (сладкого, соленого) и изделий из песочного теста (полоска песочная, песочная лепешка с орехами, рожок песочный.) Лабораторная работа №8 Приготовление песочного полуфабриката (сладкого, соленого) и изделий из песочного теста кекс столичный, кекс мраморный, кекс творожный. Лабораторная работа №9 Приготовление песочного полуфабриката (сладкого, соленого) и изделий из песочного теста печенье нарезное, печенье масляное. печенье творожное. Лабораторная работа №10 Приготовление сдобно-пресного теста и изделий из сдобного теста (сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с ягодами) Лабораторная работа №11 Приготовление изделий из заварного теста (кольца воздушные, профитролы, трубочки из заварного теста) Лабораторная работа №12 Приготовление изделий из слоёного полуфабриката и изделий из него (языки слоёные, волованы, яблоки в слойке). Лабораторная работа №13 Приготовление изделий из слоёного полуфабриката и изделий из него (печенье из слоёного теста, пирожки сладкие, ушки слоёные), Лабораторная работа №14 Приготовление изделий из полуфабриката крошкового и изделий из него (пирожное «Картошка») Лабораторная работа №15 Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)	14	

Тема 1.3Ассортимент и технология приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов и их использование	Содержание Ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов. Правила организации рабочего места для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Методы и способы приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Технология и правила приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Показатели готовности и требования к качеству простых и основных отделочных полуфабрикатов. Варианты оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Возможные виды дефектов простых и основных отделочных полуфабрикатов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных простых и основных отделочных полуфабрикатов.	8	2
	Лабораторная работа №16 Приготовление простых отделочных полуфабрикатов (сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования(тираж) инертный сироп, помады молочной, помады ароматизированной и окрашенной) Лабораторная работа №17 Приготовление основных отделочных полуфабрикатов (сырцовая глазури для украшения изделий, глазури заварной (рисовальной массы. шоколадной глазури (кувертюр), желе, геля, крема сливочного основного, крема «Шарлотт», крема "Шарлотт" на агоре. Лабораторная работа №18 Приготовление крема "Новый», крем "Глясе", крема белкового на агоре, крема из сливок, крема «Пражский», кремов с наполнителями, кремов из сухих смесей промышленного производства.	6	
Учебная практика	1. Приготовление булочек, кренделей, плюшек, рогаликов, булочек с маком. 2. Приготовление рулетов, пирогов со сладкой начинкой, хлеба круглой и продолговатой формы, формового хлеба; 3. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него; 4. Приготовление изделий из заварного теста, песочного, сдобного, пресного и слоеного полуфабриката;	100	2
		216	

Раздел 6. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 12901 «Кондитер» устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения.

Перечень помещений

ж

Кабинеты:

Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

«Поварская лаборатория»

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

Для реализации ОП по профессии 12901 «Кондитер» ГАПОУ МО «Подмосковный колледж «Энергия» располагает достаточной материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий по теоретическому и практическому обучению, предусмотренных учебным планом. Материально - техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Производственное обучение проводится в лаборатории «Поварская лаборатория».

Оснащение учебных кабинетов и лабораторий необходимым оборудованием обеспечивает возможность реализации образовательной программы обучения в соответствии с квалификационной характеристикой по профессии «Кондитер».

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Поварская лаборатория»

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: наглядные пособия - образцы, плакаты, DVDфильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Оборудование учебной лаборатории «Поварская лаборатория»

технологическим оборудованием

1. Контрольно-измерительное оборудование

1. 1. Контрольно-измерительное оборудование

Напольные весы CASDB-150

Счетные весы CASCs-25 Счетные весы CASCs-25
Настольные весы CASSW-5 Весы настольные
CASPW-3

2. *Холодильное оборудование* Холодильная камера
(минусовая) Холодильный шкаф ШХН-14 МС
Холодильный шкаф «Премьер» Холодильный шкаф
«Премьер» -1,4 2

3. *Тепловое оборудование*

Ротационная печь (листы выпечки + тележка + крюк) 1
Шкаф пекарский модуль. ШПЭСМ-3М Эл. плита ЭП-4 ЖШ
Печь СВЧ

Лампа для работы с карамелью

4. *Механическое оборудование*

Профессиональная эл. соковыжималка для цитрусовых
Принтер пищевой Миксер с чашей настольной
Взбивательная машина (миксер KENWOOD550)
Мукопросеиватель вибрационный

Тестомесильно-взбивательная машина STARMIX(миксер планетарный)

Тестораскаточная машина

Машина тестомесильная

Миксер планетарный

Мясорубка МИМ-300

Мясорубка настольная

Миксер планетарный KitchenAid6.9 л

Эл. Компрессор

Оснащение рабочих мест лаборатории «Поварская лаборатория» оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

Контейнер-ракушка Емкость РК-35 (М)(35шт./уп) Адаптер
для кондитерского мешка Валик пластиковый для штруделя
Вращающаяся подставка, металл Вращающаяся подставка,
пластик Делитель теста разъемный.двухсторонний,

Кисть силиконовая в ассортименте

Кольцо кондитерское раздвижное

Конусы для выпечки СО 35х140

Лопатка метал.с пластм.ручкой 20х3см.

Лопатка из нержавеющей стали

Лопатка из нержавеющей стали с изгибом

Лопатка из нержавеющей стали с изгибом

Металлическая вырубка с ручкой "Цветок"CUT12LM1

Металлическая форма "Квадрат,30см"

Мешки кондитерские 100 шт 40 см полиэтилен(одноразовые) Набор выемок "Цифры "

Набор вырубков для работы с мастикой в ассортименте
 Набор разделочных досок для керамических ножей
 Набор роликовых ножей для мастики и марципана
 Насадка "Квадрат с зубцами"
 Нож -пила
 Перчатки силиконовые термостойкие (синие)
 Пинцет для мастики рифленый в ассортименте
 Пирамида для торта пласт.3-х.ярусн
 Пирамида для торта пласт.5-х.ярусн
 Пластиковая форма для сушки -"Гибискус (40^027p)
 Пластиковый поднос для сушки цветов 60*40(EFT05)
 Пластмассовый твердый скребок -Сострыми зубчиками RTD
 Пластмассовый твердый скребок Полусфера RTF
 Пресс - формы для вырубки теста Cutter50
 Профессиональный венчик,25см. TFRU 25
 Режущая скала,33см RLT5
 Резак со сменными роликами для работы с мастикой
 Резиновая лопатка с пластиковой ручкой
 Рельефный коврик "Косичка" RELIEF5
 Решетка из нержавеющей стали для стекания глаз
 Силиконовый антипригарный коврик 40*30 SILICOPAT 7R
 Сито d15.d20
 Скалка металлическая L=80
 Скалка металлическая большая
 Скалка металлическая малая
 Скребок металлический прямоугольный 125*105(RD125)
 Трубочки ДЛЯ ВЫПЕЧКИ 6 ШТ. CI 22 X 140
 Утюжок для мастики (40-W004)
 Форма для отливки шоколадных фигурок в ассортименте
 Форма - для выпечки в ассортименте
 Форма-резак кольцо d-16
 Форма-резак разъемное кольцо d=16
 Валик металлический с шипами
 Валик пластиковый 60мм,120мм
 Выемка в ассортименте
 Делитель для тортов
 Доска для раскатки с углем
 Доска с углублением и силиконовым ковриком
 Доски мягкая белая и синяя
 Кастрюля нержавеющей в ассортименте
 Коврик силиконовый для айсинга "Букет"
 Комплект наконечников
 Комплект пластиковых резаков
 Конусы для выпечки
 Лопатка из нержавеющей стали с изгибом,26см,21см,31см
 Мерный графин
 Металлическая выемка "Роза"

Металлическая выемка "Сладкий горошек"
Металлическая выемка "Фуксия"
Металлический делитель для тортов
Металлическое сито
Моделирующая палочка
МС Выемка "Луговой цветок"
Набор выемок "Женщина"
Набор выемок д/теста "Круг"
Набор вырубок (в ассортименте)
Набор инструмента для работы с мастикой
Набор инструментов для Айсинга
Набор лопаток (в ассортименте)
Набор металлических вырубок
Набор металлических выемок "Цветочек"
Набор форм для отливки шоколадных фигурок
Пинцет для мастики
Пистолет двойного действия
Пластиковый выдавливатель.

Технические средства обучения: наглядные пособия - образцы, плакаты, DVDфильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы, средства аудиовизуализации.

Залы:

Библиотека, читальный зал, актовый зал.

Оснащение баз практик

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика реализуется в ГАПОУ МО «Подмосковный колледж «Энергия» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

Технологическое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть знаниями, умениями и навыками по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками ГАПОУ МО «Подмосковный колледж «Энергия», а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276] .-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. - Введ. 1994 - 07 - 01. - М.: Изд-во стандартов, 2006. - III, 11 с.
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2009 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
5. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ. 2009 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2008. - III, 10 с.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2009. - III, 11 с.
7. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2009. - III, 10 с.
8. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2009. - III, 11 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер» - Зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 г. N 38940 - МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 7 сентября 2015 г. N 597н
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2012. - 512 с.
11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. - 9-е изд., перераб. и доп. - М., Академия, 2012. - 304 с., [8] с. цв. ил.
12. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.В Ермилова, Е.И. Соколова

- М.: Академия, 2012. - 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
- 13.Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.В Ермилова, Е.И. Соколова - М.: Академия, 2012. - 64 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
- 14.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2013. - 320 с.
- 15.Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2012. - 552 с.
- 16.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2012. - 256 с.
- 17.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2012. - 336 с., [16] с. цв. ил.
- 18.Общественное питание. Справочник кондитера / Под общ. Ред. М.А.Николаевой, Н.И.Номофиловой. - М.: Экономические новости, 2012. - 640 с.
- 19.Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 373 с.
- 20.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
- 21.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
- 22.Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Сборник технических нормативов. Ч.3 / Под общ. ред. А.П.Антонова. - М.: Хлебпродинформ, 2010. - 720 с.
- 23.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. - 8-е изд. - СПб: ПРОФИКС, 2012. - 688 с.
- 24.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. - 10-е изд. - СПб: ПРОФИКС, 2008. - 296 с.
- 25.Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2012.
- 26.Соколова Е.И. Современное сырье кондитерского производства: учеб. пособие для нач. проф. образования / Е.И.Соколова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2012. - 64 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 432 с.

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. - М. Академия, 2012. - 112 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. - М. Академия, 2013. - 112 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - М.: Академия, 2010. - 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. - М.: Академия, 2010. - 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2012. - 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. - М.: Академия, 2012. - 112 с.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. chocolatier.ru