

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет» (КемГУ)
Центр дополнительного образования



УТВЕРЖДАЮ
Программа профессионального обучения
/ Котов Р.М.
20__ г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
профессиональной подготовки

ПО ПРОФЕССИИ
Кондитер (2 разряд)

Код профессии - 12901

форма подготовки очная

Начальник ЦДО

Левкина О.М.

Кемерово

1. Область применения программы

Учебный план и программа обучения предназначены для подготовки рабочих по профессии «Кондитер» 2 разряда.

Учебная программа разработана с учетом знаний обучающихся, имеющих образование не ниже среднего общего образования.

Категория слушателей: безработные граждане и незанятое население: по личному желанию или направленные органами по вопросам занятости населения; работники организаций (занятое население): направленные руководителями или по личному желанию; основное общее образование; лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Срок профессиональной подготовки составляет 2 месяца (280 часов) в соответствии с действующим перечнем профессий с учетом профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597н и Приказом Министерства образования и науки РФ от «02» августа 2013 г. N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Производственное обучение проводится в два этапа: теоретическое и практическое (производственное) обучение. Программа производственного обучения составлена так, чтобы по ней можно было обучать кондитера непосредственно на рабочем месте в процессе выполнения им различных производственных заданий. Программу производственного обучения необходимо систематически дополнять материалом о новом оборудовании и современных технологиях, исключать устаревшие сведения.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Профессия – кондитер

Квалификация: 2 й разряд

Область профессиональной деятельности выпускников: производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Характеристика работ. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа. Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласти для тортов и пирожных. Набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабриката для отдельных видов кондитерских изделий. Проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа. Подача полуфабриката к рабочему месту. Ведение процесса формования сложнофигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы. Отсадка печенья типа "Украина" на отсадочных машинах. Заполнение цилиндра отсадочной машины тестом. Наблюдение за качеством отсадки. Съём с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы. Изготовление сэндвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины для изготовления сэндвичей, регулирование ее работы. Загрузка в барабаны обслуживаемой машины крема или начинок. Подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер. Затаривание тортов, пирожных и фигурного печенья.

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих.

Выпускник, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
Выпускник, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1 Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 1.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

2 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 2.1. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 2.2. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 2.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 2.4. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 2.5. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Выпускник должен знать:

технологии и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий; принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

должен уметь:

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания;

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Название разделов и дисциплин	Всего, часов	в том числе:		Форма контроля
			теоретическое занятия	практические занятия	
1.	Теоретическое обучение	66			
1.1	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	30	20	10	зачет
1.2.	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	6	2	зачет
1.3.	Основы калькуляции и учёта	10			зачет
1.4.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	8	7	1	зачет
1.5.	Охрана труда	10			зачет
2.	Практическое обучение в т.ч.:	208			
2.1.	Обучение в мастерских или на учебном участке	72	-	-	зачет
2.2	Производственная практика	136	-	-	зачет
	Консультации	-			
	Итоговая аттестация	6			квалификационный экзамен
	ИТОГО	280			

2. Календарный учебный график

п/п	Дисциплина	Недели							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1.	<u>Теоретическое обучение по профессии:</u>								
1.1	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	УП	У П	У П	У П				
1.2	Техническое оснащение и организация рабочего места		У П	У П	У П				
1.2	Основы калькуляции и учёта			У П	У П				
1.2	Основы физиологии питания, Санитарии и гигиены в пищевой промышленности				У П	УП			
1.2	Охрана труда					УП			
1.3	Практическое обучение в т.ч.:								
1.3	Обучение в мастерских или на учебном участке			У П			У П	УП	
1.3	Производственная практика			У П	У П		У П	УП	УП
	Консультации								
	Квалификационный экзамен								Э

Обозначения

УП – учебный процесс

ПО – производственное обучение

К – консультации

КЭ – Квалификационный экзамен.

3. Рабочие программы дисциплин

№ п/п	Тема. Учебные элементы.	Уровень усвоения
1	Введение	
	- ознакомление с квалификационной характеристикой и программой обучения.	II
	- нормативно – техническая документация.	II
	- охрана труда и т/б на предприятии.	II
	- экскурсия по предприятию.	II
Должен знать: Квалификационную характеристику, нормативно – техническую документацию на продукцию общественного питания.	Должен уметь: Пользоваться нормативно – технологической документацией.	
2	Подготовка сырья к кондитерскому производству	
	- значение и пищевая ценность кондитерских изделий	II
	- оборудование и инвентарь для подготовки кондитерского сырья	II
	- оценка качества сырья для кондитерского производства	II
	- характеристика сырья для мучных, кондитерских изделий	II
	- просеивание муки	II
	- процеживание молока	II
	- отделение белков от желтков, взбивание белков	II
	- растворение дрожжей	II
	- подготовка к производству изюма, мака, орехов и т.д.	II
Должен знать: Признаки доброкачественности продуктов. Виды дефектов и способы предупреждения.	Должен уметь: Органолептически оценивать сырье, для кондитерского производства, приготавливать сырье для изготовления теста. Отмеривать, отвешивать.	
3	Приготовление п.ф. для мучных и кондитерских изделий.	
	- виды п.ф.	II
	- технология приготовления п.ф.	II
	- приготовление начинок из яблок, мака, орехов, повидла, измельчение тушение, протираание	II
	- технология приготовления сиропов, помады, кремов.	II
	- фарш из моркови: измельчение, тушение, добавление рубленых яиц, сахара, соли.	II
	- фарш из лука: шинкование, добавление рубленых яиц, масла, соли.	II
	- фарш из мяса: измельчение, обжаривание,	II

	тушение, пропускание через мясорубку, соединение со специями.	
	- фарш из риса с яйцом: припускание риса, добавление соли, масла, рубленых яиц.	II
	- фарш творожный	II
	- фарш грибной: подготовка грибов, варка откидывание на сито	II
	- фарш из квашенной капусты	II
	- приготовление посыпок, бисквитной крошки	II
	- приготовление крема сливочного	II
	- приготовление крема белкового, желе	II
	- приготовление глазури	II
	- мастика, марципан	II
<p>Должен знать: Ассортимент п.ф. из овощей, фруктов, мяса. Способы, правила последовательность выполнения операций при приготовлении фаршей. Нормы расхода сырья. Правила приготовления начинок сиропов, помады, кремов.</p>	<p>Должен уметь: Приготавливать фарш из овощей фруктов, мяса. Приготавливать сиропы, помады, крем сливочный, крем белковый с соблюдением технического процесса.</p>	
4	Замес теста и способы его разрыхления	
	- деление изделий из теста на группы - способ приготовления теста с применением химических разрыхлителей. - способ приготовления теста с применением механического способа.	II
	- характеристика дрожжевого теста	II
	- способы приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный) - замес теста и значение обминки теста	II
<p>Должен знать: Классификацию теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Какую муку используют для приготовления дрожжевого теста, как приготовить опару, технологию приготовления теста, для чего производят расстойку теста. Порядок пользования сборником рецептов.</p>	<p>Должен уметь: Замешивание теста: опарным и безопарным способом; с химическими разрыхлителями; механическим способом. Определять готовность теста к выпечке. Приготавливать слоеное дрожжевое тесто. Разделять тесто, формировать отсаживание изделие на листы. Приготавливать тесто для блинов, оладий, ватрушек, пирогов закрытых, открытых.</p>	
5	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	
	- формирование изделий, значение расстойки теста	II
	- приготовление дрожжевого безопарного теста	II
	- способы замеса, брожения, определение готовности теста	II
	- приготовление дрожжевого опарного теста	II

	- способ замеса. Определение готовности	II
	- приготовление теста для блинов и оладий. Выпечка	II
	- приготовление булочек в ассортименте	II
	- режим выпечки изделий в формах, на листах.	II
	- охлаждение изделий, режим	II
	- приготовление пирожков печеных, жаренных	II
	- приготовление кексов в ассортименте	II
	- приготовление пирогов закрытых, открытых.	II
	- определение недостатков изделий из дрожжевого теста, причины	II
Должен знать: Какую муку используют для приготовления дрожжевого теста, как приготовить опару, технологию приготовления теста, для чего производят расстойку теста. Порядок пользования сборником рецептов.	Должен уметь: Замешивать опарным и безопарным способом. Определять готовность теста к выпечке. Приготавливать слоеное дрожжевое тесто. Разделять тесто, формировать отсаживание изделия на листы. Приготавливать тесто для блинов, оладий, ватрушек, пирогов закрытых, открытых.	
	Проверочные работы	
Должен знать: Ведение процесса формования сдобного печения и пряников различных видов вручную. Раскатывание теста до определённой толщины, подсыпанием его мукой. Резка, отсадка или штамповка теста. Выполнение другой работы по указанию Бисквитчика более высокой квалификации.	Должен уметь: Основы технологии изготовления печения и пряников вручную; правила и приёмы выполняемой работы; правила обслуживания механизированных процессов обработки теста. Укладка готовой продукции. Тиражирование пряников. Методы органолептической оценки качества пряников и методы их отбраковки.	
№ п.п.	Тема. Учебные элементы.	Уровень усвоения
6	Приготовление бездрожжевого теста, изделия и п.ф. из него.	
	- классификация бездрожжевого теста	II
	- изучение рецептуры и ассортимента готовых изделий из бездрожжевого теста, п.ф. из него	II
	- приготовление теста для пельменей, вареников	II
	- приготовление теста для лапши домашней	II
	- приготовление теста для блинчиков	II
	- технология приготовления сдобного теста и изделий из него	II
	- характеристика, рецептура и технология приготовления песочного теста	III
	технология приготовления песочного теста и изделия из него	II
	- технология приготовления бисквитного теста	II
	- приготовление пластов для пирожных, тортов	II
	- технология приготовления слоеного теста и изделия из него	II
	- технология приготовления заварного теста и	II

	изделий из него	
	- технология приготовления вафельного теста и изделий из него	II
	- технология приготовления пряничного теста и изделий из него	
	- технология приготовления воздушного теста и изделий из него	II
Должен знать: Рецептуру и ассортимент изделий из бездрожжевого теста. Способы органолептической оценки качества изделий. Технологию приготовления бездрожжевого (сдобного, песочного, заварного, бисквитного, слоеного) теста. Температуру выпечки изделий.	Должен уметь: Пользоваться сборником рецептов, приготавливать сдобное, песочное, заварное, бисквитное, слоеное тесто, воздушное. Формировать, отсаживать изделия на листы.	
7	Приготовление пирожных и тортов массового спроса.	
	-инвентарь и оборудование для приготовления пирожных и тортов	II
	- подготовка сырья, приготовления бисквитных пирожных и тортов	II
	- промачивание сиропом бисквитного п.ф.	II
	- намазывание или запускание кремом	II
	- смешивание п.ф.	II
	- заливка желе	II
	- разрезка склеенных п.ф. на части для пирожных	II
	- обсыпка крошкой, дроблеными орехами, сахарной пудрой.	II
	- приготовление пирожных и тортов со сливочным кремом.	II
	- приготовление пирожных и тортов массового спроса	
	- приготовление пирожного и торта фруктово-желейного	II
	- приготовление пирожных и торта с белковым кремом.	II
	- приготовление пирожных и тортов, глазированных помадой	II
	- приготовление песочных пирожных и тортов	II
	- приготовление заварных пирожных и тортов	II
	- приготовление воздушных пирожных и тортов	II
	- приготовление крошковых пирожных и тортов	II
	- условия хранения и сроки реализации пирожных и тортов	II
Должен знать: Основные процессы приготовления пирожных, их классификацию размеры, форму сроки хранения и реализации.	Должен уметь: Приготавливать различные виды теста, разделять, отсаживать, отделять изделия. Вести технологический процесс приготовления пирожных.	

8	Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности.	
	- характеристика, состав, рецептура и использование изделий пониженной калорийности.	II
	- ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.	II
	- приготовление дрожжевого теста	II
	- приготовление пирожков	II
	- приготовление булочек	II
	- приготовление песочного теста	II
	- приготовление песочного печенья	II
	- приготовление слоеной булочки	II
	- приготовление вафельного теста и изделия из него.	II
	- приготовление пряничного теста	II
	- приготовление блинчатого теста	II
Должен знать: Технологию приготовления кондитерских изделий, способы органолептической оценки качества сырья. Порядок пользования сборником рецептур.	Должен уметь: Приготавливать различные виды теста, разделять тесто, формировать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре. Вести технологический процесс приготовления кондитерских изделий.	
9	Национальные кондитерские изделия	
	- характеристика, состав, рецептура и использование национальных изделий	II
	- ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских национальных изделий	II
	- приготовление национальных изделий	
Должен знать: Технологию приготовления кондитерских изделий, способы органолептической оценки качества сырья. Порядок пользования сборником рецептур.	Должен уметь: Приготавливать различные виды теста, разделять тесто, формировать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре. Вести технологический процесс приготовления кондитерских изделий.	
	Проверочная работа	
	Поэтапная аттестация	
	- приготовление бисквита	
	- приготовление бисквитных тортов	
	- приготовление песочного теста	
	- приготовление вафельных трубочек	
	- приготовление блинчатого теста	
	- приготовление пряничного теста	
	Предвыпускная производственная практика	
	Приготовление кондитерских изделий	
	Выполнение выпускной практической квалификационной работы.	
	Защита практической квалификационной работы	

Итоговая аттестация

Целью итоговой аттестации является оценка уровня сформированности профессиональных компетенций слушателей. Итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки обучающихся и установление уровня их готовности к выполнению профессиональных задач.

Критерии оценки ответов слушателей на экзамене:

1. Уровень усвоения материала, предусмотренного программой.
2. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность.
3. Качество ответа (его общая композиция, логичность, общая эрудиция).
4. Использование дополнительной литературы при подготовке ответов.

Примерные нормы оценки устных ответов:

Отметка «5» ставится, если слушатель полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами. Использует при этом специальную терминологию, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Отметка «4» ставится, если слушатель в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, пользуется специальными терминами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «3» ставится, если слушатель не усвоил существующую часть учебного материала, допускаются значительные ошибки в его изложении, не использует специальную терминологию, слабо отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Отметка «2» ставится, если слушатель полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не использует специальные термины, не может ответить на дополнительные вопросы преподавателя.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник – М.: «ПрофОбрИздат», 2002. – 299 с.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник – М.: «Академия», 2007.- 316 с.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие– М.: «Академия», 2007. – 107 с.
4. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства; Учебник – М.: «ПрофОбрИздат», 2001. – 425 с.
5. Справочник кондитера. – М.: «Экономические новости», 2003.

Дополнительные источники:

1. Бебнева Ю.В. Золотые рецепты выпечки.–М.:«Мир книги», 2009. 543 с.
2. Лагутина Т.В. Лучшие мамыны пироги. – М.: «Мир книги», 2007.–248 с. 3. Кайсарова Л.И. Украшения выпечки. – М.: «АРТ - Родник», 2008.
4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю.Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: «Мастерство», 2001.
5. Новикова О.Н. Праздничная выпечка. – М.: «Мир книги», 2009. 120 с.
6. Пацци Л.М. Как украсить торт. – М.: «Ниола-Пресс», 2008. 220 с.
7. Прохоров В. Сборник рецептур для кондитера. – Ростов на Дону: «Феникс», 2001.
8. Прохоров В. Рецептуры для кондитера. – Ростов на Дону: «Феникс», 2003.
9. Отечественные журналы:
 1. Гастроном
 2. Питание и общество

3. Ресторанные ведомости

10. Электронные ресурсы «Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий», форма доступа (на 30.04.2011)

-<http://supercook.ru/> Большая кулинарная энциклопедия;

-<http://www.gotovim.ru/> Готовим.Ру;

-<http://www.bankreceptov.ru/> Банк рецептов;

-<http://saechka.ru/kuche/batch/183.php> У Саечки;

-<http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/select/> Миллион рецептов;

-<http://www.gastronom.ru/> Гастроном;

Бинарный тест №1

Для проверки знаний учащихся

Тема: Дрожжевое тесто и изделия из него.

1. Верно, ли заключение что существует 2 способа приготовления дрожжевого теста?

А) ДА

Б) НЕТ

2. Верно, ли заключение

что в состав опарного теста входит следующее сырьё: дрожжи, вода, сахар, яйца, мука, соль, маргарин?

А) ДА

Б) НЕТ

3. Верно, ли заключение что первую обминку делают через 10 мин.?

А) ДА

Б) НЕТ

4. Верно, ли заключение что существует 4 стадии приготовления опарного дрожжевого теста?

А) ДА

Б) НЕТ

5. Верно, ли заключение что количество обминок дрожжевого теста зависит от количества дрожжей?

А) ДА

Б) НЕТ

6. Верно, ли заключение что обминку теста производят для удаления из теста углекислого газа и насыщения его кислородом?

А) ДА

Б) НЕТ

7. Верно, ли заключение что рыхление теста для приготовления пирожков происходит за счёт соды?

А) ДА

Б) НЕТ

8. Верно, ли заключение что сдоба «Выборгская» имеет квадратную форму?

А) ДА

Б) НЕТ

9. Верно, ли заключение что булочка «Майская» с верху смазана яйцом и посыпана маком ?

А) ДА

Б) НЕТ

10. Верно, ли заключение что булочка «Майская» и сдоба «Донская» отличаются формой отделки?

А) ДА

Б) НЕТ

Эталоны ответов на бинарный тест №1

Для проверки знаний учащихся

Тема: Дрожжевое тесто и изделия из него.

1. вопрос (да)
2. вопрос (да)
3. вопрос (нет)
4. вопрос (да)
5. вопрос (нет)
6. вопрос (да)
7. вопрос (нет)
8. вопрос (нет)
9. вопрос (нет)
10. вопрос (да)