

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной подготовке (переподготовке) по профессии

12901 Кондитер

Квалификация: 2 - 3 разряд

Образовательное учреждение: ГПОУ ТО «НТПБ»

Минимальный уровень образования

принимаемых на обучение: основное общее

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 месяца (480 час)

Недельная нагрузка: 40 часов

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» и Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «**Повар, кондитер**». Код по Перечню профессий профессиональной подготовки **12901 Кондитер**.

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к повару.

Структура и содержание программы представлены:

- рабочим учебным планом;
- рабочими тематическими планами по учебным дисциплинам;

В учебном плане содержится перечень учебных дисциплин с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В рабочем тематическом плане по учебной дисциплине раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

Требования к условиям реализации программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также, правами и обязанностями техникума, осуществляющего подготовку поваров.

Требования к организации учебного процесса:

Учебные группы по подготовке поваров создаются численностью до 15 человек. Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации. Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий - 1 академический час (45 минут), а при учебной практике - 6 академических часов (270 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки поваров.

По завершению обучения проводится квалификационный экзамен в соответствии с Положением о порядке аттестации и присвоении квалификации лицам, овладевающим профессией повар.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом и выдается свидетельство о прохождении обучения.

Требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения программы должен: **знать:**

- сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);
- виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;
- рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок;
- способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.
- требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных;
- технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий;
- способы окрашивания кремов;

- ассортимент выпускаемых кондитерских изделий;
- принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

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 и безопасно им пользоваться при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- выполнять отдельные работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья;
- приготавливать сиропы и кремы;
- взбивать и окрашивать крема, варит сироп;
- раскладывать, выравнивать и резать бисквит по размерам на пласты для тортов и пирожных;
- набивать или намазывать торты и пирожные кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки;
- приготавливать полуфабрикаты для отдельных видов кондитерских изделий.
- проверять вес штучных изделий;
- осуществлять контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа;
- вести процесс формирования сложнофигурного печенья;
- производить наполнение тестом отсадочных мешочков и отсаживать вручную печенье или пирожные на листы;
- производить отсадку печенья на отсадочных машинах, заполнять цилиндр отсадочной машины тестом, вести наблюдение за качеством отсадки, производить съём с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы;
- производить проверку качества изделий, начинок, кремов;
- вести процесс изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий;
- производить процесс приготовления различных видов теста, кремов, начинок;
- производить заготовку, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре;
- производить замешивание, сбивание теста, проминку, раскатку до определенной толщины;
- производить разделку полученных полуфабрикатов;
- производить отделку изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;
- оценивать качество готовых изделий.

Количество часов на освоение образовательной программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **480** часов,
включая: - обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя -**176** часов;
учебной практики -**172** часа;
производственной практики - **120** часов.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованном кабинете, учебном кондитерском цеху с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки кондитера 2- 3 разряда. Основой профессиональной подготовки является учебная практика, в процессе которой осваиваются единые требования к сырью и готовой продукции, определяется расход сырья при

приготовлении мучных кондитерских изделий, отрабатываются навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовления мучных кондитерских изделий, оформления, упаковке и экспедиции мучных кондитерских изделий.

Учебная практика проводится в учебном кондитерском цехе. Производственная практика, включающая 120 часов, проводится в конкретных производственных условиях предприятий питания.

Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:

Мастер производственного обучения должны иметь образование не ниже среднего профессионального, непрерывный стаж работы не менее трех лет.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

Права и обязанности организаций, осуществляющих подготовку кондитеров 2-3 разряда.

Организации, осуществляющие подготовку кондитеров, обязаны:

- в рабочих программах подготовки слушателей предусмотреть выполнение содержания программы подготовки кондитеров.

Организации, осуществляющие подготовку, имеют право:

- изменять последовательность изучения разделов и тем учебной дисциплины при условии выполнения программы;

- увеличивать количество часов, отведенных на изучение тем в учебных предметах, вводя дополнительные темы и упражнения, с учетом требований работодателей.

План учебного процесса «Кондитер» - 3 месяца

№ п/п	ПРЕДМЕТЫ	ТО	ЛПЗ	ВСЕГО	ФОРМА КОНТРОЛЯ
1	2	3	4	5	
	I Общепрофессиональный цикл				
1.1	Профессиональная этика и психология	4	-	4	-
1.2	Охрана труда	4	-	4	-
1.3.	Основы товароведения пищевых продуктов	14	8	22	зачет
1.4	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	4	10	зачет
1.5	Организация производства и оборудование предприятий общественного питания	12	4	16	зачет
1.6	Основы калькуляции и учета	6	10	16	зачет
	Всего			72	
	II Профессиональный цикл				
2.1	Основы технологии приготовления мучных кондитерских изделий	70	34	104	экзамен
2.2	Учебная практика	-	172	172	дифференцированный зачет
2.3	Производственная практика	-	120	120	зачет
	Всего			396	
	Консультации		6	6	
	Итоговая аттестация (экзамен)		6	6	Квалификационная работа
	Итого	116	364	480	

УТВЕРЖДАЮ директор ГПОУ
ТО «НТПБ»

_____ Н.И. Зайцева
« ____ » _____ 20 ____ г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии кондитер (код 12901)

ГПОУ ТО «НТПБ»

Срок обучения 3 месяца (480 часа)

№ п/п	Наименование дисциплин	Количество часов	
		теория	ЛПЗ, практика
1	Общепрофессиональный цикл		
1.1	Профессиональная этика и психология		
1.1.1	Эстетическая и этническая культура	1	-
1.1.2	Психология общения	1	-
1.1.3	Культура общения в профессиональной среде	1	-
1.1.4	Культура речи	1	-
	ИТОГО	4	-
1.2	Охрана труда		
1.2.1	Законодательные нормативные акты по охране труда.	2	-
1.2.2	Пожаробезопасность	1	-
1.2.3	Электробезопасность.	1	-
	ИТОГО	4	-
1.3	Основы товароведения пищевых продуктов		
1.3.1	Введение. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов.	1	-
1.3.2	Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.	1	1
1.3.3	Зерно и продукты его переработки.	2	
1.3.4	Мясо и мясные продукты.	2	1
1.3.5	Рыба и рыбные продукты	2	1
1.3.6	Молоко и молочные продукты.	2	1
1.3.7	Яйца и яичные продукты.	1	
1.3.8	Ягоды, фрукты, цитрусовые.	2	1
1.3.9	Вкусовые продукты.	1	
1.3.10	Зачет	1	-
	ИТОГО	14	8
1.4	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		
1.4.1	Введение. Основы физиологии питания	1	
1.4.2	Пищевые отравления, инфекции и их профилактика	1	
1.4.3	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию кондитерского цеха.	1	1
1.4.4	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	1	3
1.4.5	Санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции.	1	
1.4.6	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.	1	
	ИТОГО	6	4
1.5	Организация производства и оборудование предприятий общественного питания		
1.5.1	Введение. Основные типы предприятий общественного питания.	1	

1.5.2	Виды цехов и их назначения (мучной).	1	
1.5.3	Виды цехов и их назначения (кондитерский).	2	
1.5.4	Виды посуды и инвентаря, используемые для работы на п.о.п. в кондитерском производстве	1	
1.5.5	Виды оборудования, используемые для работы на п.о.п. в кондитерском производстве	2	
1.5.6	Виды и правила эксплуатации технологического оборудования: механическое (миксер 5КРМ50, просеиватель муки ПВГ 600м, взбивальная машина МВУ-60, взбивальная машина МПВ-60, тестомесильная машина Прима ТММ-60М, мясорубка МИМ-100)	2	2
1.5.7	Виды и правила эксплуатации технологического оборудования: тепловое (печь хлебопекарная ХПЭ-750/500.31, плита электрическая ПЭ-0.51, расстоечный шкаф)	1	
1.5.8	Виды и правила эксплуатации технологического оборудования: немеханическое (столы производственные, стеллажи стационарные, стеллажи передвижные, подтоварник); холодильное (холодильная камера АСМ 075); весоизмерительное (весы электронные НПВЗ, весы РН-10Ц13У-1, весы напольные на 100 кг, весы ВНЦ-2)	2	2
	ИТОГО	12	4
1.6	Основы калькуляции и учета		
1.6.1	Введение. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	1	
1.6.2	Нормативные документы на предприятиях общественного питания.	1	1
1.6.3	Основы составления калькуляции на пирожные.	1	4
1.6.4	Основы составления калькуляции на торты.	1	4
1.6.5	Инвентаризация продуктов и тары.	1	1
1.6.6	Зачет	1	
	ИТОГО	6	10
2	Профессиональный цикл		
2.1	Основы технологии приготовления мучных кондитерских изделий		
2.1.1	Введение. Классификация МКИ. Ассортимент МКИ, х/б изделий.	2	
2.1.2	Товароведческая характеристика основного сырья. Хранение.	2	
2.1.3	Подготовка сырья к производству.	2	
2.1.4	Процессы, происходящие во время замеса.	2	
2.1.5	Расчет количества воды для замеса.	2	1
2.1.6	Дрожжевое безопарное тесто.	2	2
2.1.7	Дрожжевое опарное тесто.	2	
2.1.8	Разделка, выпечка из дрожжевого теста.	2	2
2.1.9	Изделия из дрожжевого теста.	2	2
2.1.10	Жарка изделий в жире.	2	2
2.1.11	Дрожжевое слоеное тесто. Изделия из дрожжевого слоеного теста.	2	
2.1.12	Тесто для блинчиков, выпечка изделий.	2	1
2.1.13	Бисквит (с подогревом). Бисквит круглый (буше).	2	2
2.1.14	Вафельное тесто, п/ф, выпечка.	2	2
2.1.15	Песочный п/ф.	2	
2.1.16	Сдобное пресное тесто, п/ф.	2	2
2.1.17	Слоеный п/ф. Заварной п/ф.	2	2
2.1.18	Воздушный п/ф. Воздушно - ореховый п/ф. Миндальный п/ф.	2	
2.1.19	Пряничный п/ф.	2	
2.1.20	Национальные кондитерские изделия.	2	2
2.1.21	Простые основные отделочные полуфабрикаты. Сахарные сиропы. Характеристика.	2	

2.1.22	Приготовление помады, жженки.	2	
2.1.23	Классификация кремов.	2	
2.1.24	Крем сливочный (основной), «Шарлотт», «Новый», «Гляссе», «Пražский», крем белковый	2	2
2.1.25	Приготовления желе, глазури, посыпок.	2	2
2.1.26	Приготовление мастики.	2	
2.1.27	Способы отделки	2	2
2.1.28	Приготовление пирожных.	6	4
2.1.29	Приготовление тортов массового спроса.	6	4
2.1.30	Хранение транспортировка тортов и пирожных.	2	
2.1.31	Экзамен	2	
	ИТОГО	70	34
2.2	Учебная практика		
2.2.1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка сырья к производству.	-	6
2.2.2	Приготовление дрожжевого безопасного теста. Разделка, выпечка из дрожжевого теста.	-	6
2.2.3	Приготовление дрожжевого опарного теста. Разделка, выпечка из дрожжевого теста.	-	6
2.2.4	Жарка изделий в жире.	-	6
2.2.5	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Выпечка.	-	6
2.2.6	Приготовление теста для блинчиков, выпечка изделий.	-	6
2.2.7	Приготовление бисквита (с подогревом). Выпечка.	-	6
2.2.8	Приготовление бисквита круглого (буше). Выпечка.	-	6
2.2.9	Приготовление вафельного теста, п/ф. Выпечка.	-	6
2.2.10	Приготовление песочного п/ф. Выпечка.	-	6
2.2.11	Приготовление сдобного пресного теста, п/ф. Выпечка.	-	6
2.2.12	Приготовление слоеного п/ф. Выпечка.	-	6
2.2.13	Приготовление заварного п/ф. Выпечка.	-	6
2.2.14	Приготовление воздушного п/ф. Выпечка.	-	6
2.2.15	Приготовление воздушно - орехового п/ф. Выпечка.	-	6
2.2.16	Приготовление миндального п/ф. Выпечка.	-	6
2.2.17	Приготовление пряничного п/ф. Выпечка.	-	6
2.2.18	Приготовление национальных кондитерских изделий. Выпечка.	-	6
2.2.19	Приготовление сахарных сиропов.	-	6
2.2.20	Приготовление помады, жженки.	-	6
2.2.21	Приготовление кремов.	-	6
2.2.22	Приготовления желе, глазури, посыпок.	-	6
2.2.23	Приготовление мастики.	-	6
2.2.24	Способы отделки. Работа с кондитерским мешком и наконечниками.	-	6
2.2.25	Приготовление пирожных.	-	6
2.2.26	Приготовление пирожных.	-	6
2.2.27	Приготовление тортов массового спроса.	-	6
2.2.28	Приготовление тортов массового спроса.	-	6
2.2.29	Санитарные требования к содержанию рабочих мест, обработки инвентаря кондитерского цеха. Подготовка к экспедиции (заполнение ярлыков)	-	4
	ИТОГО	-	172
2.3	Производственная практика	-	
2.3.1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка сырья к производству.	-	6
2.3.2	Дрожжевое тесто. Разделка, выпечка из дрожжевого теста.	-	6

2.3.3	Тесто для блинчиков, выпечка изделий.	-	6
2.3.4	Бисквит. Выпечка.	-	6
2.3.5	Вафельное тесто, п/ф. Выпечка.	-	6
2.3.6	Песочный п/ф. Сдобное пресное тесто, п/ф. Выпечка.	-	6
2.3.7	Слоеный п/ф. Выпечка.	-	6
2.3.8	Заварной п/ф. Выпечка.	-	6
2.3.9	Воздушный п/ф. Воздушно - ореховый п/ф. Миндальный п/ф. Выпечка.	-	6
2.3.10	Пряничный п/ф. Выпечка.	-	6
2.3.11	Национальные кондитерские изделия. Выпечка.	-	6
2.3.12	Сахарные сиропы. Приготовление помады, жженки.	-	6
2.3.13	Крем сливочный (основной), «Шарлотт», «Новый», «Гляссе», «Пражский», крема белковый.	-	6
2.3.14	Приготовления желе, глазури, посыпок, мастики.	-	6
2.3.15	Способы отделки. Работа с кондитерским мешком и наконечниками.	-	6
2.3.16	Приготовление пирожных.	-	6
2.3.17	Приготовление пирожных.	-	6
2.3.18	Приготовление тортов массового спроса.	-	6
2.3.19	Приготовление тортов массового спроса.	-	6
2.3.20	Санитарные требования к содержанию рабочих мест, обработки инвентаря кондитерского цеха. Подготовка к экспедиции (заполнение ярлыков)	-	6
ИТОГО		-	120

Разработчики:

мастер п/о

Гайнетдинова Е. А.