Министерство образования Иркутской области
МКУ Комитет по образованию администрации МО «Заларинский район»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ /_____
«__» _____ 20__ г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Вид программы: программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование: Квалификация: 12901 Кондитер

Уровень квалификации: 3 разряд

Срок обучения: 216 часов

Форма обучения: очная

с. Холмогой, 2020 г

РАЗРАБОТЧИКИ ПРОГРАММЫ

1. Хохрякова Олеся Николаевна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе МБОУ Холмогойской СОШ
2. Фарфудинова Анастасия Александровна, учитель технологии МБОУ Холмогойскойй СОШ.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1 Общие сведения о программе

Наименование программы	Кондитер
Уровень и наименование квалификации	Квалификация: 12901Кондитер 3 квалификационный уровень
Назначение программы	Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих
Профессиональный стандарт на основе которого программа разработана	Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

1.2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Вид деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
ВД. 1 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ПК. 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.	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,	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

		Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	приготовлении кондитерской и шоколадной продукции Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	ПК. 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и	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,	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемы

		оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства	х в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями Принципы и

			кондитерской и шоколадной продукции Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

1.3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результаты обучения (предмет оценивания) (профессиональные компетенции по каждому виду деятельности)	**Основные критерии оценки результата**
В.Д. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	
ПК. 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	Выполнение работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

ПК. 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	
Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	Замешивание теста, приготовление начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Процеживание, просеивание, протирание, замешивание, измельчение, формование сырья, используемого для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Порционирование (комплектование) кондитерской и шоколадной продукции Реализация готовой кондитерской и шоколадной продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасное использование технологического оборудования для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда и пожарной безопасности Аккуратное и экономное использование сырья в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции Произведение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетичное и безопасное упаковывание готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом запроса обучающихся и родителей МБОУ Холмогойской СОШ, на основе профессионального стандарта Кондитер и предназначена для обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, а именно учащихся 10-11 классов.

Программа профессионального обучения регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессионального модуля, оценочные средства по учебным дисциплинам и материалы итоговой аттестации.

2.1 Нормативно-правовую базу программы профессионального обучения составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (ст. 2; гл. 2, ст. 11; гл. 9, ст. 73, 74; гл. 10, ст. 76).
2. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
3. Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
4. Постановление Правительства РФ от 22 января 2013 года № 23 (ред. от 09.02.2018) «О Правилах разработки и утверждения профессиональных стандартов».
5. Федеральный закон «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации (в части законодательного определения понятия профессионального стандарта, порядка его разработки и утверждения)» от 3 декабря 2012 года № 236-ФЗ.
6. Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 года № 148н. «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов».
7. Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 года № 147н (ред. от 29.09.2014) «Об утверждении Макета профессионального стандарта».
8. Федеральный закон «О независимой оценке квалификации» от 03 июля 2016 года № 238-ФЗ.
9. Приказ Минтруда России от 12 декабря 2016 года № 726н «Об утверждении положения о разработке наименований квалификаций и требований к квалификации, на соответствие которым проводится независимая оценка квалификации».
10. Приказ Минтруда России от 15 ноября 2016 года № 649н «Об утверждении Порядка формирования и ведения реестра сведений о проведении независимой оценки квалификации и доступа к ним, а также перечня сведений, содержащихся в указанном реестре».
11. Приказ Минтруда России от 9 апреля 2018 г. № 215 «О внесении изменений в некоторые выпуски Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих».
12. Распоряжение министерства образования Иркутской области «О присвоении статуса региональной инновационной площадки» № 122-мр от 13.02.2020 г.

2.2. Область профессиональной деятельности выпускника.

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

2.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы профессионального обучения.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд школы укомплектован печатными изданиями и/или электронными изданиями по каждой дисциплине и по профессиональному модулю. Библиотечный фонд

укомплектован печатными изданиями и\или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Реализация образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин образовательной программы. Для эффективной организации самостоятельной работы обучающимся предоставляется доступ к сети Интернет, к современным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет. В ходе реализации программы предусмотрена возможность пополнения печатными изданиями.

Профессиональная программа реализуется в 10-11 классах (программа рассчитана на два учебных года) за счет части, формируемой участниками образовательных отношений.

2.4. Кадровое обеспечение ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ по профессии 12901 Кондитер

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками МБОУ Холмогойская СОШ, а также преподавателями ГАПОУ «Заларинский агропромышленный техникум», в рамках сетевого взаимодействия. Предусмотрена также возможность привлечения к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников, обеспечивающих реализацию образовательной программы отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

2.5.Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в ОУ

Наименование дисциплин, профессиональных модулей	Наименование оборудования для проведения практических занятий
УД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Экран Мультимедийный проектор Учебная доска. Учебные столы - 6 шт. Рабочее место преподавателя (стол, стул) - рабочие места по количеству обучающихся микроскопы монокулярные; - инструкции для проведения лабораторных работ; - весы аптечные; - калькуляторы;

	- лупы; - лабораторная посуда (стаканы 200мл и 250 мл, чашки Петри, пипетки, предметное и покровные стекла, препаровальные иглы, пробирки, лупы, фарфоровые чашки, чашки Петри, пинцеты; спиртовка, колбы 150 – 200мл и др.)
УД. 02 Основы товароведения продовольственных товаров	УМК учебной дисциплины Экран Учебная доска Учебные столы - 6 шт. Рабочее место преподавателя (стол, стул) Проектор Комплект плакатов: Витамины Минеральные вещества Жиры Белки Сборники нормативно-правовой документации: СанПин, ГОСТ
УД. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Доска учебная Рабочее место для преподавателя Рабочие места по количеству обучающихся Шкафы для хранения Технологическое оборудование: набор ножей для овощерезки; мясорубка; овощерезка; блендер; миксер, холодильник; жарочный шкаф; электроплита; электровафельница; планетарный миксер, пекарский шкаф, вытяжка, весы настольные электронные; холодильник, Технические средства обучения: проектор
УД. 04 Основы калькуляции и учета	Доска учебная Рабочее место для преподавателя Столы, стулья по количеству обучающихся Шкафы для хранения материала. Калькуляторы Сборники рецептур
УД. 05 Охрана труда	Доска учебная Рабочее место для преподавателя Рабочие места по количеству обучающихся Шкафы для хранения материала Технические средства обучения: Комплект инструкций по Технике безопасности и Охране труда
УД.06 Основы предпринимательской деятельности	Доска учебная Рабочее место для преподавателя Рабочие места по количеству обучающихся Проектор Компьютер
ПМ 01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации	Кабинет Технологии: Оборудование: -доска учебная; -рабочее место для преподавателя;

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-столы, стулья - наглядные пособия (натуральные образцы продуктов) - УМК профессионального модуля Учебный кондитерский цех в кабинете технологии Весоизмерительное оборудование: -весы кухонные - весы электронные Холодильное оборудование: - холодильник Механическое оборудование: - планетарный миксер -миксер, блендер -мясорубка Тепловое оборудование: - электрическая печь -жарочный шкаф - вафельница электрическая Вспомогательное оборудование: -стеллаж -производственный металлический стол -мойка -производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками -полка или шкаф для специй, эссенций, красителей Инвентарь, инструменты, кухонная посуда
Учебная практика Производственная практика	- весоизмерительное оборудование, - овощерезательная машина, - электрическая плита, - блендер, - холодильник с морозильной камерой -инструменты -инвентарь

Учебный план основной программы профессионального обучения
12901 Кондитер

Код	Наименование дисциплины	Виды учебной нагрузки, в часах							
		ТЗ	ПЗ/ЛЗ	УП	ПП	СР	Иное *	ПА форма/час	Всего часов
УД 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	13	1/1			4		ДЗ(1)	20
УД 02	Основы товароведения продовольственных товаров	9	2/3			2		ДЗ (1)	17
УД 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	1			2		ДЗ(1)	8
УД 04	Основы калькуляции и учета	4	4			1		ДЗ (1)	10
УД 05	Охрана труда	8	1			4		ДЗ(1)	14
УД 06	Основы организации предпринимательской деятельности	8	8			6		Проект (2)	24
ПМ 01.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				8				8
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				37				37
УП.01	Учебная практика			36				экзамен	36
ПП.01	Производственная практика				36				36
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)							Демонстрационный экзамен (6)	6
Объем часов по видам нагрузки		45	22	36	81	13		9	
Всего часов по ОППО									216

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД 01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

(название дисциплины)

2020 год

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по квалификации (профессии) 12901 Кондитер и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение вида деятельности (ВД): Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные умения, освоенные знания)	Основные критерии оценки результатов
– Знание основных понятий и терминов микробиологии; – Знание основных групп микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; – Знание основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; – Знание возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – Знание методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – Знание правил личной гигиены работников организации питания; – Знание классификации моющих средств, правил их применения, условия и сроки хранения; – Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
– соблюдение санитарно-эпидемиологических требования к процессам приготовления кулинарных, мучных,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

кондитерских изделий; – определение источников микробиологических загрязнений; – произведение санитарной обработки оборудования и инвентаря; – приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств; – проведение органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов.	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -- Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. - Правильное выполнение заданий в полном объеме

4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических, практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, консультаций (если предусмотрены), наименования видов работ практики)	Вид учебной нагрузки	Количество часов (на каждое занятие, вид работ
УД 01	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева	ТЗ	1
	Основы микробиологии в пищевом производстве		
УД 01	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов признаки дрожжей и вирусов и их роль.	ТЗ	1
УД 01	Самостоятельная работа Сообщения по темам: «Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве» «Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе» .	СР	1
УД 01	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно- гигиенических условий предприятий общественного питания.	ТЗ	1
УД 01	Лабораторная работа «Изучение микроорганизмов под микроскопом»	ЛР	1
УД 01	Пищевые инфекции, пищевые отравления. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.	ТЗ	1
УД 01	Глистные заболевания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	ТЗ	1
УД 01	Пищевые отравления микробного немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом	ТЗ	1

	производстве, условия их развития		
УД 01	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	ТЗ	1
	Санитария и гигиена в пищевом производстве		
УД 01	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	ТЗ	1
УД 01	Самостоятельная работа Работа с учебным материалом «Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены»	СР	1
УД 01	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	ТЗ	1
УД 01	Самостоятельная работа Работа с учебным материалом «Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания».	СР	1
УД 01	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	ТЗ	1
УД 01	Практическая работа «Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования»	ПР	1
УД 01	Самостоятельная работа Работа с учебным материалом по теме: «Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и Режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов»	СР	1
УД 01	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	ТЗ	1
УД 01	Санитарно-гигиенические требования к транспорту,	ТЗ	1

	к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация .		
УД 01	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	ТЗ	1
УД 01	Дифференцированный зачет	ДЗ	1
		Всего по дисциплине	20

5.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета, персональный компьютер с доступом в интернет

Оборудование учебного кабинета:

Экран

Мультимедийный проектор

Учебная доска.

Учебные столы - 6 шт.

Рабочее место преподавателя (стол, стул)

- рабочие места по количеству обучающихся микроскопы монокулярные;
- инструкции для проведения лабораторных работ;
- весы аптечные;
- калькуляторы;
- лупы;
- лабораторная посуда (стаканы 200мл и 250 мл, чашки Петри, пипетки, предметное и покровные стекла, препаровальные иглы, пробирки, лупы, фарфоровые чашки, чашки Петри, пинцеты;спиртовка, колбы 150 – 200мл и др.)

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования З. П. Матюхина - М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2017. - 256 с

Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. . ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 201501-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Интернет- ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/
2. Вестник индустрии питания http://www.pitportal.ru/
3. Всё о весе
www.vseovese.ru
4. Грамотей: электронная библиотека
www.gramotey.com
5. Каталог бесплатных статей www.rusarticles.com
6. Каталог ГОСТов www.gost.prototypes.ru
7. Либрусек: электронная библиотека
www.lib.rus
8. Медицинский портал www.meduniver.com
9. Открытый портал по стандартизации
www.standard.ru
10. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa
http://www.creative"chef.ru/
11. Fictionbook.lib www.fictionbook.ru

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

_____ УД 02. Основы товароведения продовольственных товаров _____

(название дисциплины)

2020 год

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по квалификации (профессии) 12901 Кондитер и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение вида деятельности (ВД): Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

3.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные знания, освоенные умения)	Основные критерии оценки результатов
• Знание ассортимента, товароведных характеристик, требований к качеству, упаковке, транспортированию реализации, условий и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; • Знание видов сопроводительной документации на различные группы продуктов; • Знание методов контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
• проведение органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; • оценивание условий и организация хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических, практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, консультаций (если предусмотрены), наименования видов работ практики)	Вид учебной нагрузки	Количество часов (на каждое занятие, вид работ
УД 02	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Углеводы, жиры. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	ТЗ	1
УД 02	**Самостоятельная работа** Доклады, сообщения по темам: «Пищевые вещества и их значение: белки жиры, углеводы, витамины, ферменты, минеральные вещества»	СР	1
УД 02	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	ТЗ	1
УД 02	**Самостоятельная работа** Заполнение таблицы «Классификация товаров»	СР	1
УД 02	Экзотические овощи и фрукты, их кулинарное назначение.	ТЗ	1
УД 02	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: муки, хлеба и хлебобулочных изделий.	ТЗ	1
УД 02	Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров	ТЗ	1
УД 02	**Практическая работа** Ознакомление с зерновыми товарами и оценка качества по стандарту.	ПР	1
УД 02	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки хранения молочных товаров	ТЗ	1
УД 02	**Лабораторная работа** Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	ЛР	1
УД 02	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов.	ТЗ	1
УД 02	**Лабораторная работа** Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	ЛР	1
УД 02	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых	ТЗ	1

	жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения пищевых жиров.		
УД 02	**Лабораторная работа** Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.	ЛР	1
УД 02	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	ТЗ	1
УД 02	**Практическая работа** Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	ПР	1
УД 02	Дифференцированный зачет		1
		Всего по дисциплине	17

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета, персональный компьютер с доступом в интернет

Оборудование учебного кабинета:

Экран

Мультимедийный проектор

Учебная доска.

Учебные столы - 6 шт.

Рабочее место преподавателя (стол, стул)

Наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия, электронные презентации по всем темам дисциплины).

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь -М.: Академия, 2013. – 96 с.
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для суд. учреждений спец.проф.образов.: «Мастерство»: Высшая школа, 2001. - 264 с.
4. Кругляков Т.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник Ростова н/д.: Март, 1999.-448 с.
5. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.– М.: Академия, 2006 г.
6. Никифорова Н.С., Прокопьева С.А. Товароведение продовольственных товаров./ рабочая тетрадь.М.: Академия, 2002.
7. Николаев М.А. Товароведная экспертиза. – М.: Деловая литература, 2007, 320с.
8. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров/серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/д, Феникс,2003.288.
9. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560-96 от 24.10.96
10. Шепелев А.Ф., Туров А.С. Технология производства продовольственных товаров «Феникс» Ростов н/д, 2002.- 192.
11. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М.Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: Липринт, 2002. – 236 с.

12. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь -М.: Академия, 2010.

Интернет-ресурсы

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/
2. Электронный фонд правовой и электронно-технической документации
ГОСТ 16504-81 Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции.
http://docs.cntd.ru/document/1200005367
3. Электронный фонд правовой и электронно-технической документации
ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь
http://docs.cntd.ru/document/1200015260
4. Большая библиотека. Товароведение продовольственных товаров
http://biglibrary.ru/category47/book144/
5. Стандарты и качество.
Маркировка товаров в России и за рубежом
http://www.ria-stk.ru/stq/adetail.php?ID=5821
6. ЗаИтА. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html
7. Пищевая промышленность
http://www.foodprom.ru/journalswww

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

(название дисциплины)

2020 год

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по квалификации (профессии) 12901 Кондитер и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение вида деятельности (ВД): Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные знания, освоенные умения)	Основные критерии оценки результатов
• Знание классификации, основных технических характеристик, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; • Знание принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; • Знание правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кондитерской продукции; • Знание способов организации рабочего места кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
• организация рабочего места для обработки сырья, приготовления готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора
• определение вида, выбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; • приготовление к работе, использование технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки

безопасности, санитарии и пожарной безопасности • умение правильно ориентироваться в экстренной ситуации	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. --Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. - Правильное выполнение заданий в полном объеме

4. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических, практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, консультаций (если предусмотрены), наименования видов работ практики)	Вид учебной нагрузки	Количество часов (на каждое занятие, вид работ
УД 03.	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	ТЗ	1
УД 03.	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кондитерской продукции.	ТЗ	1
УД 03.	**Самостоятельная работа** Работа над учебным материалом «Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции»	СР	1
УД 03.	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство.	ТЗ	1
УД 03.	**Самостоятельная работа** Сообщения по теме «Тепловое оборудование»	СР	1
УД 03.	**Практическое занятие** Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	ПР	1
УД 03.	Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	ТЗ	1
	Дифференцированный зачет		1
		Всего по дисциплине	8

5.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Материально-техническое обеспечение

Доска учебная
Рабочее место для преподавателя
Рабочие места по количеству обучающихся
Шкафы для хранения
Технологическое оборудование:
набор ножей для овощерезки;
мясорубка;
овощерезка;
блендер;
миксер,
холодильник;
жарочный шкаф;
электроплита;
электровафельница;
планетарный миксер,
пекарский шкаф,
вытяжка,
весы настольные электронные;
холодильник,

Технические средства обучения:
компьютер;
средства аудиовизуализации;
наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение рабочих мест учебной кухни:
рабочий стол;
весы настольные;
разделочные доски;
лопатка;
венчик;
ложки;
ножи;
скалка;
кисть силиконовая;
коврик силиконовый;
мешок силиконовые кондитерский с насадками;
кружка-сито;
гастроёмкости;
кастрюли;
сотейники;
сковородка блинная
скорода глубокая;
формы для хлеба
формы для кексов.

5.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/Г.Г.Лутошкина,Ж.С.Анохина.-М.Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с

Нормативные источники

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
4.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/

Интернет-источники:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/
2.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
3.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
http://www.horeca.ru/
5. Главный портал индустрии гостеприимства и питания
http://www.food service.ru/catalog
6. Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД 04. Основы калькуляции и учета

(название дисциплины)

2020 г

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа учебной дисциплин является частью основной программы профессионального обучения по квалификации (профессии) 12901 Кондитер и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение вида деятельности (ВД): Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества

Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные знания, освоенные умения)	Основные критерии оценки результатов
Знание видов учета, требования, предъявляемые к учету; Знание требований предъявляемых к содержанию и оформлению документов; Знание понятия цены, ее элементов, видов цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; Знание понятия товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. Знание методики осуществления контроля за товарными запасами; Знание понятия и видов товарных потерь, методики их списания; Знание видов оплаты по платежам.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
• оформление документов первичной отчетности и ведение учета сырья, готовой и реализованной продукции на производстве, • оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,

тары в кладовой организации питания; • составление товарного отчета за день; • использование сборника рецептур кулинарных изделий, технологических и технико – технологических карт; • оформление калькуляционных карточек	последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям инструкций, регламентов действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном обьеме

4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических, практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, консультаций (если предусмотрены), наименования видов работ практики)	Вид учебной нагрузки	Количество часов (на каждое занятие, вид работ
УД 04.	**Практическое занятие** Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	ПЗ	2
УД 04.	**Практическое занятие** Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	ПЗ	1
УД 04.	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	ТЗ	1
УД 04.	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.	ТЗ	1
УД 04.	**Практическое занятие** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	ПЗ	1
УД 04.	**Самостоятельная работа** Составление конспекта «Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе»	СР	1
УД 04.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ТЗ	1

УД 04.	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	ТЗ	1
	Дифференцированный зачет		1
		Всего по дисциплине	10

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

-доска учебная;

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для обучающихся;

-шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

2. Технические средства обучения:

-компьютер,

-средства аудиовизуализации;

- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, презентации по темам).

5.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017.-176с.

2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 336 с.

Интернет-ресурсы

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/
2. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
5. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
6. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
7. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД 05. Охрана труда

(название дисциплины)

2020 год

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа профессионального учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по квалификации (профессии) 12901 Кондитер и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение вида деятельности (ВД): Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные знания, освоенные умения)	Основные критерии оценки результатов
• знание законов и иных нормативно-правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; • знание обязанности работников в области охраны труда; • знание фактических или потенциальных последствий собственной деятельности (или • бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; • знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); • знание порядка и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; • знание порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
• выявление опасных и вредных производственных факторов соответствующих им рисков, связанных с прошлыми, настоящими или	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям: - адекватность, оптимальность выбора

планируемыми видами профессиональной деятельности; • использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; • вырабатывание и контролирование навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда.	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.; - точность оценки; - соответствие требованиям инструкций, регламентов; - рациональность действий и т.д.. - Правильное выполнение заданий в полном объеме..

4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических, практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, консультаций (если предусмотрены), наименования видов работ практики)	Вид учебной нагрузки	Количество часов (на каждое занятие, вид работ
УД 05	. **Нормативно - правовая база охраны труда**		
УД 05	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.	ТЗ	1
УД 05	Самостоятельная работа *Работа с учебным материалом «Рабочее время и время отдыха»*	СР	1
УД 05	Самостоятельная работа *Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. Изучение и заполнение журнала по ОТ.*	СР	1
УД 05	**Условия труда на предприятиях общественного питания**		
УД 05	Основные понятия: условия труда, их виды Опасные и вредные производственные факторы	ТЗ	1
УД 05	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.	ТЗ	1
УД 05	Самостоятельная работа *Подготовка информационного материала: «Физиологические особенности труда»*	СР	1
УД 05	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Несчастные случаи: понятия, классификация	ТЗ	1
УД 05	Практическая работа *Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов*	ПР	1
УД 05	**Электробезопасность и пожарная безопасность**		
УД 05	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Защита от поражения электрическим током. Индивидуальные средства защиты от поражения	ТЗ	1

	электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
УД 05	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.	ТЗ	1
УД 05	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	ТЗ	1
УД 05	*Самостоятельная работа Составление конспекта на тему: «Классификация ожогов. Оказание ПМП при различных видов ожогов».*	СР	1
УД 05	Общие и специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного и др).	ТЗ	1
УД 05	Дифференцированный зачет	ДЗ	1
		Всего по дисциплине	14

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- карточки-задания;
- доска;
- маркеры;
- магниты;
- нормативно — правовые акты;
- термогигрометр или гигрометр;
- образец аптечки;
- образец огнетушителя;
- учебные плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор
- экран.

5.2. Информационное обеспечение обучения.

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для студенческих учреждений среднего профессионального образования. – 10-е изд.стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции от 18.04.2018 г.).
3. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности» (редакция от 29.07.2017 г.).
4. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (редакция от 29.07.2017 г.).

5. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000 (редакция от 24.12.2014 г.).
6. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г (редакция от 03.02.2004 г.).
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).
8. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 10.06.2016 г.)

Интернет-источники:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/
2. «Электробезопасность на предприятии общественного питания». http://www.elektro-expo.ru/ru/articles/ehlektrobezopasnost-na-predpriyatiyah/
3. Информационный портал «Охрана труда в России http://www.ohranatruda.ru
4. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт http://www.gost.ru
5. .Конституция Российской Федерации http://www.constitution.ru/
6. Гражданский кодекс Российской Федерации. http://base.garant.ru/10164072/
7. Трудовой кодекс Российской федерации http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
8. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях http://base.garant.ru/12125267/
9.Уголовный кодекс Российской Федерации http://base.garant.ru/10108000/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УД 05. Основы организации предпринимательской деятельности

(название дисциплины)

2020 год

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа профессионального учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по квалификации (профессии) 12901 Кондитер и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение вида деятельности (ВД): Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и значимости своей профессии организации предпринимательской деятельности
- организацию собственной деятельности, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем
- анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, ответственность за результаты свое работы.
- информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- информационно-коммуникационные технологий в профессиональной деятельности.
- работу в коллективе и команде, общение с коллегами, руководством, потребителями.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные знания, освоенные умения)	Основные критерии оценки результатов
• типология предпринимательства; • роль среды в развитии предпринимательства; • организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; • особенности учредительных документов; • порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; • механизмы функционирования предприятия; • сущность предпринимательского риска и основных способов снижения риска; • основные положения по оплате труда на предприятиях; • перечень сведений, подлежащих защите; • сущность и виды ответственности предпринимателей; • режимы налогообложения для предпринимательской деятельности, виды налогов, механизмы взимания; • система показателей эффективности предпринимательской деятельности; • принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности. •	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.
• определение приемлемых границ производства и цены товара;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,

• умение разрабатывать бизнес – план; • составление пакета документов для открытия своего дела • определение организационно-правовой формы предприятия; • соблюдение профессиональной этики, общепринятые правила осуществления бизнеса; • умение анализировать финансовое состояния предприятия; • осуществление основных финансовых операций; • умение рассчитывать налогов; • умение рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности.	соответствие требованиям: - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.; - точность оценки; - соответствие требованиям инструкций, регламентов; - рациональность действий и т.д.. - Правильное выполнение заданий в полном объеме.

4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел дисциплины	Содержание обучения (темы теоретических, практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, консультаций (если предусмотрены), наименования видов работ практики)	Вид учебной нагрузки	Количество часов (на каждое занятие, вид работ
УД 06	Сущность предпринимательства и его виды. Принятие предпринимательского решения	ТЗ	1
УД 06	Учредительные документы, государственная регистрация. Лицензирование. Оформление документов для открытия расчетного счета в банке.	ТЗ	1
УД 06	**Практическое занятие** Решение задач по теме: «Расчет цены товара. Определение границ объемов производства»	ПЗ	1
УД 06	**Практическое занятие** Решение задач по теме «Подготовка пакета документов для открытия своего дела»	ПЗ	1
УД 06	**Практическое занятие** Решение задач по теме «Бизнес планирование в деятельности организации»	ПЗ	1
УД 06	Организационно-управленческие функции предприятия	ТЗ	1
УД 06	**Самостоятельная работа:** Подготовка сообщения по теме: «Прекращение деятельности предприятия»	СР	1
УД 06	Предпринимательский риск	ТЗ	1
УД 06	Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа	ТЗ	1
УД	**Самостоятельная работа** Подготовка презентации «Внутренние и внешние угрозы безопасности фирмы»	СР	1
УД 06	Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	ТЗ	1
УД 06	**Практическое занятие**	ПЗ	1

	Решение задач по теме « Анализ финансового состояния предприятия. Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятия по заданным финансово-экономическим показателям» Подготовка отчета.		
УД 06	Налогообложение предпринимательской деятельности	ТЗ	1
УД 06	**Практическое занятие** Решение задач по теме «Расчет налогов»	ПЗ	1
УД 06	Оценка эффективности предпринимательской деятельности	ТЗ	1
УД 06	**Практическое занятие** Решение задач по теме « Расчет рентабельности предпринимательской деятельности»	ПЗ	1
УД	**Самостоятельная работа** Бизнес-план, его структура и содержание.	СР	2
УД 06	**Самостоятельная работа** Разработка бизнес-плана «Кондитерская»	СР	4
УД 06	Защита бизнес-плана	Проект	2
		Всего по дисциплине	24

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета:

–рабочее место преподавателя;
–рабочие места по количеству обучающихся;
–карточки-задания;
–доска;
–маркеры;
–магниты;
–нормативно — правовые акты;
–калькуляторы.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор
- экран.

5.2. Информационное обеспечение обучения.

Основная литература:

1. Торосян Е. К., Сажнева Л. П., Зарубина Ж. Н. Основы предпринимательской деятельности. Учебное пособие. – СПб: Университет ИТМО, 2016. – 130 с. Электронный ресурс: режим доступа https://books.ifmo.ru/file/pdf/1909.pdf

Интернет-источники:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/
2. Федерального закона от 08.08.2001 №129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» Электронный ресурс: режим доступа http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_32881/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

название программы модуля

2020 г

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения по квалификации (профессии) 12901 Кондитер и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение вида деятельности (ВД): Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера., в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК. 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
ПК. 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

Формируемые знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные критерии оценки результата**
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	*Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места кондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим

	правилам
Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции,

	соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Наименование дисциплины	Виды учебной нагрузки, в часах							
		ТЗ	ПЗ/ЛЗ	УП	ПП	СР	Иное *	ПА форма/час	Всего часов
ПМ 01.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	3			1			8
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	16	21						37
Аттестация по модулю									
Объем нагрузки по ее видам		20	24			1			
Всего часов по модулю									45

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1 год обучения

Код	**Элементы ПМ**	**Учебные недели и нагрузка в часах**										
		24	**25**	**26**	**27**	**28**	**28**	**30**	**31**	**32**	**33**	**34**
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3 ч	3 ч	2 ч								
МДК 01.02	Процессы приготовления,			1 ч	3 ч	3 ч	3 ч	3 ч	3 ч	3 ч	3 ч	3 ч

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											

2 год обучения

Код	Элементы ПМ	Учебные недели и нагрузка в часах										
		1	**2**	**3**	**4**							
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3 ч	3 ч	3 ч	3 ч							
Всего часов по модулю					45							
Количество месяцев обучения по модулю					3 месяца, 3 недели							

6. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Код и элемент ПМ	Содержание обучения (темы теоретических, практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной работы, консультаций (если предусмотрены), наименования видов работ практики)	Вид учебной нагрузки	Количество часов (на каждое занятие, вид работ)
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Технологический цикл приготовления и оформление к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации рабочего места кондитера к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ТЗ	1
	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Практические занятия Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	ПЗ	1

	Самостоятельная работа *Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.*	СР	1
	Практические занятия Виды, назначение технологического оборудования (тестомесильные машины, жарочный шкаф или печь кондитерская, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование, миксер, мясорубка) правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	ПР	1
	Практические занятия Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПР	1
	Практические занятия Виды, назначение технологического производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними для приготовления полуфабрикатов и для оформления мучных кондитерских изделий.	ПР	1
	Практические занятия Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению и оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПР	1
	Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент		
	Практические занятия Решение ситуационных задач по подбору кондитерского сырья и продуктов	ПР	1
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Тема 2.1.** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов		
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	ТЗ	1
	Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе		
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества	ТЗ	1

	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	ТЗ	1
	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	ТЗ	1
	Тема 2.3. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов		
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья.	ТЗ	1
	Методы приготовления кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ТЗ	1
	Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	ТЗ	1
	Приготовление белковых кремов Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	ТЗ	1
	Приготовление заварных кремов Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	ТЗ	1
	Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	ТЗ	1
	Лабораторные работы *Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка кремами*	ЛР	1
	Тема 2.4. Приготовление посыпок и крошки		
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Общие требования к качеству, условия и сроки хранения	ТЗ	1
	Лабораторная работа *Приготовление отделочных полуфабрикатов посыпок (бисквитной крошки, песочной крупке,*	ЛР	1

	крошки из воздушного полуфабриката, слоеной крошке, сахаристые посыпки, шоколадные посыпки)		
	Тема 2.5 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий		
	Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.	ТЗ	1
	Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей	ТЗ	1
	Приготовление дрожжевого теста безопарным и опарным способом и дрожжевого слоеного теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	ТЗ	1
	Практические занятия *Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий*	ПЗ	1
	Тема 2.6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий		
	Приготовление кондитерских хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Особенности оформления до выпечки и после нее, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	ТЗ	1
	Лабораторная работа Приготовление и оформление кондитерских хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста и дрожжевого слоеного теста	ЛР	2
	Лабораторная работа Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	ЛР	2
	Тема 2.7 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста		
	Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, их классификация, ассортимент	ТЗ	1
	Лабораторная работа Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста	ЛР	2
	Тема 2.8 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного пряничного, песочного, бисквитного и заварного теста.		
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, бисквитного и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	ТЗ	1

	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	ЛР	2
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	ЛР	2
	Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика бисквитных полуфабрикатов с подогревом.	ТЗ	1
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	ЛР	2
	Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика, вафельных полуфабрикатов.	ТЗ	1
	Лабораторная работа Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	ЛР	2
	Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика, медовых полуфабрикатов.	ТЗ	1
	Лабораторная работа *Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из медового теста*	ЛР	2
	Лабораторная работа *Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных*	ЛР	2
Всего часов по модулю			45

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

7.1 Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, презентации по темам).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные, весы кондитерские электронные

Холодильное оборудование: шкаф холодильный,

Механическое оборудование:

- тестомес,
- взбивальная машина,
- миксер
- мясорубка

Тепловое оборудование:

- жарочный шкаф
- электровафельница
- микроволновая печь

Вспомогательное оборудование:

- стеллаж
- полки
- производственный стол

- производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками
- полка или шкаф для специй, эссенций, красителей
- моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда
- дежи
- кастрюли,
- венчик
- лопатка
- кружка-сито
- набор разделочных досок (из пластика)
- набор ложек
- нож
- совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, вырубки (выемки) для печенья, пряников кондитерские листы, формы (металлические) для штучных кексов
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d20, 22, 24, 26, 28 см.
- кондитерские мешки
- насадки для кондитерских мешков
- ножницы
- силиконовые коврики
- терки
- кисти силиконовые
- силиконовые коврики для выпекания
- прихватки
- гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг
- делитель торта подносы
- подложки для тортов (картонные)
Расходные материалы:
- бумага пергаментная
- кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.
Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

7.2 Информационное обеспечение обучения
Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.
2.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.

Дополнительная литература

1.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Нормативные документы

1.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
2.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
3.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-Ф3].
http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
4.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III,12 с.
8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

11.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Интернет ресурсы

1. ФЗ РФ от 23.12.1999 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 15 августа 1997 г. N 1036 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/ интерактивные теоретические, практические, контрольные цифровые материалы (интерактивные таблицы, практикумы, лабораторные работы, задания в формате образовательных модульных мультимедиа систем – ОМС).

6. Русская еда http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=1582

7. Всемирный каталог идей. Современные торты. https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/

8.Современные десерты http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/

9.1000.Menu https://1000.menu/catalog/vjpechka

10. Мир шоколада. Выпечка. http://chocolatier.ru/kuhnja

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Вид программы: программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование: Квалификация: 12901 Кондитер

Уровень квалификации: 3 разряд

2020 г

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
(учебной/производственной) ПРАКТИКИ

Программа практики направлена на освоение (совершенствование) профессиональных компетенций:

ПК. 1.1.Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

ПК. 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

В ходе освоения программы практики обучающийся должен получить практический опыт:

1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.
3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.
4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
5. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
6. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
7. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
8. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
9. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

уметь:

1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.
4. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
6. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
7. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
8. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
9. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
10. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
11. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
12. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
13. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

Место проведения практики: пекарня КФХ «А.В. Распутин»

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ	Объем часов
Приготовление сливочных кремов.	3
Приготовление белковых кремов	3
Приготовление заварных кремов	3
Приготовление кремов из молочных продуктов	3
Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста	3
Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	3
Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста	3
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	3
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	3
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	3
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	3
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из медового теста	3
Всего недель/часов	3 месяца/36

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ	Объем часов
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.	3
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	3
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	3
Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	3
Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	3
Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием	3

(заказом) производственной программой кондитерского цеха.	
Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	3
Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	3
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	3
Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции	3
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	3
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	3
Всего недель/часов	3 месяца/36

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результаты	**Основные критерии оценки результата**
Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности*:* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); • рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; • соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; • своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; • правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; • соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,

приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	инструментов инструкциям, регламентам; • соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); • соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; • правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; • точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; • соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: • адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; • соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; • оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); • профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; • правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

	• соответствие времени выполнения работ нормативам; • соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; • точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; • адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре • эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос