

Частное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
Учебный центр «Псков»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Учебного центра «Псков»

Н.А.Иванов

2024_ г.



Образовательная программа
профессионального обучения – профессиональной подготовки,
переподготовки по профессии
«Кондитер», код 12901

Утверждено на заседании методической
комиссии отделения «Школа бизнеса»
протокол № 01 от «18» января 2024 г.
Председатель методической комиссии
_____ Е.А. Ильенко

г. Псков
2024 год

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы.....	3
1.2. Требования к слушателям.....	3
1.3. Форма и продолжительность обучения.....	3
2. Планируемые результаты обучения.....	5
3. Содержание программы.....	8
3.1. Календарный график программы.....	8
3.2. Учебный план.....	10
4. Тематический план теоретического и практического обучения.....	11
4.1. Тематический план и программа дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности».....	11
4.2. Тематический план и программа дисциплины «Охрана труда и техника безопасности».....	11
4.3. Тематический план и программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».....	12
4.4. Тематический план и программа дисциплины «Основы калькуляции и учета».....	13
4.5. Тематический план и программа дисциплины «Основы физиологии питания, санитария и гигиена».....	14
4.6. Тематический план и программа дисциплины «Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции».....	16
5. Тематический план и программа практического обучения.....	19
6. Организационно-методические и материально-технические условия обучения.....	24
7. Оценка результатов обучения.....	25
7.1. Примерные нормы оценки устных ответов.....	25
7.2. Примерные нормы оценки качества выполнения контрольных и самостоятельных работ.....	25
7.3. Критерии оценки качества выполнения практических работ по профессии «Кондитер».....	26
8. Список использованной литературы.....	28
9. Экзаменационные билеты для проверки теоретических и практических знаний.....	30

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Основная программа профессионального обучения, профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Кондитер» разработана на основании:

- Федерального Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 г. № 977, от 20.01.2015 г. № 17, от 26.05.2015 г. № 524, от 27.10.2015 г. № 1224);
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (для основных программ профессионального обучения);
- Методических рекомендаций 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);
- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 года № 597н;
- Единого тарифно-квалификационного справочника ЕТКС, выпуск 51, «Кондитерское производство».

Программа реализуется в соответствии с подвидом действующей лицензии на осуществление образовательной деятельности: «профессиональное обучение».

Основная программа направлена на формирование (развитие) у обучающегося профессиональных знаний, компетенций и навыков, обеспечивающих конкурентоспособность и профессиональную мобильность на рынке труда.

1.2. Требования к слушателям

На обучение принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие образование не ниже основного общего и среднего общего образования. Годность по состоянию здоровья, подтверждаемая медицинской справкой (заключением).

1.3. Форма и продолжительность обучения

Срок обучения по программе профессионального обучения, профессиональной подготовки (переподготовки) «Кондитер», код 12901 - 256 часов/ 32 дня/ 6,4 недель/ 1,6 мес., включая все виды аудиторной и внеаудиторной (практической) учебной работы, текущей, промежуточной и итоговой аттестации.

Форма обучения - очная, очно-заочная, с отрывом и без отрыва от работы, с использованием современных и дистанционных образовательных технологий.

Во время прохождения производственного обучения слушатель заполняет дневник-отчет о производственном обучении.

Профессиональное обучение слушателей завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Квалификационный экзамен включает в себя практическую работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Итоговая аттестация выпускников осуществляется аттестационной комиссией, состав которой формируется УЦ «Псков» и утверждается приказом директора. Комиссия приступает к работе при завершении слушателями обучения и их допуске к итоговой аттестации.

Лица, освоившие образовательную программу в полном объеме и успешно сдавшие квалификационный экзамен, получают квалификацию по профессии рабочего, должности служащего «Кондитер» и подтверждается документом о квалификации - свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

2. Планируемые результаты обучения

Сформирование и совершенствование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, в соответствии с 3 уровнем квалификации по профессиональному стандарту «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 года № 597н.

Таблица 1. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт «Кондитер» (уровень квалификации – 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	

Обобщенная трудовая функция: «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера»

Трудовая функция: А/01.3 «Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места»

Трудовые действия	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
Необходимые умения	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, срокам и условиям 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
Необходимые знания	• 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

Трудовая функция: А/02.3 «Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции»

Трудовые действия	• 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
Необходимые умения	• Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	• Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	• Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
	• Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	• Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	• Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
	• Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
	• Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	• Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
	• Требования охраны труда, производственной санитарии и

Необходимые знания	пожарной безопасности в организациях общественного питания
	• Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	• Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении 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

3. Содержание программы

3.1. Календарный график программы

Календарный месяц, в котором проводится обучение по Программе	Даты начала и окончания обучения по Программе	День освоения Программы	Дисциплины Программы и количество часов
(Наименование	Теоретические	1 день	Д1 (8 час.)
Месяца)	и практические (даты проведения)	2 день	Д2 (8 час.)
		3 день	Д2 (8 час.)
		4 день	Д3 (8 час.)
		5 день	Д3 (8 час.)
		6 день	Д3(2 час.) Д4 (6 час.)
		7 день	Д4 (8 час.)
		8 день	Д4 (4 час.) Д5 (4 час.)
		9 день	Д5 (8 час.)
		10 день	Д5 (8 час.)
		11 день	Д6(8 час.)
		12 день	Д6(8 час.)
		13 день	Д6(8 час.)
		14 день	Д6(8 час.)
		15 день	Д6(8 час.)
		16 день	Д6(8 час.)
		17 день	Д6(8 час.)
		18 день	Д6(8 час.)
		19 день	Д6(8 час.)
		20 день	Д6(8 час.)
		21 день	Д6 (4 час.) Д7 (4 час.)
		22 день	Д7 (8 час.)
		23 день	Д7 (8 час.)
		24 день	Д7 (8 час.)
		25 день	Д7 (8 час.)
		26 день	Д7 (8 час.)
		27 день	Д7 (8 час.)
		28 день	Д7 (8 час.)
		29 день	Д7 (8 час.)
		30 день	Д7 (8 час.)
		31 день	Д7 (8 час.)
	Итоговая аттестация (дата проведения)	32 день	Д7 (2 час.) Итоговая аттестация (6 ч.)

Используемые сокращения наименований дисциплин программы:
Дисциплина 1 (Д1) – Охрана труда;
Дисциплина 2 (Д2) – Охрана труда и техника безопасности;
Дисциплина 3 (Д3) – Техническое оснащение и организация рабочего места;
Дисциплина 4 (Д4) – Основы калькуляции и учета;
Дисциплина 5 (Д5) – Основы физиологии питания, санитария и гигиена;
Дисциплина 6 (Д6) – Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
Дисциплина 7 (Д7) – Практическое обучение

3.2. Учебный план

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР УЦ "Псков"

Р.Н. Иванов
2024 г.



Учебный план по программе профессионального обучения – профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Кондитер», код 12901

Продолжительность обучения 256 час./ 1,6 мес./ 6,4 нед. / 32 дней

Учебная нагрузка в неделю 40 час.

Квалификация: 3 разряд

Документ о квалификации: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

Форма обучения: очная

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов	В т.ч. практическ ие занятия	Месяц	
				1	2
1.	Общепрофессиональные дисциплины	60	54		
1.1	Правовые основы профессиональной деятельности	8	7	8	
1.2	Охрана труда и техника безопасности	16	15	16	
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	18	16	18	
1.4	Основы калькуляции и учета	18	16	18	
2.	Профессиональные дисциплины	104	90		
2.1	Основы физиологии питания, санитария и гигиена	20	18	20	
2.2	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	84	72	80	4
	Итого:	164	144	160	4
3.	Практическое обучение	86			86
4.	Квалификационный экзамен	6			6
	Всего:	256		160	96

Заведующая Школой бизнеса _____ Е.А. Ильенко

Одобрено на заседании методической комиссии протокол № 01 от «18» января 2024 г.

4. Тематический план теоретического и практического обучения

4.1. Тематический план и программа дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

Название темы	Количество часов	
	теория	практика
Тема 1. Правовые основы профессиональной деятельности.	1	7
Итого	8	

Тема 1. Правовые основы профессиональной деятельности.

Правовая структура общества. Сущность, цели, задачи. Основные понятия. Закон о защите прав потребителей. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников. Предприятия малого бизнеса в общественном питании.

Самостоятельная работа: изучение закона о защите прав потребителей.

4.2. Тематический план и программа дисциплины «Охрана труда и техника безопасности»

Название темы	Количество часов	
	теория	практика
Тема 1. Основы трудового законодательства.	0,5	6
Тема 2. Организация работы по охране труда на предприятии	0,5	9
Итого	16	

Тема 1. Основы трудового законодательства.

Роль техники и технологий в современном обществе. Технологическая культура и ее компоненты. Основы трудового законодательства. Трудовой договор. Значение соблюдение правил эксплуатации оборудования. Виды производственных травм, способы оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях (порезах, ожогах, поражении электрическим током и т.п.).

Общие и специальные меры безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования.

Самостоятельная работа: работа с конспектом лекций, использование Интернета, изучение нормативных документов, работа с учебным материалом.

Тема 2. Организация работы по охране труда на предприятии.

Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности. Охрана труда трудящихся, безопасные условия труда. Цели и задачи предмета охрана труда.

Мероприятия по охране труда. Охрана труда в России – это широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых безопасных и высокопроизводительных условий труда на предприятиях. Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте). Организация охраны труда. Безопасная эксплуатация механического, теплового, электрического оборудования. Профилактика травматизма. *Самостоятельная работа: работа с конспектом лекций, использование Интернета, изучение нормативных документов, работа с учебным материалом. Реферат на тему: «Безопасная эксплуатация механического, теплового, электрического оборудования».*

4.3. Тематический план и программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Название темы	Количество часов	
	теория	практика
Тема 1. Принципы организации кондитерского производства.	1	8
Тема 2. Оборудование предприятий общественного питания	1	8
Итого	18	

Тема 1. Принципы организации кондитерского производства.

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объем.

Тема 2. Оборудование предприятий общественного питания

Понятие о машине. Классификация технологических машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Устройство технологической машины: двигательные механизмы, передаточные механизмы, исполнительный механизм, механизмы управления, регулирования, защиты и блокировки. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные, и специального назначения. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов (устройство сменных механизмов изучается в соответствующих темах). Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации универсальных приводов и требования безопасности труда. Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам.

Фаршемешалки. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для дробления орехов и растирания мака. Механизмы для отжатия соков из ягод и фруктов. Механизм для измельчения в стружку монолита масла. Тестораскаточные машины. Взбивальные машины и механизмы.

Хлеборезки. Машины для нарезки гастрономических товаров. Общая характеристика оборудования кондитерского цеха. Характеристика машин для приготовления: и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. приводов. Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Секционное модулированное оборудование, его преимущества, использование. Холодильные установки. Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы. Правила безопасного использования. Задачи и организация учета продуктов и реализации готовой продукции, документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары, прием товаров, учет потерь товаров. Правила отпуска готовой продукции.

Самостоятельная работа: реферат на тему: «Организация трудового процесса. Подготовка и оснащение рабочего места в кондитерском цеху»

4.4. Тематический план и программа дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Название темы	Количество часов	
	теория	практика
Тема 1. Введение. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	0,5	4
Тема 2. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания. Виды цен. Понятие о меню.	1	6
Тема 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве	0,5	6
Итого	18	

Тема 1. Введение. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика.

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов.

Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц.

Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.

Самостоятельная работа: работа с конспектом лекций, использование Интернета, изучение нормативных документов, работа с учебным материалом.

Тема 2 . Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания.

Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, циклического).

Рекомендуемые практические занятия

Самостоятельная работа: работа с конспектом лекций, работа с учебным материалом. Изучение разделов Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и правил работы с ним. Составление меню.

Тема 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве

Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства.

Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление. Инвентаризация продуктов и тары. Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации.

Самостоятельная работа: реферат на тему: «Документы, оформляемые при проведении инвентаризации»

4.5. Тематический план и программа дисциплины «Основы физиологии питания, санитария и гигиена»

Название темы	Количество часов	
	теория	практика
Тема 1. Основы физиологии питания.	0,5	6
Тема 2. Понятие о микроорганизмах.	0,5	
Тема 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	0,5	6
Тема 4. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания	0,5	6
Итого	20	

Тема 1. Основы физиологии питания.

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания. Биологическое значение пищи. Химический состав. Основные питательные вещества и их значение для организма. Белки, их значение. Продукты, богатые белками. Суточная норма, калорийность.

Углеводы, их значение, норма. Превращение углеводов в жиры при избыточном питании. Жиры, их значение. Рациональное соотношение животных и растительных жиров.

Минеральные соли – значение в питании. Соли железа, натрия, калия, фосфора, кальция, йода. Вода, значение для организма, норма потребления.

Витамины – значение в питании. Понятие о гиповитаминозе и авитаминозе. Водорастворимые витамины В₁ и С. Жирорастворимые витамины А и Д. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.

Процесс пищеварения. Понятие усвояемости пищи. Влияние на усвояемость внешнего вида, вкуса и запаха пищи, культуры обслуживания.

Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии. Факторы, влияющие на обмен веществ.

Питание различных групп населения. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения. Режим питания.

Понятие о калорийности пищи. Калорийность белков, жиров и углеводов. Пищевой рацион, режим питания, условия приёма пищи. Энергетические затраты организма. Определение энергетической ценности пищевых продуктов.

Характеристика основных питательных веществ: белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, их значение для организма, суточная норма, основные источники этих веществ.

Лабораторно-практическая работа: Составление меню, определение его питательной ценности, подсчет стоимости продуктов.

Тема 2. Понятие о микроорганизмах.

Краткие сведения о развитии науки микробиологии. Распространение микробов в природе: почве, воде, воздухе. Классификация микробов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы их величина. Форма, строение, размножение, спорообразование.

Питание микробов. Пищевые продукты как питательная среда. Понятие о микроорганизмах, их классификация. Пищевые продукты питания – среда для развития микроорганизмов. Полезное и вредное воздействие микробов на пищевые продукты.

Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование его в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

Венерические заболевания, их предупреждение. Профилактика СПИДа.

Тема 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Понятие инфекция. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Возбудители пищевых инфекций.

Пищевые отравления. Возбудители пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического заражения. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых отравлениях. Виды пищевых отравлений. Профилактика кишечных инфекций и глистных заболеваний. Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Пищевые токсикоинфекции. Условно-патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей). Роль кишечной палочки и протей в возникновении токсикоинфекции. Кишечная палочка — показатель загрязнения предприятий. Меры профилактики токсикоинфекций.

Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилококка. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Меры профилактики. Ботулизм. Причины возникновения отравления. Основные мероприятия по предупреждению ботулизма.

Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Гельминтозы, их виды. Меры предупреждения заражения гельминтами. Борьба с гельминтоносительством

Гигиена первичной обработки пищевых продуктов. Гигиена тепловой обработки пищевых продуктов. Соблюдение сроков реализации готовой пищи. Понятие о лабораторном исследовании продуктов.

Самостоятельная работа обучающегося: Подготовка реферата «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия»

Тема 4. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания

1. Правила личной гигиены работников пищевого производства.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятиях общественного питания.
3. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.
4. Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарные требования: к содержанию предприятий общественного питания; к территории и планировке помещений; к помещениям для приема и хранения продуктов, к производственным помещениям, к помещениям, связанным с обслуживанием потребителей; к инвентарю, оборудованию, посуде, таре. Санитарные требования к устройству и оборудованию моечных помещений. Значение применения посудомоечных машин. Режим мытья столовой посуды при ручном и механическом способах. Перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности.

Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений. Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Санитарный режим работников на производстве.

Уход за кожей тела и рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний, Правила мытья и дезинфекции рук. Недопустимость работы при гнойничковых заболеваниях

кожи рук, ангины, заболеваниях зубов и катарактах верхних дыхательных путей. Чистка одежды, обуви.

Требования к санитарной одежде, ее хранение.

Медицинский осмотр и обследования на бактерио- и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Заболевания, препятствующие допуску к работе в предприятиях общественного питания.

Личная санитарная книжка работника, порядок ее заполнения и хранения. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Предохранительные прививки, их значение.

Санитарные требования: к приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов; к приему, хранению сырья и полуфабрикатов; к механической кулинарной обработке продуктов; к изготовлению полуфабрикатов из мяса и рыбы; к тепловой кулинарной обработке продуктов; к отпуску готовых блюд. Санитарный контроль качества готовой пищи. Бракераж готовой продукции.

Санитарные требования к выработке кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация). Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора

Самостоятельная работа обучающегося: реферат на тему: «Санитарные требования к хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов».

4.6. Тематический план и программа дисциплины «Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции»

Название темы	Количество часов	
	теория	практика
Тема 1. Технология изготовления теста, полуфабрикатов	6	36
Тема 2. Технология приготовления кондитерской и шоколадной продукции	6	36
Итого	84	

Тема 1. Технология изготовления теста, полуфабрикатов

Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Их пищевая ценность. Значение основных мучных кондитерских изделий в питании. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества основных мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.

Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов: крема, сиропы, желе, мастики, марципан, глазури, посыпки. Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Виды теста. Последовательность выполнения технологических

операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них. Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий. Правила хранения, условия. Правила проведения бракеража. Недостатки готовых основных мучных кондитерских изделий и причины их возникновения. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража. Виды изучаемого теста и изделий из него: - блинчатое тесто, пирожки блинчатые, пирог блинчатый и др; - сдобное пресное тесто: ватрушки, пирожки, сочни, печенье и др: - бисквитное тесто, бисквит «Прага», пирог бисквитный, рулет фруктовый, печенье «Ленинградское» и др; - песочное тесто для кексов «Столичный», «Чайный», «Ореховый», «Творожный» и др; - заварное тесто: булочка со сливками, кольца воздушные и др; - воздушное тесто, печенье «Меренги» и др; - слоеное тесто, ушки слоеные, языки слоеные, пирожки и др. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов: крем масляный основной и его производные, крем белковый (заварной способ), крем из сливок, крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем молочный, крем творожный, крем йогуртовый. Украшение из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требования к качеству кремов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов для промочки. Применение, требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помадки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики. Украшения из мастики. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении марципана. Способы украшения из марципана, требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей: белковые глазури, шоколадная глазурь, требования к качеству. Способы украшения. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении карамели, требования к качеству. Способы украшения из карамели. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколада, темперирование, способы украшения.

Самостоятельная работа обучающегося: Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Тема. 2 Технология приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий. Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла. Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки. Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Их пищевая ценность. Значение

печенья, пряников, коврижек в питании. Требования к качеству печенья, пряников, коврижек. Проверка органолептическим способом печенья, пряников, коврижек. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного и песочного теста и изделий из них. Ассортимент изучаемых изделий: - пряники глазированные, пряники медовые, пряники «Детские», пряники «Тулские» и др; - коврижка «Медовая», коврижка «Южная» и др; - печенье «Круглое», печенье «Масляное», печенье «Нарезное», печенье «Песочное», печенье «Творожное» и др. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов: крем масляный основной и его производные, крем белковый (заварной способ), крем из сливок, крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем молочный, крем творожный, крем йогуртовый. Украшение из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требования к качеству кремов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов для промочки. Ассортимент отечественных классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании. Классификация тортов и пирожных, их характеристика. Требования к качеству тортов и пирожных. Основные процессы приготовления пирожных и тортов.

Самостоятельная работа обучающегося: Приготовление дрожжевого теста опарным способом и простых хлебобулочных изделий из него. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и простых хлебобулочных изделий и хлеба из него. Подготовка сообщений на тему: «Виды и использования пищевых добавок при изготовлении мучных кондитерских изделий». Приготовление основных мучных кондитерских из бисквитного и воздушного теста.

5. Тематический план и программа практического обучения

Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	4
2.	Изучение технологического оборудования	3
3.	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	3
4.	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления кондитерской продукции	8
5.	Ознакомление с основами учета	6
6.	Подготовка сырья к производству.	8
7	Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	8
8.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	8
9.	Технология приготовления изделий из теста.	
9.1	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	16
9.2	Приготовление бездрожжевых видов теста и изделий из них.	16
10.	Самостоятельное выполнение работ повара	6
	Итого:	86

Тема 1. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка.

Ознакомление с квалификационными требованиями повара 3 разряда, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

Тема 2. Изучение технологического оборудования

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехах.

Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.

Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.

Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним.

Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.

Тема 3. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при тепловой обработке продуктов.

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при порционировании и раздаче готовой продукции.

Тема 4. Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи

Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству.

Распознавание видов пищевых продуктов, их отличительные признаки и кулинарное назначение, недопустимые пороки. Овладение навыками органолептической оценки качества пищевых продуктов.

Овладение навыками нарезки хлеба.

Ознакомление с маркировкой, различными видами упаковки, условиями и особенностями хранения скоропортящихся пищевых продуктов.

Тема 5. Ознакомление с основами учета

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, назначение, построение. Овладение навыками пользования Сборником рецептов блюд, таблицей норм взаимозаменяемости продуктов.

Порядок определения норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

Ознакомление с порядком получения продуктов и оформлением документации на поступление и расходование сырья и полуфабрикатов, отпуск готовой продукции.

Ознакомление с отчетностью материально-ответственных лиц.

Тема 6. Подготовка сырья к производству.

Организации рабочего места. Правила хранения пищевых продуктов. Подбор оборудования, инструментов, посуды для подготовки сырья к производству.

Подготовка сырья к производству.

-сыпучих продуктов: сахара, крахмала, соли, какао, сухого молока, круп.

- жировых продуктов,
- яичных продуктов,
- молочных продуктов,
- повидла, джемов, цукатов, кураги, орехов, мака,
- разрыхлителей: дрожжей, соды, амония,
- ароматических веществ, пищевых кислот.

7. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

Подбор и подготовка к работе оборудования, инструментов, инвентаря, посуды. Правила эксплуатации и технические требования безопасности труда во время работы.

Работа со сборником рецептов. Расчет рецептов.

Освоение приемов и видов работ при изготовлении начинок и фаршей. Изучение их ассортимента.

Приготовление творожной начинки с изюмом, протираание творога. Добавление специй, изюма, масла, перемешивание. Требования к качеству.

Приготовление фарша из гороха, фасоли: отваривание, добавление специй, перемешивание.

Приготовление начинок из яблок: очищение яблок от кожуры: разрезание их на дольки, удаление зерен, нарезка на кусочки, добавление сахара, перемешивание, припускание, охлаждение готовой начинки, требования к качеству.

Приготовление начинки из повидла, повидла и корицы, повидла и орехов. изюма, протирание повидла, добавление компонентов, перемешивание.

Приготовление начинки из мака: запаривание мака, процеживание, протирание с сахаром, добавление компонентов, перемешивание.

Приготовление мясного фарша, фарша из ливера: измельчение мясных продуктов, добавление соли, перца и других компонентов, перемешивание.

8. Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

Подбор и подготовка к работе оборудования, инструментов, инвентаря, посуды.

Характеристика отделочных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий. Работа со сборником рецептов. Расчет рецептов. Сроки и условия хранения отделочных полуфабрикатов.

Освоение приемов и видов работ при приготовлении сиропов.

Приготовление сиропа, растворение сахара, нагревание до кипения, удаление пены, охлаждение, добавление ароматических веществ, определение готовности. Требования к качеству.

Приготовление сиропа для глазирования: растворение сахара, нагревание до кипения, удаление пены, уваривание, определение готовности, охлаждение до 80 градусов, добавление красок и ароматических веществ.

Освоение приемов и видов работ при приготовлении желе. Замачивание желатина или агара в холодной воде. Соединение сахара, воды, доведение смеси до кипения, уваривание сиропа, добавление патоки, определение готовности сиропа. Соединение с агаром и нагревание смеси при помешивании до полного растворения агара, процеживание готового сиропа, охлаждение до 60-65 градусов, добавление кислоты, эссенции, вина, красителей, разливание сиропа в лотки тонким слоем. Охлаждение до образования плотного студня.

Освоение приемов и видов работ при приготовлении помад. Приготовление помады основной: растворение сахара, нагревание до кипения, удаление пены, уваривание сиропа, определение готовности сиропа, добавление в конце варки патоки, кислоты, охлаждение до 40 градусов, взбивание массы на машине, определение ее готовности, созревание помады, добавление ароматических веществ и красителей, определение готовности помады.

Освоение приемов и видов работ при приготовлении масляных кремов, кремов из сливок, из сметаны. Освоение приемов и видов работ при приготовлении посыпок.

Тема 9. Технология приготовления изделий из теста.

9.1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

Подбор и подготовка к работе оборудования, инструментов, инвентаря, посуды. Работа со сборником рецептов. Расчет рецептов.

Освоение приемов и видов работ при приготовлении дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Изучение ассортимента готовых изделий.

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом: изучение способа приготовления, расчет необходимого сырья, подготовка сырья, последовательное соединение муки и продуктов, замешивание теста, определение готовности замеса теста, времени брожения, готовности выброженного теста.

Приготовление печеных мучных изделий (пирожков печеных с мясным фаршем, с ливером, с горохом, с повидлом, с курагой, с яблоками. Ватрушек с творогом, повидлом, булочек, с варёной сгущёнкой, с маком, расстегаев, хлебобулочных изделий в ассортименте, пиццы). Порционирование теста, формование кусочков теста, раскатывание теста, подготовка начинки (фарша), раскладывание начинки на подготовленное тесто, формование изделий, укладывание на листы для выпекания, расстаивание изделий,

определение готовности изделий после расstaивания. смазывание изделий перед выпечкой, подготовка печи для выпекания, определение температуры печи, выпекание изделий с соблюдением температурного режима выпекания. Определение готовности изделий, охлаждение изделий. Требования к качеству.

Приготовление мучных изделий жареных во фритюре (пончиков, пирожков с горохом, ливером, капустой), формование кусочков теста, раскатывание теста, подготовки начинки, раскладывание начинки на подготовленное тесто, формование изделий, укладывание на листы, расstaивание изделий, подготовка жира для фритюра, определение готовности жира, жарка изделий с соблюдением температурного режима выпекания, определение готовности изделий, охлаждение изделий. Определение и исправление дефектов при приготовлении теста, выпекании и жарки изделий.

Тема 9.2. Приготовление бездрожжевых видов теста и изделий из них.

Подбор и подготовка к работе оборудования, инструментов, инвентаря, посуды. Работа со сборником рецептов. Расчет рецептов

Освоение приемов и видов работ при приготовлении блинчатого теста.

Приготовление блинчатого теста и изделий из него расчет необходимого количества сырья, подготовка сырья, последовательное введение продуктов в дежу взбивальной машины, замешивание теста, определение готовности теста, жарка блинчиков на сковороде, подготовка начинки (фарша), раскладка начинки (фарша) на блинчатый полуфабрикат, формование изделий, выкладывание изделий на листы, жарка изделий.

Освоение приемов и видов работ при приготовлении вафельного теста.

Приготовление вафельного теста и изделий из него, расчет необходимого количества сырья, подготовка сырья, последовательное соединение продуктов согласно рецептуре, смешивание теста, выпекание вафельных листов, охлаждение, склеивание вафельных листов и оформление поверхности вафель, нарезка полуфабрикатов на изделия, выявление дефектов.

Освоение приемов и видов работ при приготовлении песочного теста. Изучение рецептуры и ассортимента готовых изделий.

Приготовление песочного теста и изделий из него. Расчет необходимого количества сырья, подготовка сырья, последовательное соединение продуктов согласно рецептуры - масла, сахара, меланжа и перемешивание до однородной массы, добавление эссенций, разрыхлителей и муки, замешивание теста. Определение готовности теста, деление теста на куски, раскатывание теста, формование теста в зависимости от назначения, виду изделий, выкладывание изделий на листы, выпекание изделий с соблюдением температурного режима выпекания, определение готовности изделий.

Приготовление печенья нарезного, пирогов и других изделий.

Освоение приемов и видов работ при приготовлении пресного сдобного теста. Изучение рецептов и ассортимента готовых изделий.

Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него. Расчет необходимого количества сырья, подготовка сырья, размягчение масла или маргарина, растворение в воде кислоты, сахара, меланжа, процеживание, соединение с маслом, мукой, растворителями и перемешивание до однородной консистенции. Определение готовности теста, разделка теста, формование изделий, выкладывание изделий на листы, загрузка листов в печь, выпекание изделий с соблюдением температурного режима выпекания, определение готовности изделий, охлаждение изделий. Требования к качеству выпеченных изделий.

Приготовление сочников с творогом, варёной сгущённой и арахисом, печенья соленого.

Освоение приемов и видов работ при изготовлении пряничного теста. Изучение рецептур и ассортимента готовых изделий. Требования к качеству. Сроки и условия хранения

Тема 10. Самостоятельное выполнение работ кондитер (3 разряд)

Самостоятельная работа на рабочем месте кондитер по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по приготовлению кондитерских изделий массового спроса (по заданию кондитера) в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.

Выполнение работы на оценку. Описание работы в заключении.

Например, Приготовление пирожного «Песочное». Приготовление песочного теста, раскатывание теста пластом, вырезание заготовок выемкой в форме кольца, смазывание поверхности меланжем и посыпание дроблеными орехами, выкладывание изделий на листы, загрузка листов в печь, выпекание изделий с соблюдением температурного режима выпекания, определение готовности изделий, требования к качеству, охлаждение пирожных, складывание пирожных в лотки.

6. Организационно-методические и материально-технические условия обучения

Подготовку слушателей осуществляет учебное подразделения ЧОУ ДПО «Учебный центр «Псков» - Школа бизнеса, в соответствии с лицензией, выданной Государственным управлением образования Псковской области.

Прием слушателей на обучение осуществляется на основании договоров непосредственно с обучающимися или организациями-заказчиками их обучения.

Производственная практика осуществляется в подразделении ЧОУ ДПО «Учебный центр «Псков» - кафе-столовая «Рандеву»

Производственная практика также осуществляется по договорам с организациями, представляющими возможность слушателям освоить практическую часть программы и имеющих необходимую материально-техническую базу.

Комплектование группы слушателей, реализацию программы, в том числе контроль посещаемости занятий, промежуточной аттестации, организацию проведения итоговой аттестации обеспечивают менеджеры и мастера Школы бизнеса.

Занятия проводятся как штатными преподавателями и мастерами производственного обучения, имеющими соответствующую квалификацию и опыт работы, так и приглашенными специалистами по договорам гражданско-правового характера.

Преподаватели и мастера производственного обучения самостоятельно выбирают и используют педагогически обоснованные формы, средства, методы обучения и воспитания.

Выбор учебников, учебных пособий, материалов и иных средств обучения осуществляется в соответствии с основной программой.

Материально-технические условия обучения: учебные аудитории, оснащенные компьютерами, оргтехникой, наглядными пособиями, оборудованием, плакатами.

В процессе обучения используются тренажеры по оказанию первой медицинской помощи пострадавшим, видеоматериалы, плакаты, методическая литература.

7. Оценка результатов обучения

При освоении программы оценка квалификации слушателей (результатов их обучения) проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация проводится преподавателями курсов, дисциплин, тем, с выставлением оценки в журнал учебных занятий.

Освоение слушателями учебной дисциплины завершается обязательной промежуточной аттестацией в форме, предусмотренной программой (экзамен, контрольная работа, тестирование и т.д.).

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена в соответствии с Положением об итоговой аттестации, утвержденным приказом директора Учебного центра «Псков».

Аттестационная комиссия утверждается приказом директора Учебного центра «Псков». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

После успешного усвоения программного материала учащиеся сдают квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен состоит из двух частей: аттестационного экзамена, на котором учащиеся демонстрируют усвоение теоретических знаний и квалификационной практической работы, на которой учащиеся показывают практическое владение материалом.

Перед сдачей квалификационной пробы учащиеся получают карточки – задания с указанием блюд, которые должны приготовить. Данное задание выдается накануне экзамена, с тем, чтобы учащиеся смогли подготовить все необходимое для его проведения.

Во время проведения аттестационного экзамена учащиеся отвечают на билеты, включающие вопросы по разделам, темам программы профессионального обучения - профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Кондитер».

Билеты с вопросами к итоговому экзамену актуализируются по мере необходимости.

Оценка квалификации может проводиться в несколько этапов по накопительной системе с учетом результатов промежуточной аттестации.

Итоговая выпускная квалификационная работа выполняется слушателями в период производственной практики самостоятельно, под руководством преподавателей (мастеров) учебного подразделения, реализующего программу.

7.1. 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.

7.2. Примерные нормы оценки качества выполнения контрольных и самостоятельных работ:

Отметка «5». Контрольная (КР) или самостоятельная (СР) работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Слушатель работает полностью самостоятельно. Показывает необходимые теоретические знания, умения и навыки. Работа оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

Отметка «4». КР или СР выполняется в полном объёме и самостоятельно. Допускается отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Работа показывает знания слушателя основного теоретического материала, необходимые для самостоятельного выполнения задания.

Отметка «3». КР или СР выполняется и оформляется слушателем при помощи преподавателя. На выполнение работы затрачивается много времени. Слушатель показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе со статистическими материалами.

Отметка «2». Выставляется в том случае, когда слушатель не подготовлен к выполнению контрольной работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показано плохое знание теоретического материала. Руководство и помощь со стороны преподавателя неэффективны по причине плохой подготовки учащегося.

7.3. Критерии оценки качества выполнения практических работ по профессии «Кондитер».

Отметка «5» ставится, если:

- Полностью соблюдались правила трудовой дисциплины;
- Правильно организовано рабочее место;
- Работа выполнялась самостоятельно;
- Были полностью соблюдены правила техники безопасности;
- Отношение к труду- добросовестное, к инструментам и оборудованию- бережное, экономное;
- Задание выполнено в полном объёме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если:

- работа выполнялась самостоятельно;
- были допущены незначительные ошибки в планировании труда;
- в организации рабочего места, но исправлялись самостоятельно;
- полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины;
- правила техники безопасности;
- норма времени не довыполнена на 5-10%.

Отметка «3» ставится, если:

- самостоятельность в работе была низкой;
- допущены нарушения в организации рабочего места;
- трудовой и технологической дисциплины, но ошибки исправлялись после замечаний учителя;
- работа выполнена со значительными нарушениями требований;
- норма времени не довыполнена на 25%.

Отметка «2» ставится, если:

- самостоятельность в работе отсутствовала;

- опущены грубые нарушения правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя;
- заданная работа выполнена с грубыми нарушениями или допущен брак;
- норма времени не довыполнена на 50%.

8. Список использованной литературы

- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- Профессиональный стандарт «Кондитер» утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н.
- Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова. – М: Академия, 2017. – 384с.
- Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. – 11-е изд. Испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М., 2018 г.
- Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 6-е изд. Стер. – М. : Издательский центр «Академия». 2019.

- Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 12 – е. испр. И доп. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 373
- Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/сост. П.С.Ершов. - СПб [Режим доступа]: <https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/p-s-ershov-sbornik-retseptur-na-khleb-i-khlebobulochnye-izdeliya>
- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий/ сост.Павлов. – СПб [Режим доступа]:<https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij>

Экзаменационные билеты для проверки теоретических знаний

Билет № 1

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
3. Виды пастильных изделий. Получение. Показатели качества готовых изделий.
4. Виды пряников. Краткая характеристика основных этапов производства. Показатели качества готовых изделий.

Билет № 2

1. Предмет «Кулинария». Роль общественного питания в условиях рыночной экономики.
2. Виды драже. Приготовление корпусов. Оборудование. Дражирование корпусов. Глянцевание. Фасование и упаковка. Показатели качества.
3. Основное сырье, используемое для производства кондитерских изделий (мука, жиры, сахар, молочные и яичные продукты). Требования, предъявляемые к их качеству, условия хранения и подготовки их к производству.
4. Производство халвы. Приготовление тахинной массы. Приготовление арахисовой и подсолнечной халвы.

Билет № 3

1. Организация рабочих мест.
2. Требования, предъявляемые к качеству тортов и пирожных. Условия и сроки их хранения.
3. Виды полуфабрикатов, применяемых для отделки тортов и пирожных, их получение.
4. Получение какао-масла и какао-порошка из какао бобов.

Билет № 4

1. Охрана труда и техника безопасности при выполнении кулинарных работ.
2. Значение кондитерских изделий в питании человека. Виды изделий.
3. Типы предприятий общественного питания. Краткая характеристика цехов предприятий общественного питания.
4. Глазирование корпусов конфет. Показатели качества конфет.

Билет № 5

1. Личная гигиена работников общественного питания.
2. Основы рационального питания.
3. Изделия из теста. Классификация и технология приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста. Изделия из теста. Виды начинок.
4. Приготовление грильяжных, ореховых, ликерных и кремовых масс.

Билет № 6

1. Санитарные требования к хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.
2. Основы диетического питания
3. Продукты животного происхождения. Химический состав и пищевая ценность.
4. Виды кексов. Технология производства кексов.

Билет № 7

1. Организация трудового процесса. Безопасные условия труда. Подготовка и оснащение рабочего места.
2. Показатели качества и условия хранения шоколада.
3. Разрыхлители, используемые в производстве кондитерских изделий.
4. Виды мармелада. Изготовление фруктового мармелада. Показатели качества.

Билет № 8

1. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
2. Основное сырье, используемое при производстве кондитерских изделий. Показатели качества.
3. Специальные виды сырья, применяемые при производстве диетических изделий (соле- и сахарозаменители, отруби, дробленое зерно, фруктово-овощное сырье и т.д.)
4. Виды карамели. Обоснование рецептуры карамели. Анти кристаллизаторы, применяемые в производстве карамели.

Билет № 9

1. Пищевые красители, их применение.
2. Виды и причины брака кондитерских изделий, вызванные нарушением технологического процесса.
3. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него.
4. Производство шоколада. Ассортимент. Основное сырье.

Билет № 10

1. Требования, предъявляемые к качеству кремов. Условия и сроки их хранения.
2. Технология приготовления песочного теста и изделий из него.
3. Способы формования конфетных масс в зависимости от структуры.
4. Способы приготовления бисквитного теста. Виды выпеченных полуфабрикатов для производства тортов и пирожных

Здания для практической части экзамена

1. Приготовить изделие «Вафли». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.

2. Приготовить изделие «Фруктовый мармелад». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
3. Приготовить изделие «Ромовая баба». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
4. Приготовить изделие «Пирожное Буше». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
5. Приготовить, оформить в соответствии с требованиями кондитерское изделие: пирожное заварное «Трубочка с обсыпкой со сливочно-шоколадным кремом»
6. Приготовить изделие «Песочное печенье Курабье. Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
7. Приготовить изделие «Корзиночка с кремом и фруктами». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
8. Приготовить изделие «Бисквитный рулет». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
9. Приготовить изделие «Торт Прага». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.
10. Приготовить изделие «Торт Бисквитно-кремовый». Соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности.