

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор МБОУ
«Образовательный
комплекс «СтартУМ»»
_____/Солдатова Т.В./
«__» _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГАПОУ
«Губкинский горно-
политехнический колледж»
_____/Николаев Н.Н./
«__» _____ 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
X-XI КЛАССОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ПО ПРОФЕССИИ «Кондитер»**

срок реализации – 2 года

Авторы-составители:

мастер производственного обучения,
преподаватель,
Смолич-Суркова Ольга Сергеевна;
преподаватель,
Кучина Любовь Владимировна

**г. Губкин
2023**

Авторская дополнительная профессиональная программа для общеобразовательных организаций по профессии «Кондитер» технической направленности.

Авторы-составители программы:

- Смолич-Суркова Ольга Сергеевна, мастер производственного обучения,
- Кучина Любовь Владимировна, преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж».

Год разработки дополнительной профессиональной программы – 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	Пояснительная записка	4
2.	Квалификационная характеристика выпускника	7
3.	Учебный план	
4.	Учебно-тематический план	
5.	Содержание обучения	
5.1.	10 класс	
5.2.	11 класс	
6.	Требования к условиям реализации программы	
7.	Контроль и оценка освоения программы	
8.	Термины, определения, используемые сокращения	

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель настоящей программы – профессиональная подготовка обучающихся 10-11 классов общеобразовательных организаций по профессии 12901 «Кондитер»

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии 12901 «Кондитер»
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;
- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;
- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

На обучение по профессии 12901 «Кондитер»

всего отводится 272 часов. Из них

в 10 классе 136 часов;

в 11 классе 136 часов.

Часы, необходимые для профессиональной подготовки и присвоения соответствующего квалификационного разряда, формируются за счет времени выделяемого учебным планом на изучение специальной технологической подготовки на базовые учебные предметы, учебную практику и производственную практику.

Содержание программы включает разделы: «Общепрофессиональный цикл», «Профессиональный цикл», «Практическое обучение», «Итоговая аттестация».

В общепрофессиональном цикле обучающиеся изучают основы по учебным дисциплинам «Охрана труда», «Физиология питания», «Оборудование п.о.п.»

В профессиональном цикле обучающиеся изучают основы технологии приготовления мучных кондитерских изделий

Программой предусмотрено практическое обучение, в процессе которого обучающиеся овладевают навыками:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

Практическое обучение реализуется посредством проведения учебной и производственной практики.

Обучение по программе производится посредством проведения следующих форм учебных занятий: урок, лекция, практическая работа, зачёт,

Практические занятия, занятия учебной и производственной практики включают обязательный вводный, первичный, текущий инструктажи по технике безопасности и охране труда.

Обучение по программе предполагает проведение аттестации – по окончании учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация, обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2 разряд по профессии 12901 «Кондитер»

Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен получают справку установленного образца.

При разработке программы использовались следующие нормативные правовые документы и методические материалы:

- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (утверждён Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 26 декабря 1994 года № 367 (ред. от 19.06.2012));

- Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих народного хозяйства СССР (утверждён Постановлением Госкомтруда СССР, Секретариата ВЦСПС от 31 января 1985 года № 31/3-30 (ред. от 20.09.2011));

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.01.17 «Кондитер» (утверждён Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 года №798года);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.

2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКНИКА (РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ)

Вид (область) профессиональной деятельности: общественное питание.

Возможные наименования должности, профессии: Кондитер

Требования к образованию и обучению: **Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих**

Требования к опыту практической работы: нет

Особые условия допуска к работе: **Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке.**

Другие характеристики: нет

2.1. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт «Кондитер»

утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года № 597н

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
12901	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера	начальный	Помощь кондитеру в организации рабочего места	A/01	2
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению простых видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции	A/02	2

2.2. Характеристика обобщенных трудовых функций

Обобщенная трудовая функция

Наименование	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера	Код	A	Уровень квалификации	2
--------------	---	-----	---	----------------------	---

Трудовая функция

Наименование	Помощь кондитеру в организации рабочего места	Код	A	Уровень (подуровень) квалификации	2
--------------	---	-----	---	-----------------------------------	---

Трудовые действия	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места
	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников кондитерского цеха
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям
Необходимые умения	Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания
	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции
	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на предприятиях питания
Другие характеристики	-

Трудовая функция

Наименование

Выполнение заданий кондитера по изготовлению простых видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции

Код

А

Уровень
(подуровень)
квалификации

2

Трудовые действия	Приготовление кондитерской продукции стандартного ассортимента
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка кондитерской продукции
	Порционирование (комплектация), раздача кондитерской продукции массового спроса
	Помощь кондитеру в производстве сложных видов кондитерской продукции и ее презентации
	Прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию.
	Упаковка готовой кондитерской продукции на вынос.
Необходимые умения	Отпускать готовую кондитерскую продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления кондитерской продукции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности
	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства кондитерской продукции
	Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.
	Технологии приготовления кондитерской продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения.
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и
	Принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям.
	Правила и технологии расчетов с потребителями.
	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на предприятиях питания

2.1. Характеристика работ (должен уметь):

- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
- Применять другие регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции
- Отпускать готовую кондитерскую продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления кондитерской продукции.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности
- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства кондитерской продукции.
- Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос

2.2. Должен знать:

- Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно- правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания
- Рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской продукции
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
- Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на предприятиях питания
- Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно- правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.
- Технологии приготовления кондитерской продукции
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения.
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям.
- Правила и технологии расчетов с потребителями.
- Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на предприятиях питания

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Форма обучения: очная

Количество учебных недель: 68

Количество учебных часов: 272

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	10 класс	11 класс
1.	Раздел 1. Общепрофессиональный цикл	46	48
1.1.	Введение в специальность	2	
1.2.	Охрана труда	4	2
1.3	Физиология питания	4	4
1.4	Оборудование п.о.п.	2	4
2.	Раздел 2. Профессиональный цикл	34	34
2.1.	Технология мучных кондитерских изделий	34	34
3.	Раздел 3. Практическое обучение	82	80
3.1.	Учебная практика	52	30
3.2.	Производственная практика	30	50
4.	Итоговая аттестация	8	8
Итого		136	136

4. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Форма обучения: очная	Количество учебных недель: <u>68</u>	Количество учебных часов: <u>272</u>
Режим работы: 10 класс <u>2</u> часов в день	10 класс <u>34</u>	10 класс <u>136</u>
11 класс <u>2</u> часов в день	11 класс <u>34</u>	11 класс <u>136</u>

Учебно-тематический план 10 класс

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	Количество часов
1.	Раздел 1. Общепрофессиональный цикл	46
1.1.	Введение в специальность	2
1.1.1	Значение профессии кондитер	2
1.2.	Охрана труда	4
1.2.1	Организация труда кондитера. Инструкция по охране труда для кондитера	2
1.2.2	Оказание первой помощи. Противопожарная безопасность в работе кондитера	2
1.3.	Физиология питания	4
1.3.1	Значение кондитерских изделий в питании человека.	2
1.3.2	Место и роль кондитерских изделий в рационе человека.	2
1.4.	Оборудование п.о.п.	2
1.4.1	Классификация кондитерского оборудования. Кондитерский инвентарь.	2
2.	Раздел 2. Профессиональный цикл	
	Технология мучных кондитерских изделий	34
2.1	Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	6
2.1.1	Технология приготовления фарша мясного с луком, рыбного.	1
2.1.2	Технология приготовления фарша из грибов, из яиц, риса, лука, из свежей капусты	1
2.1.3	Технология приготовления фарша яблочного, фарша из мака, цедры, цукат из яблок, груш, апельсиновых корок	1
2.1.4	Технология приготовления мармелада	1
2.1.5	Технология приготовления фруктовой начинки	1

2.1.6	Технология приготовления желе	1
2.2	Технология приготовления блинного теста и изделий из него.	4
2.2.1	Технология приготовления блинного теста. Блины классические.	1
2.2.2	Технология приготовления блинов гречневых, овсяных, кукурузных.	1
2.2.3	Технология приготовления теста для оладий.	1
2.2.4	Технология приготовления оладий на соде, оладий овсяных	1
2.3	Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него	4
2.3.1	Технология приготовления теста для блинчиков. Блинчики с яблочным фаршем.	1
2.3.2	Технология приготовления пирога блинчатого.	1
2.3.3	Технология приготовления вареников с творогом, вареников ленивых	1
2.3.4	Технология приготовления теста для лапши домашней.	1
2.4	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него	6
2.4.1	Технология приготовления сдобного пресного теста. Ватрушки с творожным фаршем.	1
2.4.2	Технология приготовления сочной с творогом	1
2.4.3	Технология приготовления печенья колечки	1
2.4.4	Технология приготовления чебуреков, хачапури	1
2.4.5	Технология приготовления вертушек с повидлом, творогом	1
2.4.6	Технология приготовления яблок, запеченных в тесте	1
2.5	Технология приготовления вафельного теста и изделий из него	2
2.5.1	Технология приготовления вафельного теста. Вафли.	1
2.5.2	Технология приготовления трубочки вафельной с различными начинками	1
2.6	Технология приготовления пряничного теста	6
2.6.1	Технология приготовления пряничного теста	1
2.6.2	Технология приготовления пряников. Пряник медовый.	1
2.6.3	Технология приготовления коврижек.	1
2.6.4	Технология приготовления коврижки молочной	1
2.6.5	Технология приготовления пряника «Детского»	1
2.6.6	Технология приготовления коврижки медовой с начинкой	1
2.7	Технология приготовления песочного теста и изделий из него	6
2.7.1	Технология приготовления песочного теста.	1
2.7.2	Технология приготовления печенья «Круглое», печенья «Звездочка»	1
2.7.3	Технология приготовления печенья «Лимонное»	1
2.7.4	Технология приготовления печенья «Ромашка»	1
2.7.5	Технология приготовления печенья творожного	1
2.7.6	Технология приготовления кексов. Кексы творожный, чайный.	1

3.	Раздел 3. Практическое обучение	82
	Учебная практика	52
3.1	Организация рабочего места. Подготовка сырья к производству.	2
3.2	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	
3.2.1	Приготовление фарша мясного с луком	2
3.2.2	Приготовление фарша рыбного	2
3.2.3	Приготовление фарша из грибов	
3.2.4	Приготовление фарша из яиц, риса, лука	
3.2.5	Приготовление фарша из свежей капусты	2
3.2.6	Приготовление фарша яблочного, фарша из мака	2
3.2.7	Приготовление цедры, цукат из яблок, груш, апельсиновых корок	2
3.2.8	Приготовление мармелада	2
3.2.9	Приготовление фруктовой начинки	2
3.2.10	Приготовление желе	2
3.3	Приготовление блинного теста и изделий из него	
3.3.1	Приготовление блинного теста. Блины	2
3.3.2	Приготовление блинов гречневых, овсяных, кукурузных	2
3.3.3	Приготовление теста для оладий.	2
3.3.4	Приготовление оладий на соде.	2
3.3.5	Приготовление оладий овсяных.	2
3.4	Бездрожжевое тесто и изделия из него	
3.4.1	Приготовление теста для блинчиков. Блинчики с яблочным фаршем.	2
3.4.2	Приготовление пирога блинчатого	2
3.4.3	Приготовление вареников с творогом	2
3.4.4	Приготовление вареников ленивых	2
3.4.5	Приготовление теста для лапши домашней	2
3.5	Сдобное пресное тесто и изделия из него	
3.5.1	Приготовление сдобного пресного теста. Ватрушки с творожным фаршем.	2
3.5.2	Приготовление сочной с творогом	2
3.5.3	Приготовление печенья колечки	2
3.5.4	Приготовление чебуреков	2
3.5.5	Приготовление хачапури	2
	Производственная практика	30

3.1	Приготовление сдобного пресного теста	
3.1.1	Приготовление вертушек с творогом	2
3.1.2	Приготовление яблок, запеченных в тесте	2
3.2	Вафельное тесто и изделия из него	
3.2.1	Приготовление трубочки вафельной с начинкой	2
3.3	Пряничное тесто и изделия из него	
3.3.1	Приготовление пряников медовых	2
3.3.2	Приготовление коврижек молочных	2
3.3.3	Приготовление пряника «Детского»	2
3.3.4	Приготовление коврижки медовой с начинкой	2
3.4	Песочное тесто и изделия из него	
3.4.1	Приготовление печенья «Круглое»	2
3.4.2	Приготовление печенья «Звездочка»	2
3.4.3	Приготовление печенья «Лимонное»	2
3.4.4	Приготовление печенья «Ромашка»	2
3.4.5	Приготовление печенья пенечка	2
3.4.6	Приготовление печенья творожного	2
3.4.7	Приготовление кекса творожного	2
3.4.8	Приготовление кекса чайного	2
4.	Итоговая аттестация	8
4.1.	Квалификационный экзамен	8
	ИТОГО	136

Учебно-тематический план 11 класс

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	Количество часов
1.	Раздел 1. Общепрофессиональный цикл	48
1.1	Охрана труда	2
1.2.2	Техника безопасности при эксплуатации кондитерского оборудования. Оказание первой помощи.	2
1.3	Физиология питания	4
1.3.1	Положительная и отрицательная роль кондитерских изделий в рационе человека.	2
1.3.2	Понятие об основных пищевых веществах. Их соотношение в кондитерских изделиях. Понятие калорийности.	2
1.4.	Оборудование п.о.п.	2
1.4.1	Механическое кондитерское оборудование – его виды (взбивальные, тестомесильные, тестораскаточные машины), принцип работы. Тепловое кондитерское оборудование – его виды (пекарские, кондитерские шкафы), принцип работы.	2
2.	Раздел 2. Профессиональный цикл	
	Технология мучных кондитерских изделий	34
2.1	Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него	10
2.1.1	Технология приготовления бисквитного теста. Полуфабрикатов из него. Бисквит круглый (буше).	1
2.1.2	Технология приготовления бисквита для рулета	1
2.1.3	Технология приготовления бисквита с какао-порошком	1
2.1.4	Технология приготовления бисквита для торта «Прага»	1
2.1.5	Технология приготовления бисквита с корицей	1
2.1.6	Технология приготовления рулета фруктового	1
2.1.7	Технология приготовления рулета «Экстра»	1
2.1.8	Технология приготовления печенья «Ленинградское»	1
2.1.9	Технология приготовления рулета «Лакомка»	1
2.1.10	Технология приготовления печенья с маком	1
2.2	Технология приготовления заварного теста и изделий из него	6

2.2.1	Технология приготовления заварного теста.	1
2.2.2	Технология приготовления профитролей	1
2.2.3	Технология приготовления трубочки с кремом	1
2.2.4	Технология приготовления кольца воздушного	1
2.2.5	Технология приготовления печенья с сыром	1
2.2.6	Технология приготовления булочки со сливками	1
2.3	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	10
2.3.1	Понятие отделочного полуфабриката. Ассортимент отделочных полуфабрикатов.	1
2.3.2	Технология приготовления кремов для украшения	1
2.3.3	Украшения из крема. Форма змейка, грибок, веревочка, клубничка	1
2.3.4	Украшения из крема Форма веточка, ландыш, пирамидка, звездочка	1
2.3.5	Украшения из крема. Форма розанчик, волнообразный бордюр, листик, горизонтальный и вертикальный бордюр, маргаритки, розы	1
2.3.6	Технология приготовления белковой рисовальной массы. Украшения из белковой рисовальной массы. Точки, тонкий орнамент.	1
2.3.7	Технология приготовления желе. Украшения из желе	1
2.3.8	Украшения из фруктов и цукат.	1
2.3.9	Технология приготовления глазури. Глазурь сырцовая, заварная, шоколадная. Украшения из глазури	1
2.3.10	Технология приготовления мастики. Мастика сырцовая, молочная. Украшение из мастики.	1
2.4	Технология приготовления пирожных и тортов	8
2.4.1	Классификация и ассортимент пирожных и тортов	1
2.4.2	Технология приготовления бисквитных пирожных	1
2.4.3	Технология приготовления бисквитного фруктово-желейного пирожного	1
2.4.4	Технология приготовления песочных пирожных	1
2.4.5	Технология приготовления песочного пирожного «Корзиночка любительская» с кремом	1
2.4.6	Технология приготовления бисквитных тортов	1
2.4.7	Технология приготовления бисквитного с кремом	1
2.4.8	Технология приготовления торта «Сказка»	1
3.	Раздел 3.	80
	Практическое обучение	
	Учебная практика	30
3.1	Бездрожжевое тесто и изделия из него.	
3.1.1	Приготовление бисквитного полуфабриката. Бисквит круглый (буше)	2
3.1.2	Приготовление бисквита для рулета	2

3.1.3	Приготовление бисквита с какао-порошком	2
3.1.4	Приготовление бисквита для торта «Прага»	2
3.1.5	Приготовление бисквита с корицей	2
3.1.6	Приготовление рулета фруктового	2
3.1.7	Приготовление рулета «Экстра»	2
3.1.8	Приготовление печенья «Ленинградское»	2
3.1.9	Приготовление рулета «Лакомка»	2
3.1.10	Приготовление печенья с маком	2
3.2.	Заварное тесто и изделия из него	
3.2.1	Приготовление профитролей	2
3.2.2	Приготовление трубочки с кремом	2
3.2.3	Приготовление кольца воздушного	2
3.2.4	Приготовление печенья с сыром	2
3.2.5	Приготовление булочки со сливками	2
	Производственная практика	50
3.1	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	2
3.1.1	Украшения из крема. Тренировочные украшения змейка, грибок.	2
3.1.2	Тренировочные украшения из крема веревочка, клубничка	2
3.1.3	Тренировочные украшения из крема веточка, ландыш	2
3.1.4	Тренировочные украшения из крема пирамидка, звездочка	2
3.1.5	Тренировочные украшения из крема розанчик, волнообразный бордюр	2
3.1.6	Тренировочные украшения из крема листик, горизонтальный и вертикальный бордюр	2
3.1.7	Тренировочные украшения из крема маргаритки, розы	2
3.1.8	Украшения из белковой рисовальной массы. Тренировочные украшения из белковой рисовальной массы точки, тонкий орнамент.	2
3.1.9	Украшения из желе	2
3.1.10	Украшения из фруктов и цукат	2
3.1.11	Украшения из глазури сырцовой	2
3.1.12	Украшения из глазури заварной	2
3.1.13	Украшение из глазури шоколадной	2
3.1.14	Украшение из мастики сырцовой	2
3.1.15	Украшение из мастики молочной	2
3.2	Приготовление пирожных и тортов	
3.2.1	Приготовление бисквитного фруктово-желейного пирожного	4
3.2.2	Приготовление песочного пирожного «Корзиночка любительская» с кремом	4

3.2.3	Приготовление торта бисквитного с кремом	4
3.2.4	Приготовление торта «Сказка»	6
4.	Итоговая аттестация	8
4.1.	Квалификационный экзамен	8
	ИТОГО	136

5. Содержание обучения

10 класс

Раздел 1. Общепрофессиональный цикл 46 часов

1.1 Введение в специальность 2 часа

1.1.1 Значение профессии кондитер (Урок, 2 часа)

1.2 Охрана труда 4 часа

1.2.1 Организация труда кондитера. Инструкция по охране труда для кондитера (Урок, 2 часа)

1.2.2. Оказание первой помощи. Противопожарная безопасность в работе кондитера (Урок, 2 часа)

1.3 Физиология питания 4 часа

1.3.1 Значение кондитерских изделий в питании человека. (Урок, 2 часа)

1.3.2 Место и роль кондитерских изделий в рационе человека. (Урок, 2 часа)

1.4 Оборудование п.о.п. 2 часа

1.4.1 Классификация кондитерского оборудования. Кондитерский инвентарь. (Урок, 2 часа)

Раздел 2. Профессиональный цикл 34 часа

2.1 Технология мучных кондитерских изделий 6 часов

2.1.1. Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. (Урок, 1 час)

2.1.2 Технология приготовления фарша мясного с луком, рыбного. (Урок, 1 час)

2.1.3 Технология приготовления фарша из грибов, из яиц, риса, лука, из свежей капусты. (Урок, 1 час)

2.1.4 Технология приготовления фарша яблочного, фарша из мака, цедры, цукат 2.1.5 из яблок, груш, апельсиновых корок. (Урок, 1 час)

2.1.6 Технология приготовления мармелада. (Урок, 1 час)

2.1.7 Технология приготовления фруктовой начинки. (Урок, 1 час)

2.1.8 Технология приготовления желе. (Урок, 1 час)

2.2. Технология приготовления блинного теста и изделий из него. 4 часа

2.2.1 Технология приготовления блинного теста. Блины классические. (Урок, 1 час)

2.2.2 Технология приготовления блинов гречневых, овсяных, кукурузных. (Урок, 1 час)

2.2.3 Технология приготовления теста для оладий. (Урок, 1 час)

2.2.4 Технология приготовления оладий на соде, оладий овсяных (Урок, 1 час)

2.3. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него 4 часа

2.3.1 Технология приготовления теста для блинчиков. Блинчики с яблочным фаршем. (Урок, 1 час)

2.3.2 Технология приготовления пирога блинчатого. (Урок, 1 час)

2.3.3 Технология приготовления вареников с творогом, вареников ленивых (Урок, 1 час)

2.3.4 Технология приготовления теста для лапши домашней. (Урок, 1 час)

2.4. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него 6 часов

2.4.1 Технология приготовления сдобного пресного теста. Ватрушки с творожным фаршем. (Урок, 1 час)

2.4.2 Технология приготовления сочной с творогом (Урок, 1 час)

2.4.3 Технология приготовления печенья колечки (Урок, 1 час)

2.4.4 Технология приготовления чебуреков, хачапури (Урок, 1 час)

2.4.5 Технология приготовления вертушек с повидлом, творогом (Урок, 1 час)

2.4.6 Технология приготовления яблок, запеченных в тесте (Урок, 1 час)

2.5. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него 2 часа

2.5.1 Технология приготовления вафельного теста. Вафли. (Урок, 1 час)

2.5.2 Технология приготовления трубочки вафельной с различными начинками (Урок, 1 час)

2.6. Технология приготовления пряничного теста 6 часов

2.6.1 Технология приготовления пряничного теста (Урок, 1 час)

2.6.2 Технология приготовления пряников. Пряник медовый. (Урок, 1 час)

2.6.3 Технология приготовления коврижек. (Урок, 1 час)

- 2.6.4Технология приготовления коврижки молочной(Урок, 1час)
 2.6.5Технология приготовления пряника «Детского» (Урок, 1час)
 2.6.6Технология приготовления коврижки медовой с начинкой(Урок, 1час)
2.7. Технология приготовления песочного теста и изделий из него 6 часов
 2.7.1Технология приготовления песочного теста. (Урок, 1час)
 2.7.2Технология приготовления печенья «Круглое», печенья «Звездочка» (Урок, 1час)
 2.7.3Технология приготовления печенья «Лимонное» (Урок, 1час)
 2.7.4Технология приготовления печенья «Ромашка» (Урок, 1час)
 2.7.5Технология приготовления печенья творожного(Урок, 1час)
 2.7.6.Технология приготовления кексов. Кексы творожный, чайный. (Урок, 1час)

Раздел 3. Практическое обучение

3.1. Учебная практика. Программа практики

№ п/п	Наименование темы	Наименование/содержание осваиваемых трудовых действий	Кол-во часов
3.1	Организация рабочего места. Подготовка сырья к производству	Подготовка муки, сахара, яиц. молочных продуктов, жиров к производству. Соблюдение сроков хранения транспортировки и сроки реализации.	2
3.2	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Производить тепловую обработку п/ф для м.к.и: варка, жарка, запекание, соблюдать рецептуры приготовления.	2
3.2.1	Приготовление фарша мясного с луком.	М.к.о. мяса измельчение. Обжаривание. Пассерование лука ,смешивание с мясом, доведение до вкуса	2
3.2.2	Приготовление фарша рыбного.	М.к.о.рыбы, нарезка, припускание, соединение с пассерованным луком. Доведение до вкуса.	2
3.2.3	Приготовление фарша из грибов.	М.к.о. грибов, отваривание, пропускание через мясорубку, обжаривание, соединение с пассированным луком.	2

3.2.4	Приготовление фарша из яиц, риса, лука.	Подготовка риса, отваривание яиц. Соединение, доведение до вкуса.	2
3.2.5	Приготовление фарша из свежей капусты. Приготовление фарша	М.к.о. капусты, шинкование, припускание, доведение до вкуса.	2
3.2.6	Приготовление фарша яблочного, фарша из мака.	М.к.о яблок, нарезка, соединение с сахаром, водой припускание. Доведение до вкуса	2
3.2.7	Приготовление цедры, цукат из яблок, груш, апельсиновых корок.	Подготовка фруктов, соединение с сахаром, уваривание.	2
3.2.8	Приготовление мармелада.	Подготовка яблок, протираание, добавление сахара, уваривание до загустения	2
3.2.9	Приготовление фруктовой начинки.	Протираание повидла, добавление сахара, уваривание до загустения.	2
3.2.10	Приготовление желе	Подготовка желатина. Доведение до кипения сахара и воды, охлаждение добавление желатина, доведение до вкуса.	2
3.3	Приготовление блинного теста и изделий из него.	Подготовка сырья, замес теста. Выпечка Подготовка сырья, замес теста. Выпечка блинов.	2
3.3.1	Приготовление блинного теста. Блины.	Подготовка сырья, замес теста. Выпечка блинов.	2
3.3.2	Приготовление блинов гречневых, овсяных, кукурузных.	Подготовка сырья, замес теста. Выпечка блинов. Подготовка сырья, замес теста.	2
3.3.3	Приготовление теста для оладий	Подготовка сырья, замес теста. Выпечка оладий.	2

3.3.4	Приготовление оладий на соде.	Подготовка сырья, замес теста. Выпечка оладий на соде.	2
3.3.5	Приготовление оладий овсяных	Подготовка сырья, замес теста. Выпечка оладий овсяных.	2
3.4	Бездрожжевое тесто и изделия из него.		
3.4.1	Приготовление теста для блинчиков. Блинчики с яблочным фаршем.	Подготовка сырья, замес теста. Выпечка блинчиков, приготовление фарша. формование. Соблюдение правил т/б.	2
3.4.2	Приготовление пирога блинчатого	Подготовка сырья, замес теста. Выпечка блинчиков, приготовление фарша. формование. Соблюдение правил т/б.	2
3.4.3	Приготовление вареников с творогом.	Подготовка сырья, замес теста, приготовление фарша. Формование вареников, отваривание. Соблюдение правил т/б.	2
3.4.5	Приготовление вареников ленивых.	Подготовка сырья, замес теста, Формование вареников, отваривание. Соблюдение правил т/б.	2
3.4.6	Приготовление теста для лапши домашней.	Подготовка сырья, замес теста, Формование, подсушивание, отваривание. Соблюдение правил т/б	2
3.5	Сдобное пресное тесто и изделия из него		
3.5.1	Приготовление сдобного пресного теста. Ватрушки с творожным фаршем.	Подготовка сырья, замес теста, приготовление фарша. Порционирование, формование, смазывание яйцом, выпечка.. Соблюдение температуры и правил т/б.	2

3.5.2	Приготовление сочной с творогом	Подготовка сырья, замес теста, приготовление фарша. Порционирование, формование, смазывание яйцом, выпечка.. Соблюдение температуры и правила т/б.	2
3.5.3	Приготовление печенья колечки.	Подготовка сырья, замес теста, формование, смазывание яйцом, посыпка орехами, выпечка.. Соблюдение температуры и правила т/б.	2
3.5.4	Приготовление чебуреков	Подготовка сырья, замес теста, приготовление фарша. Порционирование, формование, жарка во фритюре. Соблюдение температуры и правила т/б.	2
3.5.5	Приготовление хачапури	Подготовка сырья, замес теста, приготовление фарша. формование, смазывание яйцом. выпечка. Соблюдение температуры и правила т/б.	2

3.2. Производственная практика. Программа практики

№ п/п	Наименование темы	Наименование/содержание осваиваемых трудовых действий	Кол-во часов
3.1	Приготовление сдобного пресного теста		
3.1.1	Приготовление вертушек с творогом	Подготовка сырья, замес теста, приготовление фарша. Порционирование, формование, смазывание яйцом, выпечка.. Соблюдение температуры и правил т/б.	2
3.1.2	Приготовление яблок, запеченных в тесте.	Подготовка сырья, замес теста, подготовка яблок. Порционирование, формование, смазывание яйцом, выпечка.. Соблюдение температуры и правил т/б.	2
3.2	Вафельное тесто и изделия из него	Подготовка сырья, замес теста, выпечка.. Соблюдение температуры и правил т/б.	2
3.2.1	Приготовление трубочки вафельной с начинкой	Подготовка сырья, замес теста, выпечка. Приготовление начинки, наполнение трубочек. Соблюдение температуры и правил т/б.	2

3.3	Пряничное тесто и изделия из него		
3.3.1	Приготовление пряников медовых	Подготовка сырья, замес теста, формование, выпечка. Глазирование. Соблюдение температуры и правил т/б.	2
3.3.2	Приготовление коржей молочных	Подготовка сырья, замес теста, формование, смазывание яйцом, выпечка. Соблюдение температуры и правил т/б	2
3.3.3	Приготовление пряника «Детского»	Подготовка сырья, замес теста, формование, выпечка. Глазирование. Соблюдение температуры и правил т/б.	2
3.4	Песочное тесто и изделия из него		2
3.4.1	Приготовление печенья «Круглое»	Подготовка сырья, замес теста, формование, смазывание яйцом, выпечка. Соблюдение температуры и правил т/б	2
3.4.2	Приготовление печенья «Звездочка»	Подготовка сырья, замес теста, формование, смазывание яйцом, выпечка. Соблюдение температуры и правил т/б	2
3.4.3			
3.4.4	Приготовление печенья «Лимонное»	Подготовка сырья, замес теста, формование, смазывание яйцом, выпечка. Соблюдение температуры и правил т/б	2
3.4.5	Приготовление печенья «Ромашка»	Подготовка сырья, замес теста, формование, выпечка. Соблюдение температуры и правил т/б	2
3.4.6	Приготовление печенья «пенечка»	Подготовка сырья, замес теста, формование, смазывание яйцом, выпечка. Соблюдение температуры и правил т/б	2

3.4.7	Приготовление печенья творожного	Подготовка сырья, замес теста, формование, смазывание яйцом, посыпка сахаром, выпечка. Соблюдение температуры и правил т/б	2
3.4.8	Приготовление кекса творожного	Подготовка сырья, замес теста, формование, выпечка, отделка. Соблюдение температуры и правил т/б.	2
3.4.9	Приготовление кекса чайного	Подготовка сырья, замес теста, формование, выпечка, отделка. Соблюдение температуры и правил т/б.	2

11 класс

Раздел 1. Общепрофессиональный цикл

Раздел 1.

Общепрофессиональный цикл

48 часов

1.1 Охрана труда 2 часа.

1.1.1 Техника безопасности при эксплуатации кондитерского оборудования. Оказание первой помощи. 2 часа

1.1.2. Техника безопасности на предприятии. Предупреждение травматизма.

Ограждение опасных мест. Правила и инструкции по технике безопасности при работе с оборудованием и аппаратами кондитерского цеха. Разбор инструкции по технике безопасности.

1.2 Физиология питания 4 часа

1.2.1. Положительная и отрицательная роль кондитерских изделий в рационе человека. 2 часа

Понятие о процессе пищеварения. Понятие об усвояемости пищи. Условия, влияющие на усвояемость пищи. Общие понятия об обмене веществ. Понятие об основном обмене и суточном расходе энергии человека.

1.2.2. Понятие об основных пищевых веществах. Их соотношение в кондитерских изделиях. Понятие калорийности. 2 часа.

Понятие о пищевых веществах. Понятие о калорийности пищи. Расчёт калорийности кондитерских изделий.

1.3 Оборудование п.о.п. 2 часа

1.3.1 Механическое кондитерское оборудование – его виды (взбивальные, тестомесильные, тестораскаточные машины), принцип работы. Тепловое кондитерское оборудование – его виды (пекарские, кондитерские шкафы), принцип работы. 2 часа

Понятие о машине. Разновидности оборудования, применяемого на п.о.п. Основные части машин, их назначение и устройство. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности при их использовании.

Раздел 2. Профессиональный цикл

Технология мучных кондитерских изделий 34 часа.

2.1 Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.

10 часов

Классификация теста (тесто для блинчиков, вафельное, песочное, заварное, миндальное, бисквитное и т. д.)

2.1.1.Технология приготовления бисквитного теста. Полуфабрикатов из него.

1 час

Характеристика бисквитного теста. Состав и рецептура бисквитного теста, порядок подбора сырья. Влияние соблюдения рецептуры на качество теста. способы приготовления теста (холодный и тёплый).Порядок подготовки сахара, яиц и их взбивание. Способы взбивания, их характеристика. Процессы происходящие при взбивании, порядок введения муки в подготовленные яйца и сахар. Порядок определения качества полученной массы бисквитного теста.

Температурный режим и продолжительность выпечки изделий . порядок определения готовности изделий. Подготовка бисквитных полуфабрикатов, их характеристика и технология приготовления.

2.1.2.Бисквит круглый (буше). (Урок, 1час)

2.1.3.Технология приготовления бисквита для рулета. (Урок, 1час)

2.1.4.Технология приготовления бисквита с какао-порошком. (Урок, 1час)

2.1.5.Технология приготовления бисквита для торта «Прага». (Урок, 1час)

2.1.6.Технология приготовления бисквита с корицей. (Урок, 1час)

2.1.7.Технология приготовления рулета фруктового. (Урок, 1час)

2.1.8.Технология приготовления рулета «Экстра». (Урок, 1час)

2.1.9.Технология приготовления печенья «Ленинградское». (Урок, 1час)

2.1.10Технология приготовления рулета «Лакомка». (Урок, 1час)

Технология приготовления печенья с маком.

2.2.Технология приготовления заварного теста и изделий из него. 6 часов

Характеристика и рецептура заварного теста. Особенности приготовления теста. Заваривание муки, цели и сущность процесса. Температура и влажность заварной массы. Режим замеса теста. Порядок определения готовности заварного теста. Охлаждение теста, цель и сущность процесса. Значение добавления в тесто яиц. Способы разделки теста , их характеристика. Температурный режим выпечки.

Виды изделий из заварного теста: профитроли , булочки. Подготовка заварных полуфабрикатов для пирожных.

2.2.1 Технология приготовления заварного теста. (Урок, 1час)

2.2.2 Технология приготовления профитролей. (Урок, 1час)

2.2.3 Технология приготовления трубочки с кремом. (Урок, 1час)

2.2.4 Технология приготовления кольца воздушного. (Урок, 1час)

2.2.5 Технология приготовления печенья с сыром. (Урок, 1час)

2.2.6 Технология приготовления булочки со сливками. (Урок, 1час)

2.3. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов . 10 часов

Виды отделочных полуфабрикатов, их характеристика и назначение. (крем сливочный масляной, крем сливочный Шарлотт, крем белковый, желе, посыпки, сахарная мастика, глазурь, шоколад.)

2.3.1 Понятие отделочного полуфабриката. Ассортимент отделочных полуфабрикатов. (Урок, 1час)

2.3.2 Технология приготовления кремов для украшения. (Урок, 1час)

- 2.3. 3 Украшения из крема. Форма змейка, грибок, веревочка, клубничка. (Урок, 1 час)
- 2.3. 4 Украшения из крема Форма веточка, ландыш, пирамидка, звездочка. (Урок, 1 час)
- 2.3.5 Украшения из крема. Форма розанчик, волнообразный бордюр, листик, горизонтальный и вертикальный бордюр, маргаритки, розы. (Урок, 1 час)
- 2.3.6 Технология приготовления белковой рисовальной массы. Украшения из белковой рисовальной массы. Точки, тонкий орнамент. (Урок, 1 час)
- 2.3.7 Технология приготовления желе. Украшения из желе. (Урок, 1 час)
- 2.3.8 Украшения из фруктов и цукат. (Урок, 1 час)
- 2.3.9 Технология приготовления глазури. Глазурь сырцовая, заварная, шоколадная. Украшения из глазури. (Урок, 1 час)
- 2.3.10 Технология приготовления мастики. Мастика сырцовая, молочная. Украшение из мастики. (Урок, 1 час)

2.4 Технология приготовления пирожных и тортов. 8 часов.

Основные процессы приготовления пирожных и тортов: разрезание бисквитного полуфабриката на слои, промачивание бисквитного полуфабриката сахарным сиропом, намазывание или наполнение выпеченных полуфабрикатов кремом или другими начинками, склеивание выпеченных полуфабрикатов кремом или другими начинками, глазировка поверхности выпеченных полуфабрикатов помадой, глазурью или желе, украшение поверхности пирожных и тортов.

- 2.4.1 Классификация и ассортимент пирожных и тортов. (Урок, 1 час)
- 2.4.2 Технология приготовления бисквитных пирожных (Урок, 1 час)
- 2.4.3 Технология приготовления бисквитного фруктово-желейного пирожного. (Урок, 1 час)
- 2.4.4 Технология приготовления песочных пирожных. (Урок, 1 час)
- 2.4. 5 Технология приготовления песочного пирожного «Корзиночка любительская» с кремом . (Урок, 1 час)
- 2.4.6 Технология приготовления бисквитных тортов. (Урок, 1 час)
- 2.4.7 Технология приготовления бисквитного с кремом. (Урок, 1 час)
- 2.4. 8 Технология приготовления торта «Сказка». (Урок, 1 час)

Раздел 3. Практическое обучение

3.1. Учебная практика. Программа практики

№ п/п	Наименование темы	Наименование/содержание осваиваемых трудовых действий	Кол-во часов
3.1	Бездрожжевое тесто и изделия из него.		
3.1.1	Приготовление бисквитного полуфабриката. Бисквит круглый (буше)	Приготовление теста: взбивание яиц и сахара, содинение с мукой Разделка теста:отсадка бисквитного теста из мешков на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности.	2
3.1.2	Приготовление бисквита для рулета	Приготовление теста: взбивание яиц и сахара, содинение с мукой Разделка теста:заливка бисквитного теста на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности.	2
3.1.3	Приготовление бисквита с	Приготовление теста: взбивание яиц и	2

	какао-порошком	сахара, содинение с мукой Разделка теста:заливка бисквитного теста на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности.	
3.1.4	Приготовление бисквита для торта «Прага»	Приготовление теста: взбивание яиц и сахара, содинение с мукой Разделка теста:заливка бисквитного теста на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности.	2
3.1.5	Приготовление бисквита с корицей	Приготовление теста: взбивание яиц и сахара, содинение с мукой Разделка теста:заливка бисквитного теста на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности.	2
3.1.6	Приготовление рулета фруктового	Приготовление теста: взбивание яиц и сахара, содинение с мукой Разделка теста:заливка бисквитного теста на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности.	2
3.1.7	Приготовление рулета «Экстра»	Приготовление теста: взбивание яиц и сахара, содинение с мукой Разделка теста:заливка бисквитного теста на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности.	2
3.1.8	Приготовление печенья «Ленинградское»	Приготовление теста: взбивание яиц и сахара, содинение с мукой Разделка теста:отсадка бисквитного теста из мешков на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности.	2
3.1.9	Приготовление рулета «Лакомка»	Приготовление теста: взбивание яиц и сахара, содинение с мукой Разделка теста:заливка бисквитного теста на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности.	2
3.1.10	Приготовление печенья с маком	Приготовление теста: взбивание яиц и сахара, содинение с мукой Разделка теста:отсадка бисквитного теста из мешков на листы. Выпечка изделий с соблюдением	2

		режима выпечки и правил техники безопасности.	
3.2.	Заварное тесто и изделия из него		
3.2.1	Приготовление профитролей	Приготовление теста: заварка муки, соединение её с яйцами. Разделка теста:отсадка заварного теста из мешков на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности.	2
3.2.2	Приготовление трубочки с кремом	Приготовление теста: заварка муки, соединение её с яйцами. Разделка теста:отсадка заварного теста из мешков на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности. Приготовление крема. Приготовление посыпки. Комплектация изделия.	2
3.2.3	Приготовление кольца воздушного	Приготовление теста: заварка муки, соединение её с яйцами. Разделка теста:отсадка заварного теста из мешков на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности	2
3.2.4	Приготовление печенья с сыром	Приготовление теста: заварка муки, соединение её с яйцами и сыром. Разделка теста: выкладывание заварного теста ложкой на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности	2
3.2.5	Приготовление булочки со сливками	Приготовление теста: заварка муки, соединение её с яйцами. Разделка теста:отсадка заварного теста из мешков на листы. Выпечка изделий с соблюдением режима выпечки и правил техники безопасности. Приготовление крема. Комплектация изделия.	2

3.2. Производственная практика. Программа практики

№ п/п	Наименование темы	Наименование/содержание осваиваемых трудовых действий	Кол-во часов
3.1	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов		2
3.1.1	Украшения из крема. Тренировочные украшения змейка, грибок.	Приготовление крема. Подготовка кондитерского мешка. Наполнение кремом кондитерского мешка. Отработка приёмов украшений из крема.	2
3.1.2	Тренировочные украшения из крема веревочка, клубничка	Приготовление крема. Подготовка кондитерского мешка. Наполнение кремом кондитерского мешка. Отработка приёмов украшений из крема.	2
3.1.3	Тренировочные украшения из крема веточка, ландыш	Приготовление крема. Подготовка кондитерского мешка. Наполнение кремом кондитерского мешка. Отработка приёмов украшений из крема.	2
3.1.4	Тренировочные украшения из крема пирамидка, звездочка	Приготовление крема. Подготовка кондитерского мешка. Наполнение кремом кондитерского мешка. Отработка приёмов украшений из крема.	2
3.1.5	Тренировочные украшения из крема розанчик, волнообразный бордюры	Приготовление крема. Подготовка кондитерского мешка. Наполнение кремом кондитерского мешка. Отработка приёмов украшений из крема.	2
3.1.6	Тренировочные украшения из крема листик, горизонтальный и вертикальный бордюры	Приготовление крема. Подготовка кондитерского мешка. Наполнение кремом кондитерского мешка. Отработка приёмов украшений из крема.	2
3.1.7	Тренировочные украшения из крема маргаритки, розы	Приготовление крема. Подготовка кондитерского мешка. Наполнение кремом кондитерского мешка. Отработка приёмов украшений из крема.	2
3.1.8	Украшения из белковой рисовальной массы. Тренировочные украшения из	Приготовление крема. Подготовка кондитерского мешка. Наполнение кремом кондитерского	2

	белковой рисовальной массы точки, тонкий орнамент.	мешка. Отработка приёмов украшений из крема.	
3.1.9	Украшения из желе	Подготовка продуктов, приготовление желе, разливание в капсулы тонким слоем, охлаждение, вырубание из желе фигурок.	2
3.1.10	Украшения из фруктов и цукат	Подготовка фруктов и цукат. Украшение изделий .	2
3.1.11	Украшения из глазури сырцовой	Смешивание белка и сахарной пудры, взбивание, добавление лимонной кислоты, использование.	2
3.1.12	Украшения из глазури заварной	Приготовление сахарного сиропа(варка сахара и воды), определение готовности сиропа, процеживание , использование.	2
3.1.13	Украшение из глазури шоколадной	Измельчение шоколада , соединение с какао маслом, разогревают , глазируют.	2
3.1.14	Украшение из мастики сырцовой	Подготовка желатина, подготовка сахарной пудры, смешивание подготовленных продуктов. Приготовление мастики	2
3.1.15	Украшение из мастики молочной	Подготовка продуктов, перемешивание до однородной массы.	2
3.2	Приготовление пирожных и тортов		
3.2.1	Приготовление бисквитного фруктово-желейного пирожного	Приготовление бисквитного полуфабриката; приготовление крема, желе, сиропа; подготовка фруктов. Комплектация изделия.	4
3.2.2	Приготовление песочного пирожного «Корзиночка любительская» с кремом	Приготовление песочного полуфабриката; приготовление крема, подготовка фруктовой начинки. Комплектация изделия.	4
3.2.3	Приготовление торта бисквитного с кремом	Приготовление бисквитного полуфабриката; приготовление крема, сиропа; Комплектация изделия; украшение торта	4
3.2.4	Приготовление торта «Сказка»	Приготовление бисквитного полуфабриката; приготовление крема, сиропа; Комплектация изделия; украшение торта.	6

Раздел 4. Итоговая аттестация

4.1. Консультация по порядку проведения квалификационного экзамена (1 час).

4.2. Задание квалификационного экзамена (Экзамен, 6 часов)

4.2.1 Теоретическое задание (2 часа)

Тесты для оценки теоретической подготовки обучающихся

1.Мёд используют для приготовления:

1. пряников, ароматизации сиропов, в кондитерских восточных изделиях;
2. пряников, ромовой бабы, сиропов;
3. пряников, кексов, печенья.

2.При изготовлении кремов можно ли заменить масло сливочное маслом топленым?

1. да;
2. нет;
3. не всегда.

3.К химическим разрыхлителям теста относят:

1. пищевая сода, аммоний углекислый;
2. дрожжи;
3. взбивание.

4.Десертные вина и коньяк применяют:

1. для ароматизации кремов;
2. для ароматизации теста;
3. для активизации дрожжей.

5.В каком соотношении нужно взять сахар и воду для приготовления сиропа для пропитывания?

1. 1:1
2. 1:3
3. 1:2
4. 1:2,5

6.Какое печенье относится к выемным?

1. «песочное»
2. «ромашка»
3. «звездочка»
4. «листки»

7.Приприготовлении помады основной пищевые кислоты добавляют:

1. в конце варки;
2. в начале варки;
3. не добавляют;
4. после охлаждения помады

8.Какой сироп используют как антикристаллизатор:

1. сироп для пропитывания;
2. сироп для глазирования;
3. сироп инвертный

9.Какой крем можно приготовить по следующей рецептуре: белки, вода, ванильная пудра, сахар:

1. крем «зефир»;
2. крем белковый;
3. крем сливочный;
4. крем заварной

10.Какое тесто надо замешивать быстро и нельзя оставлять в теплом месте:

1. бисквитное;
2. сдобное пресное;
3. заварное

11.К вкусовым продуктам относят:

1. какао-порошок;
2. сахар;
3. кофе натуральный молотый;
4. соль

12.В какое тесто добавляют «сухие духи»:

1. воздушное
2. бисквитное
3. пряничное

13.Кекс «Чайный» приготавливают из:

1. песочного теста
2. пряничного
3. вафельного

14. Химический разрыхлитель для теста сдобного пресного

- 1.сода
- 2.дрожжи
3. лимонная кислота

15. Печенье творожное посыпают:

1. сахаром
2. корицей
3. какао

Критерии оценки:

- «5» - 15-14 балла
«4» - 12-11 балла
«3» - 8- 7 баллов
«2» - менее 7баллов»

4.3. Контрольно – оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами изделий

Литература:

- Сборник мучных кондитерских изделий

Оборудование:

- взбивальная машина,
- циферблатные весы,
- производственные столы
- жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой «КЦ», ножи поварские, противни, стакан.

Время выполнения задания: часов.

Задание №1

1. Приготовление ТРУБОЧКА ВАФЕЛЬНАЯ С НАЧИНКОЙ.
ПЕЧЕНЬЕ ЗВЕЗДОЧКА.
МОЛОЧНЫЕ

КОРЖИ

6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к кадровому обеспечению

Реализация настоящей программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников настоящей программы.

6.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация образовательной программы предполагает наличие следующих учебных помещений и соответствующего оборудования:

Оборудование:

- взбивальная машина,
- циферблатные весы,
- производственные столы
- жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой «КЦ», ножи поварские, противни, стакан.

6.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для НПО. – М.: ПрофОбрИздат, 2014.- 304
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 272с.
- 5.Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, - СПб.: Троицкий мост, 2013. – 232с: ил

Перечень дополнительной литературы:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Хлебпродинформ, 2012.

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня

СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

7.1. Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется посредством текущего контроля и оценки освоения программы и промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и последовательность проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся определяются учебно-тематическим планом.

По окончании учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация обучающихся. Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся определяется локальным нормативным актом образовательной организации, реализующей настоящую программу.

**Таблица соответствия результатов обучения
содержанию программы и формам контроля и оценки**

Результаты обучения	Наименование соответствующих дисциплин, модулей, тем	Формы контроля и оценки результатов обучения
уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания; знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания	Физиология питания Охрана труда	Зачёт в усной, письменной, тестовой форме.

уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; знать: характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Оборудование п.о.п. Охрана труда	Зачёт в усной, письменной, тестовой форме.
уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых	Технология мучных кондитерских изделий Учебная практика Производственная практика	Зачёт в усной, письменной, тестовой форме. Наблюдение в процессе учебной, производственной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной, производственной практике.

изделий; знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
--	--	--

7.2. Итоговая аттестация обучающихся

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии «кондитер».

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2 разряд по профессии «кондитер». Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

Порядок проведения квалификационного экзамена

Квалификационный экзамен проводится в 2 этапа. И длится 2 + 6 часов. На первом этапе обучающиеся выполняют тестовые теоретические задания. На втором выполняется практическая часть.

8. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)	Справочный материал, содержащий тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих, сгруппированные в разделы по производствам и видам работ; предназначен для тарификации работ, присвоения квалификационных разрядов рабочим, а также для составления программ по профессиональной подготовке/переподготовке и повышению квалификации рабочих во всех отраслях экономики.
Обобщённая трудовая функция	Относительно автономный и отдельно оцениваемый подвид профессиональной деятельности, представляющий собой совокупность взаимосвязанных трудовых функций.
Образовательная программа	Комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.
Основная образовательная программа	Образовательные программы, реализуемые по уровням общего и профессионального образования, по профессиональному обучению. Следовательно, к основным образовательным программам относятся: основные общеобразовательные программы, основные профессиональные образовательные программы, основные программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих). Основные образовательные программы имеют статус примерных, если они разрабатываются на основе ФГОС. Программы профессионального обучения не являются примерными, так как разрабатываются на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).
Практика	Вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков в процессе выполнения определенных трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
Производственная практика	Часть практического обучения, реализуемая как правило на производстве (в условиях, приближенных к производственным); целью данного вида практики является закрепление освоенных в ходе учебной практики трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии.
Профессиональное образование	Вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенных уровня и объёма, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности.
Профессиональное	Вид образования, который направлен на приобретение

обучение	обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий). Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.
Профессиональный стандарт	Характеристика квалификации, необходимой для осуществления определенного вида профессиональной деятельности. Эта характеристика представляет собой многофункциональный документ, раскрывающий с позиций сферы труда, объединений работодателей и /или профессиональных сообществ в рамках определенного вида профессиональной деятельности его цель и содержание через обобщенные трудовые функции, трудовые функции, трудовые действия, место в системе уровней квалификации, требования к квалификации, образованию и обучению, опыту практической работы, необходимым знаниям и умениям работника.
Самостоятельная работа	Форма учебного занятия, реализуемая обучающимися без непосредственного контакта с преподавателем (мастером производственного обучения) и управляемая преподавателем (мастером производственного обучения) опосредованно через учебные материалы и задания, соответствующие содержанию программы обучения.
Трудовая функция	1. Набор взаимосвязанных действий, направленных на решение одной или нескольких задач в процессе труда. 2. Конкретный вид поручаемой работнику работы.
Трудовое действие	Низший уровень декомпозиции профессиональной деятельности (при разработке профессионального стандарта), как правило, характеризуется непосредственным взаимодействием работника с предметом труда. Успешное трудовое действие осуществляется при наличии у работника необходимых умений, определенных профессиональным стандартом. При обучении эффективное выполнение трудового действия достигается путем регулярных упражнений. Освоенным считается трудовое действие, которое выполняется различными способами в зависимости от конкретных производственных условий и обстоятельств.
Учебная практика	Часть практического обучения, реализуемая как правило в учебных лабораториях, учебных мастерских, учебных цехах; целью данного вида практики является обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии.
Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС)	Нормативный документ, определяющий совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и /или к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

