

**Государственное автономное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева
1 сентября 2022 г.

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по программе профессиональной подготовки
по профессии 12901 «Кондитер»**

Объем программы: 454 часа
Срок обучения - 1,5 года
Форма обучения - очная
Уровень квалификации: 3 разряд

Разработчики:
Павлова А.Н., заместитель директора
ГАУ КО ПОО КСТ

г. Калининград
2022 год

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

1. Рабочая программа дисциплины

Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации.

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России.	2	2	-
2.	Компетенция «Кондитерское дело». Актуальное техническое описание по компетенции.	2	2	-
3.	Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции.	2	2	-
	Итого	6		-

Тема 1. Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России.

История международного движения WorldSkills. Миссия, цели, задачи, функция. Преимущества членства стран в WorldSkills International. Чемпионаты WorldSkills. Развитие движения Ворлдскиллс в России.

Тема 2. Компетенция «Кондитерское дело». Актуальное техническое описание по компетенции.

Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Кондитерское дело» (техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).

Тема 3. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции.

Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации. Распределения разделов WSSS по важности.

2. Рабочая программа дисциплины

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Микробиология в пищевом производстве	6	6	-
2.	Основы физиологии питания	4	4	-
3.	Санитария и гигиена в пищевом производстве	6	6	-
	Зачет	2	2	-
	Итого	18		-

Тема 1. Микробиология в пищевом производстве.

Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Распространение микробов в природе.

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Пищевые инфекционные заболевания, их характеристика. Меры профилактики и предупреждения. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Глистные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.

Тема 2. Основы физиологии питания.

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии, основные процессы обмена веществ в организме человека.

Суточный расход энергии человека. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.

Тема 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве.

Правила личной гигиены работников пищевых производств. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинского обследования.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.

Моющие и дезинфицирующие средства, их классификация, условия и сроки хранения.

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов продуктов.

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.

3. Рабочая программа дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Механическое оборудование.	2	2	-
2.	Тепловое и холодильное оборудование.	4	4	-
3.	Организация рабочего места повара.	2	2	-
	Итого	8		-

Тема 1. Механическое оборудование.

Общие сведения о механическом оборудовании. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.

Тема 2. Тепловое и холодильное оборудование.

Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование.

Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.

Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования.

Тема 3. Организация рабочего места повара.

Основные характеристики рабочего места повара. Основные требования к организации рабочего места повара. Микроклиматические условия в помещении. Освещение рабочего места.

4. Рабочая программа дисциплины

Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Экономические основы производственной деятельности.	4	4	-
2.	Правовые основы производственной деятельности.	4	4	-
	Итого	8		-

Тема 1. Экономические основы производственной деятельности.

Экономические системы и рыночные структуры. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания.

Методы минимизации количества отходов сырья. Правила взаимозаменяемости сырья.

Тема 1. Правовые основы производственной деятельности.

Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Правовое регулирование договорных отношений.

Трудовые правоотношения. Административные правонарушения и административная ответственность.

5. Рабочая программа дисциплины

Основы калькуляции и учета.

Тематический план и содержание дисциплины

№ темы	Темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1.	Сборник рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий	6	2	4
2.	Ценообразование и калькуляция в общественном питании	4	2	2
3.	Учет сырья и готовой продукции	4	2	2
4.	Зачет	2		2
	Итого	16	6	10

Тема 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья.

Практическое занятие № 1. Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

Тема 2. Ценообразование и калькуляция в общественном питании.

Понятие о цене и ценообразовании на предприятиях общественного питания.

Практическое занятие № 2. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха.

Практическое занятие № 3. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам.

Тема 3. Учет сырья и готовой продукции.

Прием товаров на складе поставщика. Учет поступления сырья на производстве. Товарные потери, порядок их оформления списания и учета.

Практическое занятие № 4. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары.

6. Рабочая программа дисциплины

Безопасность жизнедеятельности
Тематический план и содержание дисциплины.

№ темы	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1.	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности	2	2	-
2.	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	2	2	-
3.	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	2	2	-
	Итого:	6	6	-

Тема 1. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности.

Травматизм. Предупреждение травматизма. Безопасность труда на производстве. Основные требования по обеспечению безопасности при эксплуатации техники и оборудования.

Производственный климат, его факторы: температура воздуха, повышенное атмосферное давление, электромагнитное и инфракрасное излучения, влажность воздуха, тепловой обмен организма. Вредные вещества в рабочей зоне и их основные источники.

Тема 2. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

Огнетушители и их виды. Правила пользования огнетушителями. Правила эвакуации. Правила поведения при возгорании и пожаре. Безопасность на производстве: оповещение и эвакуация. Профилактика пожаров на производстве. Техника безопасности при работе с электрооборудованием.

Тема 3. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Общие правила оказания первой помощи.

Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при электротравмах, наружных кровотечениях, термических ожогах. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отсутствии сознания.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ.

7. Рабочая программа дисциплины

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тематический план и содержание профессионального модуля.

№ темы	Наименование тем	Всего часов	В том числе	
			теоретические занятия	практические занятия
1.	Организация и техническое оснащение работ по изготовлению кондитерских изделий	6	1	5
2.	Ассортимент современных выпечных полуфабрикатов	42	2	40

3.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов	18	2	16
4.	Принципы художественного оформления и презентация готовых изделий	16	2	14
	Зачет	4	1	3
	Итого:	86	8	78

Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по изготовлению кондитерских изделий.

Организация работ в кондитерском цехе. Организация процесса механической обработки. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.

Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов.

Тема 2. Ассортимент современных выпечных полуфабрикатов.

Современные направления развития кондитерского производства:

- изготовления выпечных полуфабрикатов (способы замеса, формования, выпечки);
- изготовление отделочных полуфабрикатов (широкое распространение муссовых тортов, покрытых гляссажем, велюром).

Органолептическая оценка качества. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.

Практическое занятие № 1. Современные бисквиты: дакуаз, женуаз, брауни и др.

Практическое занятие № 2. Песочное тесто: бризе, сюзкре, сабле, штрейзель. Техники работы с песочным тестом, способы размещения теста в формах.

Практическое занятие № 3. Заварное тесто, техника его приготовления, зависимость температуры выпечки и наличия пара от назначения теста.

Практическое занятие № 4. Воздушное тесто. Техники приготовления меренги: французская, итальянская, швейцарская.

Тема 3. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов.

Технологии приготовления отделочных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.

Практическое занятие № 1. Желирующие агенты: желатин, пектин, агар-агар, крахмал, камеди. Желе и мармелад. Кули. Конфи. Компоте. Соусы для десертов.

Практическое занятие № 2. Кремы: ганаш, шантильи, патиссьер, англес, курд, дипломат, муслин, шибуст, намелака и др.

Практическое занятие № 3. Муссы: шоколадные, фруктовые, сырные. Основные техники работы с муссами.

Практическое занятие № 4. Глазури (гляссаж): на основе шоколада, на основе сгущенного молока, на основе какао – порошка, на основе фруктово - ягодного пюре, нейтральная глазурь, помадка, велюр.

Тема 4. Принципы художественного оформления готовых изделий.

Принципы художественного оформления готовых изделий. Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур. Правила презентации кондитерских изделий

Практическое занятие № 1. Изготовление отделочных полуфабрикатов и их художественное оформление, презентация.

8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции.

Тематический план и содержание профессионального модуля.

№	Наименование тем	Всего	В том числе
---	------------------	-------	-------------

темы		часов	теоретические занятия	практические занятия
1.	Методы изготовления классических и современных тортов, антреме. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки.	52	5	47
2.	Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов	16	4	12
3.	Эклеры, макарон, тарты - ассортимент, рецептуры, технология изготовления	32	4	28
4.	Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом. Изготовление конфет.	12	2	10
	Зачет	6	1	5
	Итого:	118	16	102

Тема 1. Методы изготовления классических и современных тортов, антреме, десертов на тарелке. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки.

Классификация по сложности изготовления, по размерам, по виду\видам выпеченного полуфабриката. Методы изготовления тортов, способы сборки, отделки, требования к качеству. Ассортимент (бисквитные, песочные, воздушные и др.). Рецептуры классических тортов (Сказка, Прага, Песочно-кремовый и др.), технология изготовления, отделка, декорирование.

Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Классификация и ассортимент в зависимости от используемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Использование специализированных инструментов и современного инвентаря для сборки изделий. Правила и варианты сборки. Ассортимент муссовых тортов и антреме. Рецептуры. Способы и приемы отделки и декорирования.

Практическое занятие № 1. Изготовление классических тортов.

1. Подготовка рецептов, расчет сводной ведомости.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий приготовления классических тортов (Сказка, Прага, Песочно-кремовый и др.).
4. Изготовление тортов (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Отделка и декорирование.
6. Презентация готовых изделий.

Практическое занятие № 2. Изготовление современных тортов, антреме.

Практическое занятие

1. Подготовка рецептов, расчет сводной ведомости.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий приготовления современных тортов, антреме.
4. Изготовление современных тортов, антреме (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Варианты сборки
6. Отделка и декорирование.
7. Презентация готовых изделий.

Тема 2. Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов.

Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Правила изготовления нарезных пирожных: правильно подобранная плотность каждого слоя; идеально ровные слои; хорошее охлаждение (заморозка) перед нарезкой. Многослойность.

Практическое занятие № 1. Изготовление нарезных пирожных.

1. Подготовка рецептур, расчет сводной ведомости.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий приготовления нарезных пирожных.
4. Изготовление нарезных пирожных (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Варианты сборки
6. Отделка и декорирование.
7. Презентация готовых изделий.

Практическое занятие № 2. Изготовление рулетов.

1. Подготовка рецептур, расчет сводной ведомости.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий приготовления рулетов.
4. Изготовление рулетов (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Отделка и декорирование.
6. Презентация готовых изделий.

Тема 3. Эклеры, макарон, тарты - ассортимент, рецептуры, технология изготовления.

Эклеры - ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования. Характеристика, особенности изготовления эклеров. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Особенности изготовления Шу с кракелином, технология изготовления.

Макарон – ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования. Характеристика, особенности изготовления макарон. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления.

Тарты – ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования. Характеристика, особенности изготовления тартов. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления.

Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.

Практическое занятие № 1. Изготовление эклеров.

1. Подготовка и расчет рецептур.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий и способов приготовления эклеров.
4. Изготовление эклеров (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Варианты сборки изделий
6. Отделка и декорирование.
7. Презентация готовых изделий.

Практическое занятие № 2. Изготовление макарон.

1. Подготовка и расчет рецептур.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий и способов приготовления макарон.
4. Изготовление макарон (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Варианты сборки изделий
6. Отделка и декорирование.

7. Презентация готовых изделий.

Практическое занятие № 3. Изготовление тартов.

1. Подготовка и расчет рецептур.

2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.

3. Демонстрация технологий и способов приготовления макарон.

4. Изготовление макарон (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

5. Варианты сборки изделий

6. Отделка и декорирование.

7. Презентация готовых изделий.

Тема 4. Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом.

Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Окрашивание какао – масла. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом. Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада. Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Разработка рецептур для начинок (ганаш, пралине и т.д.). Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш». Текстуры начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).

Практическое занятие № 1. Изготовление конфет.

1. Подготовка и расчет рецептур.

2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.

3. Демонстрация технологий и способов приготовления начинок для конфет с различными текстурами (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).

4. Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

5. Формование масс, стабилизация начинок.

6. Работа с сырьем для декорирования шоколада (какао-масло, пищевые красители).

7. Демонстрация способов темперирования шоколада

8. Демонстрация изготовления корпусных, нарезных конфет, трюфелей.

9. Изготовление корпусных конфет: подготовка форм, заливка корпуса, заполнение начинкой\начинками, формование донышка конфет (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

10. Изготовление нарезных конфет: разливка слоев начинки в рамке, стабилизация начинки, формование дна, нарезание конфет, глазирование шоколадом (окутать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

11. Изготовление трюфелей: формование донышка, отсадка начинки из кондитерского мешка, стабилизация массы, глазирование шоколадом (окутать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

12. Окрашивание и декорирование различных видов конфет.

Рабочая программа УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы профессионального обучения по профессии

«Кондитер» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная, которые проводятся на базе ГАУ КО ПОО КСТ и организаций общественного питания.

3.1. Учебная практика.

Учебная практика предусмотрена учебным планом: во втором полугодии 1-го года обучения слушателей в течение 1 недели (36 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые слушателями в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций слушателей.

В ходе освоения программы учебной практики обучающейся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки по заданию кондитера зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, сахара и других продуктов для приготовления кондитерских изделий;
- подготовки полуфабрикатов по заданию кондитера;
- приготовления мучных блюд, выпеченных изделий из теста по заданию кондитера;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов по заданию кондитера;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию кондитера;
- порционирования (комплектации) раздачи изделий по заданию кондитера;
- упаковки готовых кондитерских изделий на вынос по заданию кондитера.

уметь:

- готовить кондитерские изделия по технологическим картам под руководством кондитера;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении изделий;
- отпускать кондитерские изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении кондитерских изделий;
- соблюдать санитарно - гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления кондитерских изделий и экономно расходовать его.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов.

Программа учебной практики:

Наименование видов работ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
Инструктаж по технике безопасности	Заполнение журнала по технике безопасности.	2
Подготовка по заданию кондитера зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, сахара и других продуктов для	Проверка и отбор качества сырья. Организация технологического процесса.	2

приготовления кондитерских изделий		
Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование продукции.	Отработка технологического процесса.	2
Подготовка полуфабрикатов по заданию кондитера	Проверка и отбор качества сырья. Организация технологического процесса.	6
Приготовление кондитерских изделий (классические и современные торты)	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж.	8
Приготовление кондитерских изделий (пирожные и десерты)	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж.	8
Приготовление конфет и шоколадных изделий.	Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж.	6
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос.	Организация процесса. Контроль качества и безопасность изделия.	2
Итого:		36

Производственная практика.

Производственная практика предусмотрена учебным планом:

- во втором полугодии 1-го года обучения слушателей Колледж-класса в течение 2 недель (72 час.) в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

- в первом полугодии 2-го года обучения слушателей Колледж-класса в течение 2 недель (72 час.) в рамках профессиональных модулей ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции.

Цели производственной практики:

- непосредственное участие слушателей в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение слушателей к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

В результате прохождения производственной практики слушатель должен демонстрировать следующие результаты образования:

иметь практический опыт:

- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;

- упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;

уметь:

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

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

- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;

- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;

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

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

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

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

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

- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

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

- пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;

- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Программа производственной практики:

Наименование видов работ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Кол-во часов
Инструктаж по технике безопасности	Заполнение журнала по технике безопасности. Знакомство с предприятием.	2
Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	Организация рабочего места. Проверка органолептическим способом годности продуктов. Сортировка, мойка, чистка, нарезка продуктов. Уборка рабочего места.	4
Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов: - желе, муссов - сиропов, глазурей - кремов на основе сливочного масла	Организация рабочего места. Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов. Технология приготовления	16

<ul style="list-style-type: none"> - кремов белковых и заварных - крема из сливок и на основе сыров - мастики и отделочных полуфабрикатов - посыпок 	<p>полуфабрикатов. Контроль качества и безопасность полуфабрикатов. Бракераж. Хранение изделий.</p>	
<p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных полуфабрикатов и кондитерских изделий разнообразного ассортимента из:- блинчатого и вафельного теста</p> <ul style="list-style-type: none"> - сдобно пресного теста - пряничного теста - воздушного теста - песочного теста - бисквитного теста - заварного теста - пресного слоеного теста. 	<p>Организация рабочего места. Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование изделия. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж. Хранение изделий.</p>	28
<p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места. Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование изделия. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж. Хранение изделий.</p>	34
<p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и печенья разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места. Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование изделия. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж. Хранение изделий.</p>	36
<p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места. Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование изделия. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж. Хранение изделий.</p>	12
<p>Приготовление шоколадной продукции, конфет.</p>	<p>Организация рабочего места. Расчет массы сырья для технологического процесса. Проверка качества сырья. Организация технологического процесса приготовления изделия. Технология приготовления изделия. Оформление и декорирование изделия. Контроль качества и безопасность изделия. Бракераж. Хранение изделий.</p>	8
<p>Порционирования (комплектация) раздача кондитерских и мучных изделий.</p>	<p>Организация процесса. Контроль качества и безопасность блюда.</p>	2
<p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска</p>	<p>Организация рабочего места. Нарезка и формовка изделий. Организация процесса. Охлаждение и замораживание продукции. Контроль качества и безопасность продукции.</p>	2

на вынос, транспортирования.		
Итого:		144

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ реализации основной профессиональной образовательной программы

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

1. Учебный кабинет для теоретических занятий.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
- комплект методических и нормативных документов.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран.
- безопасности жизнедеятельности;
- организации обслуживания в общественном питании.

2. Лаборатория кондитерского дела.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные,

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный,

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп,

Механическое оборудование:

Тестомес, Миксер, Мясорубка

Тепловое оборудование:

Жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,

Фритюрница

Микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

Стеллаж

Производственный стол,

Моечная ванна двух или трехсекционная

Производственный стол

Полка или шкаф для специй, эссенций, красителей

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

Кастрюли, Функциональные емкости из нержавеющей стали,

Венчик, Лопатка, Сито,

Скребок пластиковый, скребок металлический, Мерный инвентарь,

Набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),

Набор мерных ложек, Совки для сыпучих продуктов,

Скалки деревянные, Скалки рифлёные,

Резцы (фигурные) для теста и марципана,
Вырубки (выемки) для печенья, пряников
Кондитерские листы,
Формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
Нож, Нож пилка
Кондитерские мешки, Насадки для кондитерских мешков,
Ножницы, Терки,
Кисти силиконовые, Силиконовые коврики для выпекания,
Прихватки, Перчатки термостойкие,
Дуршлаг, Подносы,

Расходные материалы:

Бумага пергаментная
Кондитерские мешки полимерные (одноразовые)

Пособия:

Пособия на печатной основе (плакаты, таблицы, карты, дидактические материалы и т.д.),
муляжи (сыра, колбас, конченных изделий, овощей, фруктов),
образцы (круп, специй, сахара, макаронных изделий).

2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. ГОСТ Р Общественное питание. Термины и определения.
2. ГОСТ 24557 «Изделия хлебобулочные сдобные»
3. ГОСТ 14621-78 «Рулеты бисквитные»
4. ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные»
5. Стандарт отрасли «Торты и пирожные» ОСТ 10-060-95
6. СанПиН 42-123-4117-2015. Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
7. Блинова Т.В., Журавлёв В.Н. Бухгалтерский учёт: Учебное пособие.- М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Профи КС, 2018. - 776 с.
9. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.
11. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. -2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.
12. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М. : Издательский центр «Академия», 2014.
13. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-320с. цв. вкл.
14. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М. Издательский центр «Академия», 2017.- 384с., {16}с. цв. ил.

15. Новикова Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова. — Москва: КНОРУС, 2019. — 580 с.

16. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

17. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Апет Т.К., Пашук З. Н. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.: ил.;

18. Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;

Дополнительная литература:

1. Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. 416 с.;

2. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Минифай Б.У. Пер. с англ. под общ. науч. ред. Т.В. Савенковой. – СПб.: Профессия; 2005. – 808 с., ил. – (Серия: научные основы и технологии).

3. Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669 с.

4. Дюшен Л. Джонс Б. Новое о десерте кулинарные шедевры от Le Gordon Bleu/Пер. с англ.- М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224с.;ил.

5. Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства. М. : Ресторанные ведомости, 2005.

6. Шрамко Е. Современный кондитер. Торты, пирожные, выпечка. М. : Ресторанные ведомости, 2012.

7. Дюшен Л., Джонс Б. Новое о десерте: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu/ пер. с англ. – М.; Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224 с.

8. Большая книга кондитера: Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры Автор: Дюпюи Мелани, Варуцикос Яннис Язык: Русский Издательство: М.: КоЛибри Жанр: Кулинария Год выхода: 2019 Страниц: 281

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал “Весь общепит России» <http://www.pitportal.ru/> -

2. Кондитерское дело — Национальная сборная Worldskills Россия

3. SuperBaker

4. Andy Chef (Энди Шеф)

5. Шоколатье.ру (chocolatier.ru)

6. Информационно-справочные материалы «Русская еда» <http://www.russianfood.com>.

7. Справочно - правовая система Гарант www.garant.ru.