

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Тюкалинский профессиональный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор БПОУ ТПК


Н.М. Мясникович /

« » 2022 г.

ПРОГРАММА профессионального обучения
для повышения квалификации
ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР

Тюкалинск, 2022

Программа профессионального обучения для повышения квалификации по профессии 12901 Кондитер разработана в соответствии со следующей нормативной базой:

-Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;

- Профессиональный стандарт Кондитер, утверждённый приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. № 597н.

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

Организация- разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Тюкалинский профессиональный колледж».

Разработчики:

Фоминых Н.Ю., преподаватель общепрофессиональных дисциплин;

Яркова О.П., преподаватель общепрофессиональных дисциплин;

Рекомендована методическим советом БПОУ «Тюкалинский профессиональный колледж» (протокол № 1 от 17.09.2022 г.)

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы	5
1.1	Нормативная база разработки программы	5
1.2	Цели и задачи программы - требования к результатам освоения...	5
1.3	Объем программы	7
1.4	Требования к поступающим	7
2	Структура и содержание программы	7
2.1	Тематический план	8
2.2	Содержание обучения.....	9
3	Организационно - педагогические условия реализации программы	14
3.1	Требования к минимальному материально - техническому обеспечению	14
3.2	Общие требования к организации образовательного процесса	14
3.3	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	15
4.	Формы аттестации и оценочные материалы	15
5.	Список использованных источников	19

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Нормативная база разработки программы

Нормативной базой разработки программы выступают:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
- Профессиональный стандарт Кондитер, утверждённый приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. № 597н.
— СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Цели и задачи программы - требования к результатам освоения

Цель программы: повышение квалификации кадров для организаций питания по профессии кондитер; достижение уровня профессиональных компетенций кондитера 4 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Кондитера 4 разряда в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Задачи программы:

1. Освоение и расширение знаний технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
2. Проектирование разных видов технологий приготовления изделий;
3. У совершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности.

3. Должен знать:

- Нормативные * правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания

- Технологии обучения на рабочих местах
- Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены
- Современные технологии приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания
- Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины -Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания
- Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
- Технологии маркетинговых исследований в организациях питания

Должен уметь:

- Разрабатывать план работы бригады кондитеров
- Распределять работу между членами бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным
- Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий
- Контролировать текущую деятельность членов бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе
- Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады кондитеров трудовой дисциплины
- Готовить отчеты о работе бригады кондитеров
- Разрабатывать план работы бригады кондитеров
- Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным -Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий разнообразного ассортимента -Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде
- Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров
- Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять . причины отклонений результатов работы бригады кондитеров от плана -Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию
- Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады кондитеров

Выполнять трудовые действия:

- Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров
- Определение потребности членов бригады кондитеров в обучении
- Организация обучения кондитеров на рабочих местах и с отрывом от производства
- Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады кондитеров
- Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности
- Координация выполнения членами бригады кондитеров производственных заданий
- Координация работы бригады кондитеров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
- Оценка результатов работы бригады кондитеров за отчетный период
- Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству мучных кондитерских и кулинарных изделий
- Представление отчета о результатах работы бригады кондитеров за отчетный период
- Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин

Объем программы

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего - 160 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 96 часов (в том числе: лабораторные работы и практические занятия - 44 часа; экзамен 4 часа).
- производственное обучение - 64 часа;

Обучение по программе может осуществляться как в составе учебной группы, так и по индивидуальному плану.

Форма обучения - очная, очно-заочная.

Практические занятия и итоговая аттестация . (квалификационный экзамен) проводятся очно по месту нахождения учебного заведения.

Документ об образовании, выдаваемый по итогам освоения программы -свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Требования к поступающим

Требования к образованию и обучению: Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Профессиональное обучение программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих

Требования к опыту практической работы: Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих).

Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование

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

Требования к физическому здоровью: Нет. Поступающие для обучения не должны иметь медицинских ограничений, регламентированных Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	Практика
---------------------------------	---------------------------------------	---	----------

	практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
2	3	4	5	7
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	16	16	-	-
Раздел 2 Профессиональный цикл	76	76	44	-
Производственная практика	64			64
Консультации				
Экзамен	4	4		
Всего:	160	96		64

2.2. Содержание обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл			16	
Тема 1	Содержание учебного материала		2	2
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	1	Санитарные требования к приемке и кулинарной обработке пищевых продуктов. Дезинфекция. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства. Санитарные' требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке пищевых продуктов. Условия и правила хранения. Личная гигиена персонала предприятий питания	2	
Тема 2	Содержание учебного материала		2	
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	1	Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы Принципы диетического питания	2	1
	Содержание учебного материала		6	
Тема 3	1	Организация работы производственных цехов. Требования, предъявляемые к производственным помещениям, организации рабочих мест. Организация рабочих мест. Инвентарь. Организация контроля качества продукции. Основные виды контроля, их характеристики. Мероприятия по повышению качества продукции.	2	3
Техническое оснащение и организация рабочего места.	2	Устройство и назначение основных видов механического оборудования Устройство и назначение основных видов теплового оборудования	2	
	о	Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 4	Содержание учебного материала		4	4

Управление структурным подразделением организации	1	Составление калькуляций на мучные кондитерские изделия и кулинарные изделия Ведения учета и составления товарных отчетов о производстве мучных кондитерских изделий и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания Порядок отпуска продуктов со склада на производство. Документальное оформление. Порядок отпуска готовой продукции. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства мучных кондитерских изделий и кулинарных изделий Составление калькуляции па мучные кондитерские изделия и кулинарные изделия Характеристика нормативно-технической документации, применяемой в ПОП.	2	
	2		2	
Тема 5	Содержание учебного материала		2	
Безопасность жизнедеятельности	1	Охрана труда на предприятии общественного питания	2	
Раздел 2 Профессиональный цикл			76	
Тема 1	Содержание учебного материала		6	
Характеристика сырья и подготовка его к производству мучных кондитерских и Кулинарных изделий	1	Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к качеству, срокам и условиям хранения. Ароматические вещества и их влияние на вкусовые качества продукции.	2	
	Лабораторные работы			
	1	Разработка технико-технологических карт с учетом норм взаимозаменяемости сырья. Процентное соотношение при взаимозаменяемости продуктов.	4	
Тема 2	Содержание учебного материала		10	

Отделочные полуфабрикаты	1	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов. Сиропы, жженка и помада Кремы масляные, белковые Желе, глазури, шоколад Мастика, марципан, карамель	2
	2	Современные тенденции в приготовлении отделочных полуфабрикатов.	2
	3	Оформление и подача кондитерских изделий. Требования к качеству. Режимы хранения, реализация.	2
	Лабораторные работы		
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов и начинок: классических сливочных, белковых, заварных кремов, варианты украшения из них.	4
Тема 3 Виды выпечных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		28
	1	Рецептура и технология приготовления изделий из бисквитного теста	2
	2	Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста	2
	3	Рецептура и технология приготовления изделий из заварного теста	2
	4	Рецептура и технология приготовления изделий из дрожжевого теста	7
	5	Рецептура и технология приготовления изделий пониженной калорийности	2
	6	Рецептура и технология приготовления изделий из меренги.	2
	Рецептура и технология приготовления комбинированных и крошковых изделий		
	Лабораторные работы		
	1	Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из песочного теста.	4
2	Изготовление и оформление кондитерской продукции пониженной калорийности.	4	
3	Приготовление комбинированных и крошковых изделий.	4	
	Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из бисквитного теста.		
	Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из заварного теста.	4	
Тема 4	Содержание учебного материала	1	20

Сборка и отделка сложных современных мучных кондитерских изделий.	1	Торты, антреме, десерты на тарелке: понятие, состав. Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для антреме, тортов, миниатюр, десертов на тарелке. Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит и его разновидности: джоконда, жезуаз дакуаз и др/, песочное тесто: сабле, сукре, бризе. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Крем. Кремю. Кули. Конфи. Компоте. Желе. Муссы. Ганаш. Глазури. Технологии и способы приготовления десертов. Приготовление компонентов (муссов и других основ) для десертов. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. <u>Варианты сборки изделий.</u>	2	
	Лабораторные работы			
		Приготовление выпечных полуфабрикатов для антреме, миниатюр, птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка.	4	
		Приготовление отделочных полуфабрикатов для антреме, миниатюр, птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс.	4	
		Сборка антреме, миниатюр, птифур. Оформление и подача муссовых кондитерских изделий.	4	
Тема 5 *	Содержание учебного материала		12	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий и шоколада.		Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Виды шоколадных конфет. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом.	2	
		Способы темперирования шоколада (темный, молочный, белый). Инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Изучение температурного режима при работе с шоколадом, температурный режим цехов. Основы изготовления декора из шоколада. Способы окрашивания шоколада. Теоретические основы изготовления различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».	2	

	Лабораторные работы	
	Темперирование шоколада.^ Приготовление начинок на основе ганаша, с различными текстурами начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).	4
	Приготовление шоколадных конфет.	4

Примерная тематика домашних заданий

Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.
 Составление технологических карт, схем.
 Составление портфолио на мучные кондитерские изделия и кулинарные изделия.
 Презентация мучных кондитерских и кулинарных изделий в современных исполнениях.
 Решение ситуационных задач.

Производственная практика

Производственная практика

Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента:

- приготовление печенья нарезного, отсадного;
- приготовление коврижки;
- приготовление рулета бисквитного;
- приготовление и оформление песочных пирожных;
- приготовление и оформление бисквитных пирожных;
- приготовление и оформление заварных пирожных;
- приготовление и оформление изделий пониженной калорийности;
- приготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь.
- приготовление муссовых изделий
- приготовление изделий на основе меренги
- приготовление кондитерских изделий и шоколада.

Квалификационный экзамен

64

4

Всего: