Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Институт подготовки кадров»

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО «ИПК»
_____ Е.А. Фокина
«09» _____ 2018 г.

ПРОГРАММА
дополнительная общеобразовательная
(общеразвивающая)
«Кондитер»

ИЖЕВСК, 2018

Пояснительная записка.

Данная программа разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 ноября 2018 г. N196"Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам", Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер".

К ее освоению допускаются любые лица без предъявления к уровню образования, не младше 18 лет.

Срок освоения образовательной программы: 24 часа обучения, 1 месяц.

Форма обучения: очная.

Цель курса: состоит в овладении основных навыков кондитерского дела.

Содержание: данная программа включает в себя теоретическую и практическую части.

В процессе теоретического обучения обучающиеся знакомятся с организацией работы кондитера, технологическим оборудованием предприятий общественного питания, его устройством и правилами безопасной эксплуатации, рецептурами и технологиями приготовления кондитерской продукции, и другими вопросами.

На практических занятиях обучающиеся приобретают практические навыки замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; проводится показ трудовых приемов; инструктаж по технике безопасности на каждом рабочем месте, при выполнении каждой трудовой операции и эксплуатации каждого вида технологического оборудования.

Кондитер **должен знать:**

- правила санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- техническое оснащение и организацию рабочего места;
- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
-назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.
-методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Кондитер **должен уметь:**

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской 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 продукцию;
- реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции;
- эстетично оформлять и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос.

Организационно - педагогические условия:

Организационно-педагогические условия реализации образовательной программы обеспечивают ее реализацию в полном объеме, качество подготовки обучающихся, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения планируемым результатам освоения программы.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается 45 минут.

Образовательная деятельность обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические занятия, консультации. При организации самостоятельной работы обучающихся используются учебные материалы, которые обеспечивают успешное освоение учебного материала дисциплин.

Имеются учебные аудитории для проведения лекций и лаборатория для практических занятий, которая укомплектованы специализированным оборудованием. Проведено дополнительное освещение. Имеются кулеры с питьевой водой.

Реализация программы обеспечена педагогическими работниками. Все преподаватели имеют высшее образование и являются специалистами с большим опытом практической деятельности

При подготовке слушателей преподаватели стремятся органично сочетать глубокую теоретическую подготовку и развитие системы практических знаний и навыков, обеспечивая высокую конкурентоспособность прошедших обучение.

Формы аттестации:

Аттестация проводится в форме зачета:

- теоретическая часть – в виде ответов на вопросы билетов (очно).

Лицам, успешно освоившим данную программу, выдается сертификат о прохождении курса «Кондитер».

Календарный учебный график:

Образовательный процесс начинается по мере набора групп обучающихся.

Занятия – 2 раза в неделю по 4 ак.часа.

График учебного процесса									Сводные данные по бюджету времени	
Месяц	1 месяц обучения				2 месяц обучения					
№ недели	1	2	3	4	5	6	7	8	Недели	Часы
	Т	Т/П	П/З						3	24

Т – теоретическое обучение, П- практическое обучение, З – зачет.

Учебный план
дополнительная общеобразовательная
(общеразвивающая)
«Кондитер»

№	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	Всего часов	Формы аттестации
1	Основы теоретических знаний	4	Зачет
2	Практическое обучение	18	Зачет
	Зачет	2	
	ИТОГО:	**24**	

1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
модуля «Основы теоретических знаний».

Пояснительная записка.

Данный модуль программы предполагает получение комплекса знаний, необходимых кондитеру 3 разряда для выполнения его функциональных обязанностей.

Объем программы: программа модуля рассчитана на 4 часа обучения.

Содержание модуля: модуль включает в себя знакомство с правилами санитарии и гигиены, техническим оснащением и организацией рабочего места кондитера. В процессе теоретического обучения обучающиеся знакомятся с организацией работы кондитера, технологическим оборудованием предприятий общественного питания, его устройством и правилами безопасной эксплуатации, рецептурами и технологиями приготовления кондитерской и шоколадной продукции, и другими вопросами.

Планируемые результаты обучения по модулю:
а) по окончании обучения по данному модулю обучающийся *должен знать*:
- правила санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- техническое оснащение и организацию рабочего места;
- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

-назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.
-методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Учебно-тематический план модуля
«Основы теоретических знаний».

№ п/п	Тема	Всего, час	Форма контроля
1	**Основы теоретических знаний.**		
1.1	Санитарно-гигиенические требования, требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания.	0,5	
1.2	Техническое оснащение рабочего места	0,5	
1.3	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции.	0,5	
1.4	Технология изготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого и без дрожжевого теста.	0,5	
1.5	Технология приготовления изделий из полуфабрикатов: бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного.	0,5	
1.6	Технология приготовления простых сиропов, основных кремов, отделочных полуфабрикатов.	0,5	
1.7.	Технология приготовления простых фаршей начинок.	0,5	
1.8	Оформление, презентация и продажа кондитерской продукции.	0,5	
	ИТОГО:	**4**	**зачет**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

1. Основы теоретических знаний (6ч).

1.1. Санитарно-гигиенические требования, требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания (0,5ч):

- Личная гигиена работников питания: значение, санитарные требования, санитарный режим; медицинское обследование, прививки.
- Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов: санитарные требования к транспорту, к условиям хранения пищи, к складским помещениям.
- Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре: санитарные требования к материалу, инвентарю, инструментам, посуде; маркировка; моющие средства.

- Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и к процессу приготовления блюд: санитарные требования к механической обработке продуктов, к тепловой обработке и к приготовлению скоропортящихся блюд.
- Санитарные требования к отпуску готовой пищи, к продаже полуфабрикатов и готовой продукции.
- Санитарные требования к обслуживанию покупателей;
- Требования к охране труда в организациях общественного питания.

1.2. Техническое оснащение рабочего места (0,5ч):
- оборудование и инструментарий, необходимый в кондитерском производстве.
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

1.3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции (0,5ч):
-правила хранения и использования пищевых продуктов, необходимых для изготовления кондитерской продукции.

1.4. Технология изготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста (0,5ч):
-ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству простых изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста;
-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста;
-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста;
- органолептические свойства основных продуктов и дополнительных.

1.5. Технология приготовления изделий из полуфабрикатов: бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного (0,5ч):
-ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству простых изделий из бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного теста;
-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых изделий из бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного теста;
-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых изделий из бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного теста;
- органолептические свойства основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- качество готовых простых изделий из песочного теста.

1.6. Технология приготовления простых сиропов, основных кремов, отделочных полуфабрикатов (0,5ч):
Технология простых сиропов:
-сироп для пропитки
-сироп для пропитки крепленый
-сироп кофейный
Технология простых основных кремов:
-«заварной»
-«из сливок»
-«на сиропе»
-«на сгущённом молоке»
-«пражский»
Технология простых отделочных полуфабрикатов:

-посыпки
-глазурь шоколадная
-желе

1.7. Технология приготовления простых фаршей начинок (0,5ч):
-«фарш картофельный с луком»
-«фарш из свежей капусты»
-«фарш морковный с яйцом»
-«фарш из зеленого лука с яйцом»
-«фарш грибной»
-«фарш творожный»
-«фарш яблочный»
-«фарш мясной с луком»
-«фарш рыбный»
-«фарш из мака»
-«фарш из орехов»
-«фарш капустный»

1.8. Оформление, презентация и продажа кондитерской продукции (0,5ч):
-оформление кондитерской продукции;
-выкладка продукции на витрину;
-упаковка кондитерской продукции на вынос;
-продажа.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - М.: Издательский центр «Академия» 2007.
2. Шумилкина М.Н. «Кондитер» - Ростов н\Д.: Феникс, 2010.

Дополнительные источники:
1. Про пироги. – М.:Эксмо, 2008. (Книга Гастронома)
2. Селезнев А. Сладкие рецепты - М.: Эксмо, 2008.
3. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", "Ресторанный бизнес", «Гастроном» и др.
4. Каталог электронных образовательных ресурсов. http://fcior.edu.ru.

Нормативные документы:
1. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей».
Режим доступа: http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml
2. Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
Режим доступа: http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml
3. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.); Режим доступа: http://ozppso.ru/1122/1134/_aview_b18885
4. Приказ МЗ РФ № 330 от 5.08.2003 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ" с изменениями и дополнениями (Приказ МЗ РФ № 624 от 7.10.2005 г.);
Режим доступа: http://www.zakonprost.ru/content/base/85343/ 5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, часть III – М.: Хлебпродинформ, 2000.

6. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ А.П.Антонов, Г.С. Фонарева и др..– М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
7. ГОСТ Р 53104-08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ Р 50646-94. Услуги населению. Термины и определения.
10.ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
11.СанПин 42 – 123 – 4117 – 86. Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
12.СанПин 2. 3. 2. 560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
13. ОСТ 10-060-95.Торты и пирожные. Технические условия.

2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА модуля «Практическое обучение».

Пояснительная записка.

Данный модуль программы предполагает практическую отработку кулинарных навыков, необходимых для кондитера.

Объем программы: программа модуля рассчитана на 18 часов обучения.

Содержание модуля: модуль включает в себя знакомство с правилами приготовления блюд и изделий, требующих простой кулинарной обработки, а также овладение основными практическими навыками по их приготовлению; в процессе обучения обучающийся приобретает новые профессиональные компетенции.

Планируемые результаты обучения по модулю:

а) по окончании обучения по данному модулю обучающийся *должен уметь*:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской 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 продукцию;
- реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции;
- эстетично оформлять и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос.

Учебно-тематический план модуля
«Практическое обучение».

№ п/п	Тема	Всего, час	Форма контроля
	Практическое обучение.		
1	**Изготовление кондитерской продукции.**		
1.1	Изготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.	6	
1.2	Приготовления изделий из полуфабрикатов: бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного.	6	
1.3	Приготовления простых сиропов, основных кремов, отделочных полуфабрикатов.	6	
	ИТОГО:	**18**	**зачет**

Содержание программы модуля
«Практическое обучение».

1.1. Изготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого, бездрожжевого теста (6ч):
Замес тестов, особенности при замесе тестов. Способ проверки дрожжевого теста на промес;
Формование изделий, расстаивание и выпекание;
-Пирог «Чизбургер»;
-Открытая слойка;
-Творожный штоллен.

1.2. Приготовление изделий из полуфабрикатов: бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного (6ч):
-Рулет «Лимонно-Йогуртовый» (бисквитный);
-Торт «Встреча» (сдобно-песочный);
-Пирожное «Мильфей» с ягодой;
-Пирожное «Шу» (заварное);
-Меренга с заварным кремом и фруктами.

1.3. Приготовления простых сиропов, основных кремов, отделочных полуфабрикатов (6ч):
Приготовление простых сиропов:
-сироп для пропитки
-сироп для пропитки крепленый
-сироп кофейный
Приготовление простых основных кремов:
-«заварной»

-«из сливок»
-«на сиропе»
-«на сгущеном молоке»
-«пражский»
Приготовление простых отделочных полуфабрикатов:
-посыпки
-глазурь шоколадная
-желе

ИТОГОВЫЙ ЗАЧЕТ ***(2 часа).***

- Проверка теоретических знаний - ответы на вопросы по билетам.
-Проводится в виде зачета – приготовления одного из кондитерских изделий.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Билеты для проверки теоретических знаний.

1. Выберите один правильный ответ:

Дрожжи относят……

1. к химическим разрыхлителям
2. к биологическим разрыхлителям
3. к механическим разрыхлителям

2. Выберите один правильный ответ:

Как называют красный пищевой краситель?

1. кармин
2. тартразин

3.Выберите один правильный ответ:

Какие изменения происходят с белками при тепловой обработке?

1. белки коагулируются (сворачиваются);
2. белки связывают большое количество жидкости при варке;
3. белки соединяются с жирами;
4. белки разлагаются с образованием углеводов.

4.Выберите четыре правильных ответа:

Какие продукты не используются для замеса дрожжевого теста?

а) сахар
б) сметана
в) сода
г) мука
д) крахмал
ж) дрожжи
з)соль
и) вода
к) уксус

5. Выберите один правильный ответ:

Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

1. 1:3
2. 1:2
3. 1:1

6.Выберите один правильный ответ:

В каком тесте лучше протекают процессы брожения?

1. в густом
2. жидком
3. в соленом
4. в холодном
5. в содержащем много сахара.

7.Выберите три правильных ответа:

Дрожжевое тесто считается готовым к разделке, если:

1. масса его увеличивается в 2 раза;
2. объем увеличивается в 2 раза;
3. тесто приобретает кислый запах;
4. тесто приобретает спиртовой запах;
5. тесто при надавливании медленно выравнивается;
6. тесто при надавливании не выравнивается.

8. Выберите пять правильных ответов:

Разделка дрожжевого теста включает следующие операции:

1. взвешивание
2. измерение объема
3. деление на куски
4. отсдобка
5. формование
6. глазирование помадой
7. расстойка
8. выпечка

9.Выберите один правильный ответ:

Температура выпечки зависит от:

1. размера изделий
2. температуры в помещении
3. пористости изделий
4. силы муки
5. способа отделки готовых изделий
6. загрузки печи

10. Выберите один правильный ответ:

Изделия получились бледными, причина может зависеть от:

1. качество муки
2. содержание сахара
3. содержание соли
4. содержание ванилина
5. продолжительности замеса
6. объема изделия.

11. Выберите три правильных ответа:

Изделия имеют очень низкий объем, причина?

1. слабая мука
2. сильная мука
3. мало соли
4. много соли
5. низкое качество дрожжей

6. недостаточное брожение.

12. Выберите один правильный ответ:

При замесе теста для пельменей и вареников его необходимо выдержать ее перед использованием для того, чтобы…

1. тесто просолилось
2. тесто стало эластичным
3. тесто стало пышным

13. Выберите один правильный ответ:

Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

1. дрожжевое опарное тесто
2. дрожжевое безопарное тесто
3. дрожжевое слоёное тесто

15. Выберите один правильный ответ:

Для крема «Шарлотт» приготавливают

1. яично-молочный сироп
2. яично-сахарную массу
3. молочно-сахарную смесь

Практические темы

Билет №1

Практика приготовления: пирог дрожжевой, мясной с начинкой «Чизбургер» 1порция

Билет №2

Практика приготовления: кекс «Апельсиновый» 2 порции.

Билет №3

Практика приготовления: рулет бисквитный фруктовый, с крепленой пропиткой 2 порции.

Билет №4

Практика приготовления: «Меренга» с заварным кремом и фруктами 2 порции.

Билет №5

Практика приготовления: пирожное слоеное бездрожжевое « Мильфей» с ягодой 2 порции.

Билет №6

Практика приготовления: открытая слойка с овощной начинкой из дрожжевого слоеного теста с 2 порции.

Билет №7

Практика приготовления: торт бисквитный «Шоколадный с персиком» 0,5 кг.

Билет №8

Практика приготовления: торт сдобно-песочный «Встреча» 0,5 кг.