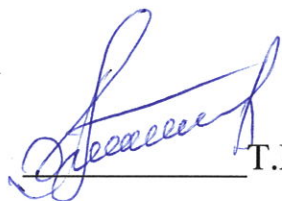


Согласовано

Директор ЦОПП АО



Т.В. Баделина

Утверждаю

Директор ГБПОУ АО

«Астраханский государственный
политехнический колледж»



О.П. Жигульская

Программа профессионального обучения по профессии

Кондитер

(наименование профессии, должности служащего)

Астрахань 2024

Программа профессионального обучения по профессии

Кондитер

1. Цели реализации программы

Программа дополнительного профессионального образования направлена на получение новых компетенций необходимых для приобретения новой трудовой функции «Кондитер».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика новой трудовой функции и (или) уровня квалификации

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- 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;
- технологии изготовления кондитерской продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции;

- принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность различных видов кондитерской продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- принципы и приемы презентации кондитерской продукции.

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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской 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 нормы техники безопасности и пожарной безопасности;

- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

2.2. Требования к результатам освоения программы

Выпускник, освоивший данную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, в соответствии со следующими видами деятельности:

Основные виды деятельности	Код	Наименование результата обучения
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1	<p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>

Категория слушателей - лица, не имеющие профессии рабочего, должности служащего.

Требования к опыту практической работы - не требуется.

Возраст: 6-11 классы общеобразовательных школ.

3. Содержание программы

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекц.	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1.	Введение в кондитерское дело.	6	6	-	-	-
2.	Требования охраны труда и техники безопасности	8	8	-	-	-
3.	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	8	8	-	-	-
4.	Модуль компетенции 1. Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из них	26	10	16	-	-
5.	Модуль компетенции 2 Технология приготовления слоеного теста и изделий из него	14	4	10	-	-
6.	Модуль компетенции 3 Технология приготовления блинного теста	16	8	8	-	-
7.	Модуль компетенции 4 Технология приготовления песочного теста и изделий из него	16	4	12	-	-
8.	Модуль компетенции 5 Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	18	4	14	-	-
9.	Модуль компетенции 6 Технология приготовления заварного теста и изделий из них	10	4	6	-	-
10.	Модуль компетенции 7 Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий	14	8	6	-	-
11.	Итоговая аттестация (экзамен)	8			8	Э
	ИТОГО:	144	64	72	8	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	пром. и итог. контроль	
1.	Введение в кондитерское дело	6	6	-	-	3
1.1	Современная роль кондитера	2	2	-	-	-
1.2	Актуальное техническое описание по компетенции.	4	4	-	-	-
2.	Требования охраны труда и техники безопасности	8	8	-	-	3
2.1	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	-	-	-
2.2	Требования охраны труда и техники безопасности в кондитерском цехе	2	2	-	-	-
2.3	Классификация оборудования в кондитерском цехе	2	2	-	-	-
2.4	Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	2	2	-	-	-
3.	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	8	8	-	-	3
3.1	Основные виды сырья в кондитерском производстве	2	2	-	-	-
3.2	Характеристика дополнительного сырья в кондитерском производстве	2	2	-	-	-
3.3	Правила хранения кондитерского сырья	2	2	-	-	-
3.4	Характеристика, подготовка сырья к производству	2	2	-	-	-
4.	Модуль 1 Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из них	26	10	16	-	3
4.1	Технология приготовления дрожжевого опарного теста	2	2	-	-	-
4.2	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста	2	2	-	-	-
4.3	Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Рецептура,	2	2	-	-	-

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	пром. и итог. контроль	
	технология приготовления					
4.4	Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста.	2	2	-	-	-
4.5	Ассортимент изделий из бездрожжевого теста. Рецептура, технология приготовления	2	2	-	-	-
4.6	Расчет количества сырья для разработки изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста (составление технологических и технико-технологических карт)	2	-	2		
4.7	Технология приготовления булочек, ватрушек, плюшек из дрожжевого теста	4	-	4	-	-
4.8	Технология приготовления пирожков с начинкой из дрожжевого теста	4	-	4	-	-
4.9	Технология приготовления пирога с начинкой из дрожжевого теста	4	-	4	-	-
4.10	Технология приготовления и подачи пиццы	2	-	2	-	-
5.	Модуль 2 Технология приготовления слоеного теста и изделий из него	14	4	10	-	3
5.1	Технология приготовления слоеного теста. Замес теста.	2	2	-	-	-
5.2	Ассортимент изделий из слоеного теста. Требования к качеству изделий.	2	2	-	-	-
5.3	Расчет количества сырья для разработки изделий из слоеного теста (составление технологических и технико-технологических карт)	2	-	2	-	-
5.4	Технология приготовления слоеных пирожков с начинкой	4	-	4	-	-
5.5	Технология приготовления торта «Наполеон»	4	-	4	-	
6.	Модуль 3 Технология приготовления блинного теста	16	8	8	-	3
6.1	Технология приготовления блинного теста и теста для оладий. Требования к качеству теста.	2	2	-	-	-
6.2	Ассортимент изделий из блинного теста.	2	2	-	-	-
6.3	Ассортимент и способы приготовления начинок для изделий из блинного теста.	2	2	-	-	-
6.4	Технология приготовления вафельного теста. Ассортимент изделий.	2	2	-	-	-
6.5	Расчет количества сырья для разработки изделий из блинного теста (составление технологических и технико-технологических карт)	2	-	2	-	-
6.6	Технология приготовления блинов фаршированных	2	-	2	-	-
6.7	Технология приготовления блинчатого пирога	2	-	2	-	-
6.8	Технология приготовления и оформления панкейков	2	-	2	-	-
7.	Модуль 4 Технология приготовления песочного теста и изделий из него	16	4	12	-	3
7.1	Технологический процесс производства песочного теста. Требования к качеству теста и готовых изделий	2	2	-	-	-
7.2	Ассортимент изделий из песочного теста	2	2	-	-	-
7.3	Расчет количества сырья для разработки изделий из песочного теста (составление технологических и технико-технологических карт)	2	-	2	-	-
7.4	Технология приготовления песочных корзиночек с ягодами	4	-	4	-	-
7.5	Технология приготовления песочного печенья	2	-	2	-	-
7.6	Технология приготовления и оформления «Королевской ватрушки»	4	-	4	-	-
8.	Модуль 5 Технология приготовления бисквитного теста и изделий	18	4	14	-	3

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	пром. и итог. контроль	
	из него					
8.1	Ассортимент изделий из бисквитного теста	2	2	-	-	-
8.2	Технологический процесс приготовления бисквитного теста. Требования к качеству теста и готовых изделий	2	2	-	-	-
8.3	Расчет количества сырья для разработки изделий из бисквитного теста (составление технологических и технико-технологических карт)	2	-	2	-	-
8.4	Технология приготовления, декорирования и подачи Шарлотки с яблоками.	4	-	4	-	-
8.5	Технология приготовления, оформления и подачи капкейков	4	-	4	-	-
8.6	Технология приготовления, декорирования и подачи бисквита «Классический»	4	-	4	-	-
9.	Модуль 6 Технология приготовления заварного теста и изделий из них	10	4	6	-	3
9.1	Ассортимент изделий из заварного теста	2	2	-	-	-
9.2	Процесс приготовления заварного теста. Дефекты заварного теста. Способы исправления дефектов	2	2	-	-	-
9.3	Расчет количества сырья для разработки изделий из заварного теста (составление технологических и технико-технологических карт)	2	-	2	-	-
9.4	Технология приготовления и подачи профитролей	2	-	2	-	-
9.5	Технология приготовления, декорирования и подачи «Кольца воздушные»	2	-	2	-	-
10.	Модуль 7 Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий	14	8	6	-	-
10.1	Ассортимент и особенности приготовления помады для кондитерских изделий	2	2	-	-	-
10.2	Ассортимент и технология приготовления глазури для отделки мучных кондитерских изделий	2	2	-	-	-
10.3	Ассортимент и технология приготовления сиропов для пропитки	2	2	-	-	-
10.4	Классификация кремов. Технология приготовления кремов. Требования к качеству	2	2	-	-	-
10.5	Расчет количества сырья для разработки отделочных полуфабрикатов (составление технологических и технико-технологических карт)	2	-	2	-	-
10.6	Технология приготовления заварного, белкового, масляного кремов	2	-	2	-	-
10.7	Технология приготовления шоколадной глазури. Декорирование мучных кондитерских изделий	2	-	2	-	-
11.	Итоговая аттестация	8			8	
11.1	Экзамен	8			8	Э
	ИТОГО:	144	64	72	8	

3.3. Учебная программа

Тема 1. Введение в кондитерское дело - лекция

Тема 1.1 Современная роль кондитера

Тема 1.2. Актуальное техническое описание по компетенции.

Тема 2. Требования охраны труда и техники безопасности - лекция

Тема 2.1 Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.2 Требования охраны труда и техники безопасности в кондитерском цехе

Тема 2.3 Классификация оборудования в кондитерском цехе

Тема 2.4 Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия

Тема 3. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству – лекция

Тема 3.1 Основные виды сырья в кондитерском производстве

Тема 3.2 Характеристика дополнительного сырья в кондитерском производстве

Тема 3.3 Правила хранения кондитерского сырья

Тема 3.4 Характеристика, подготовка сырья к производству

Модуль 1

Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из них

Лекция 1 - Технология приготовления дрожжевого опарного теста

Лекция 2 - Технология приготовления дрожжевого безопарного теста

Лекция 3 - Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Рецептура, технология приготовления

Лекция 4 - Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста

Лекция 5 - Ассортимент изделий из бездрожжевого теста. Рецептура, технология приготовления

Практическая работа 1 - Расчет количества сырья для разработки изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста (составление технологических и технико-технологических карт)

Лабораторная работа 1- Технология приготовления булочек, ватрушек, плюшек из дрожжевого теста

Лабораторная работа 2 - Технология приготовления пирожков с начинкой из дрожжевого теста

Лабораторная работа 3 - Технология приготовления пирога с начинкой из дрожжевого теста

Лабораторная работа 4 - Технология приготовления и подачи пиццы
Модуль 2

Технология приготовления слоеного теста и изделий из него

Лекция 1 - Технология приготовления слоеного теста. Замес теста

Лекция 2 - Ассортимент изделий из слоеного теста. Требования к качеству изделий

Практическая работа 1 - Расчет количества сырья для разработки изделий из слоеного теста (составление технологических и технико-технологических карт)

Лабораторная работа 1 - Технология приготовления слоеных пирожков с начинкой

Лабораторная работа 2 - Технология приготовления торта «Наполеон»
Модуль 3

Технология приготовления блинного теста

Лекция 1 - Технология приготовления блинного теста и теста для оладий. Требования к качеству теста

Лекция 2 - Ассортимент изделий из блинного теста

Лекция 3 - Ассортимент и способы приготовления начинок для изделий из блинного теста

Лекция 4 - Технология приготовления вафельного теста. Ассортимент изделий

Практическая работа 1 - Расчет количества сырья для разработки изделий из блинного теста (составление технологических и технико-технологических карт)

Лабораторная работа 1 - Технология приготовления блинов фаршированных

Лабораторная работа 2 - Технология приготовления блинчатого пирога

Лабораторная работа 3 - Технология приготовления и оформления панкейков

Модуль 4

Технология приготовления песочного теста и изделий из него

Лекция 1 - Технологический процесс производства песочного теста.
Требования к качеству теста и готовых изделий

Лекция 2 - Ассортимент изделий из песочного теста

Практическая работа 1 - Расчет количества сырья для разработки изделий из песочного теста (составление технологических и технико-технологических карт)

Лабораторная работа 1 - Технология приготовления песочных корзиночек с ягодами

Лабораторная работа 2 - Технология приготовления песочного печенья

Лабораторная работа 3 - Технология приготовления и оформления «Королевской ватрушки»

Модуль 5

Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него

Лекция 1 - Ассортимент изделий из бисквитного теста

Лекция 2 - Технологический процесс приготовления бисквитного теста. Требования к качеству теста и готовых

Практическая работа 1 - Расчет количества сырья для разработки изделий из бисквитного теста (составление технологических и технико - технологических карт)

Лабораторная работа 1- Технология приготовления, декорирования и подачи Шарлотки с яблоками

Лабораторная работа 2 - Технология приготовления, оформления и подачи капкейков

Лабораторная работа 3 - Технология приготовления, декорирования и подачи бисквита «Классический»

Модуль 6

Технология приготовления заварного теста и изделий из них

Лекция 1 - Ассортимент изделий из заварного теста

Лекция 2 - Процесс приготовления заварного теста. Дефекты заварного теста. Способы исправления дефектов

Практическая работа 1 - Расчет количества сырья для разработки изделий из заварного теста (составление технологических и технико - технологических карт)

Лабораторная работа 1 - Технология приготовления и подачи профитролей

Лабораторная работа 2 - Технология приготовления, декорирования и подачи «Кольца воздушные»

Модуль 7

Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий

Лекция 1 - Ассортимент и особенности приготовления помады для кондитерских изделий

Лекция 2 - Ассортимент и технология приготовления глазури для отделки мучных кондитерских изделий

Лекция 3 - Ассортимент и технология приготовления сиропов для пропитки

Лекция 4 - Классификация кремов. Технология приготовления кремов. Требования к качеству

Практическая работа 1 - Расчет количества сырья для разработки отделочных полуфабрикатов (составление технологических и технико-технологических карт)

Лабораторная работа 1 - Технология приготовления заварного, белкового, масляного кремов

Лабораторная работа 2 - Технология приготовления шоколадной глазури. Декорирование мучных кондитерских изделий

3.4. Календарный учебный график (порядок модулей)

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1 месяц	Введение в кондитерское дело
	Требования охраны труда и техники безопасности
	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству
	Модуль компетенции 1
	Модуль компетенции 2
	Модуль компетенции 3
2 месяц	Модуль компетенции 4
	Модуль компетенции 5
	Модуль компетенции 6
	Модуль компетенции 7
	Итоговая аттестация (экзамен)

4 Материально-технические условия реализации программы

Приводятся сведения об условиях проведения лекций, лабораторных и практических занятий, промежуточной и итоговой аттестаций, а также об используемом оборудовании и информационных технологиях.

Программа реализуется в лаборатории «Технология кулинарного и кондитерского производства». Теоретическое обучение происходит посредством лекций в этой же лаборатории.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории (на 5 рабочих мест)

Модуль	Оборудование	Инструменты
Модуль 1 Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из них	- рабочий стол - моечная ванна - пароконвектомат - электроплита индукционная - блендер погружной - микроволновая печь - стеллаж - холодильник - весы электронные - аппарат шоковой заморозки - планетарный миксер	- разделочные доски - лопатка - венчик - гастроемкости - кастрюли - сковороды - миска - сито конусообразное - тарелка круглая d 32 см - силиконовый коврик - терка - кисточка силиконовая
Модуль 2 Технология приготовления слоеного теста и изделий из него	- рабочий стол - моечная ванна - пароконвектомат - электроплита индукционная - блендер погружной	- разделочные доски - лопатка - венчик - гастроемкости - кастрюли

Модуль	Оборудование	Инструменты
	<ul style="list-style-type: none"> - микроволновая печь - стеллаж - холодильник - весы электронные - аппарат шоковой заморозки - планетарный миксер 	<ul style="list-style-type: none"> - сковороды - миска - тарелка круглая d 32 см - силиконовый коврик - терка - кисточка силиконовая
Модуль 3 Технология приготовления блинного теста	<ul style="list-style-type: none"> - рабочий стол - моечная ванна - электроплита индукционная - микроволновая печь - стеллаж - холодильник - весы электронные - планетарный миксер - пароконвектомат 	<ul style="list-style-type: none"> - лопатка - венчик - гастроемкости - кастрюли - сотейники - сковороды - сито - миска - тарелка круглая d 32 см - терка - кисточка силиконовая
Модуль 4 Технология приготовления песочного теста и изделий из него	<ul style="list-style-type: none"> - рабочий стол - моечная ванна - блендер погружной - пароконвектомат - электроплита индукционная - микроволновая печь - стеллаж - холодильник - весы электронные - аппарат шоковой заморозки - планетарный миксер 	<ul style="list-style-type: none"> - лопатка - венчик - гастроемкости - кастрюли - сотейники - сковороды - сито - миска - тарелка круглая d 32 см - силиконовый коврик - кисточка силиконовая - кондитерский мешок - насадки кондитерские - формы для выпечки
Модуль 5 Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	<ul style="list-style-type: none"> - рабочий стол - моечная ванна - блендер погружной - пароконвектомат - электроплита индукционная - микроволновая печь - стеллаж - холодильник - весы электронные - аппарат шоковой заморозки - планетарный миксер 	<ul style="list-style-type: none"> - лопатка - венчик - гастроемкости - кастрюли - сотейники - сковороды - сито - миска - тарелка круглая d 32 см - силиконовый коврик - кисточка силиконовая - кондитерский мешок - насадки кондитерские - формы для выпечки
Модуль 6 Технология приготовления заварного теста и изделий из них	<ul style="list-style-type: none"> - рабочий стол - моечная ванна - блендер погружной - пароконвектомат - электроплита индукционная - микроволновая печь - стеллаж - холодильник - весы электронные - аппарат шоковой заморозки - планетарный миксер 	<ul style="list-style-type: none"> - лопатка - венчик - гастроемкости - кастрюли - сотейники - сковороды - сито - миска - тарелка круглая d 32 см - силиконовый коврик - кисточка силиконовая - кондитерский мешок - насадки кондитерские - формы для выпечки
Модуль 7	<ul style="list-style-type: none"> - рабочий стол - моечная ванна - блендер погружной 	<ul style="list-style-type: none"> - лопатка - венчик - кастрюли

Модуль	Оборудование	Инструменты
Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - пароконвектомат - электроплита индукционная - стеллаж - холодильник - весы электронные - аппарат шоковой заморозки - планетарный миксер 	<ul style="list-style-type: none"> - ситейники - сито - миска - тарелка круглая d 32 см - силиконовый коврик - кисточка силиконовая - кондитерский мешок - насадки кондитерские - формы для выпечки

Оборудование лекционной аудитории

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, МФУ

5 Учебно-методическое обеспечение программы

- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданные по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы.

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация включает в себя квалификационные экзамены (итоговое тестирование и практическую квалификационную работу).