

Министерство образования Белгородской области

Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
ОГАПОУ «Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг»
В.А. Миненкова
2023 г.



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
12901 КОНДИТЕР

Форма подготовки: очная

2023 г.
Белгород

**Аннотация программы
по профессии 12901 Кондитер**

Автор:

Мастер производственного обучения Жихарева Екатерина Николаевна

Правообладатель программы: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг», г. Белгород, ул. Апанасенко, 51а.

Нормативный срок освоения программы - 2 месяца (322 часов) при очной форме подготовки.

Уровень квалификации выпускника – кондитер -2 разряда.

Программа рекомендована педагогическим советом ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» к использованию в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
1.1. Требования к поступающим.....	6
1.2 Нормативный срок освоения программы.....	6
1.3 Квалификационная характеристика выпускника.....	7
2. Характеристика подготовки.....	9
3. Учебный план.....	9
4. Оценка качества освоения профессиональной образовательной программы.....	11

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008г. №287-ФЗ «О внесении изменений в Закон российской Федерации «О занятости населения в Российской Федерации»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 2013г. № 706 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.1992г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 21.10.1994г. №407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям»;

1.1 Требования к поступающим:

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования, среднего профессионального, высшего профессионального образования.

1.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 322 часов при очной форме обучения

1.3 Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кондитера.

Квалификационный уровень –2 разряд

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов применить свои знания и умения на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм в качестве кондитера.

В результате освоения программы обучающийся должен знать и уметь:

-освоение приемов и методов работ, необходимых для овладения знаниями и трудовыми навыками по приготовлению основных (бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-воздушных, пряничных) полуфабрикатов и отделочных (крема, сиропы, помада, крошки) полуфабрикатов и изделий из них (пирожные и торты в ассортименте):

- выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья.
- освоение правил подготовки сырья,
- приемы наполнения тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы;
- знание технологии приготовления основных и отделочных полуфабрикатов, устройство,
- принцип работы и правила эксплуатации оборудования, основы санитарии и гигиены, требования к качеству;
- замешивать тесто для разных видов полуфабрикатов, оформлять пирожные и торты в ассортименте с разной степенью сложности, проверять качество и вес готовых изделий,
- приготовление различных сиропов и кремов; сбивание и окрашивание крема, варка сиропов. Раскладка, выравнивание и разрезка бисквита по размерам на пласти для тортов и пирожных. Набивка или намазка тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки;
- проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки. Подача полуфабриката к рабочему месту. Затаривание готовой продукции. Ведение процесса формования сложно-фигурного печенья.
- изготовление сэндвичей на машине. Проверка качества поступающего крема, печенья, начинок. Пуск и останов машины, регулирование её работы. Загрузка в барабаны машины крема или начинок. Подача печенья транспортёром на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждения в холодильном шкафу, укладка на транспортер.
- знать рецептуры и технологические режимы приготовления различных сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий;
- способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;
- принцип работы и правила эксплуатации варочной аппаратуры, сбивальной и раскаточной машины.
- выполнять требования безопасности труда, санитарии и гигиены.

Перечень литературы:

- 1.Бутейкис Н.Г. – Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. – 11-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 336 с., (8) с. цв. ил.
- 2.Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: Учебное пособие.-2-е изд.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2012,-400с.
- 3.Барановский В.А., Кондитер: Учебное пособ. Для учащихся проф. лицеев и училищ. Изд. 4 - е , доп. и перераб. - Феникс. 2012.
- 4.Санитарно – гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПин 2.3.1078-2010. – М., 2012.
- 5.Герасимова И.В. Сырье и материалы кондитерского производства.- 2-е изд.. перераб. и доп.- М.:Агропромиздат, 1991.-208с.

**3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
по программе профессионального обучения
по профессии 12901 Кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок – 322 час.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины.	Сроки обучения, час.
ОД 01	Основы предпринимательства	10
ОД-02	Сырье и материалы	20
ОД-03	Основы микробиологии и санитарии	26
ОД-04	Технология кондитерских изделий	90
ОД-05	Специальный рисунок	20
ОД-06	Учебная практика	60
ОД-07	Производственная практика	80
	Консультации	8
	Экзамены	8

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ

Оценка качества подготовки включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится по результатам освоения программы учебных дисциплин. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (оценка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее	2	неудовлетворительно

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Тематический план
по программе «Основы предпринимательства»
(10 часов)

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во Часов
1	Введение в предпринимательство	2
2	Современные формы предпринимательской деятельности	2
3	Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности	2
4	Маркетинг в предпринимательской деятельности	2
5	Роль и место управления в предпринимательской деятельности	2

Рабочая программа
по предмету «Основы экономики и предпринимательства»

Тема 1. Введение в предпринимательство

Понятие «предпринимательство». Условия развития предпринимательства и основные проблемы.

Тема 2. Современные формы предпринимательской деятельности

Индивидуальный предприниматель. Юридическое лицо. Коммерческие общества и товарищества, некоммерческие организации(ассоциации, союзы, государственные и муниципальные (унитарные предприятия)

Тема 3. Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности

Учредительный договор. Устав. Документы, необходимые для регистрации. Реорганизация и ликвидация предпринимательской деятельности.

Тема 4. Маркетинг в предпринимательской деятельности

Маркетинг как основной фактор предпринимательства. Основные функции маркетинга. Маркетинговые исследования. Разработка товара. Цена товара. Реклама.

Тема 5. Роль и место управления в предпринимательской деятельности

Субъекты управления. Объекты управления. Экономические методы управления. Основные виды деятельности в менеджменте.

Тематический план
по программе «Сырье и материалы»
(20 часов)

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во Часов
1	Тема №1 Сахар, мед, крахмал, пшеничная мука. Прием, хранение, требование к качеству.	4
2	Тема №2 Какао, бобы, кофе, орехи и масленичные семена.	4
3	Тема №3 Плоды, ягоды, овощи и фруктово-ягодные полуфабрикаты. Хранение, требования к качеству.	4
4	Тема №4 Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты. Хранение, обработка, требования к качеству.	4
5	Тема №5 Жиры. Состав и свойства жиров. Вспомогательное сырье, упаковка, тара.	4

Рабочая программа
по предмету: «Сырье и материалы»

Тема №1 Сахар, мед, патока.

Сахар, мед, патока: классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения сахарная пудра, инвертный сироп (способ приготовления).

Тема №2 Какао бобы, кофе, орехи и масленичные культуры.

Дополнительное сырье, характеристика каждого вида сырья какао, кофе, орехи и масленичные культуры: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Тема №3 Плоды, ягоды, овощи и фруктово-ягодные полуфабрикаты. Хранение, требования к качеству.

Продукты переработки плодов, овощей, ягод: ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Фруктово-ягодные полуфабрикаты: классификация, характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения.

Тема №4 Молоко и молочные продукты. Яйца и яйцепродукты. Хранение, обработка, требования к качеству.

Молоко. Сгущенное и сухое молоко, молочная сыворотка, сливки, сметана, творог, йогурт: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения .

Яйца (диетические, столовые), меланж, яичный порошок: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, обработка яиц .

Тема №5 Жиры. Состав и свойства жиров. Вспомогательное сырье, упаковка, тара.

Пищевые жиры (маргарин, кулинарные жиры, масло сливочное, растительные масла – подсолнечное, оливковое): ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Характеристика и применение сырья: разрыхлители, студнеобразователи, пищевые красители, пищевые ароматизаторы.

Тематический план
по программе «Основы микробиологии и санитарии»
(26 часов)

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во Часов
1	Тема №1 Микрофлора сырья, используемого для производства мучных кондитерских изделий.	4
2	Тема №2 Микробиология мучных кондитерских изделий. Виды микробной порчи кондитерских изделий.	4
3	Тема №3 Пищевые инфекции и пищевые отравления.	4
4	Тема №4 Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии.	5
5	Тема №5 Санитарно-гигиенический режим и контроль производства мучных кондитерских изделий.	5
6	Тема №6 Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	4

Рабочая программа

по предмету: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Тема №1 Микрофлора сырья, используемого для производства мучных кондитерских изделий.

Состав микрофлоры перерабатываемого зерна, муки, степень обсеменения микроорганизмами в процессе обработки и хранения.

Тема №2 Микробиология мучных кондитерских изделий. Виды микробной порчи кондитерских изделий.

Охлаждение, транспортирование, хранение, реализация. Картофельная болезнь, плесневение.

Тема №3 Пищевые инфекции и пищевые отравления.

Общие понятия, меры предупреждения пищевых инфекционных заболеваний, глистных заболеваний, пищевых отравлений.

Тема №4 Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии.

Понятие о гигиене труда, профессиональные заболевания, производственный травматизм, меры предупреждения. Медицинское обследование, личная гигиена, санитарные требования к устройству и содержанию инвентаря.

Тема №5 Санитарно-гигиенический режим и контроль производства мучных кондитерских изделий.

Требования к оборудованию, инвентарю и таре. Санитарно-гигиенические требования к сырью. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию.

Тема №6 Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Дезинфекция (физические, химические и дезинфицирующие средства) для оборудования, инвентаря, производственной посуды. Дезинсекция (механическая, физическая, химическая, биологическая) борьба с мухами, тараканами, насекомыми, грызунами (мышь, крысы).

Тематический план
по программе «Технология кондитерских изделий»
(90 часов)

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1	Тема №1 Основное и дополнительное сырье кондитерского производства. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.	6
2	Тема №2 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Варенье, повидло, джем. Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе, кремы.	6
3	Тема №3 Замес теста и способы его разрыхления. Классификация теста. Способы разрыхления теста.	6
4	Тема №4 Приготовление пряничного полуфабриката.	6
5	Тема №5 Приготовление песочного полуфабриката.	6
6	Тема №6 Приготовление бисквитного полуфабриката.	6
7	Тема №7 Приготовление заварного полуфабриката.	6
8	Тема №8 Приготовление слоеного полуфабриката.	6
9	Тема №9 Приготовление воздушного полуфабриката.	6
10	Тема №10 Приготовление воздушно-орехового полуфабриката.	6
11	Тема №11 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Способы отделки.	6
12	Тема №11.1 Украшение из крема, желе, фруктов и цукатов.	6
13	Тема №11.2 Украшение из сахарных мастик и марципана.	6
14	Тема №12 Приготовление пирожных. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
15	Тема №13 Приготовление тортов. Требования к качеству. Сроки хранения.	6

Рабочая программа

по предмету: «Технология кондитерских изделий»

Тема №1 Основное и дополнительное сырье кондитерского производства. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

Характеристика сырья для кондитерских изделий. Основные виды: Мука пшеничная, сахар – песок, жиры, яйцепродукты, разрыхлители. Условия хранения и требования к качеству. Характеристика дополнительного сырья.

Тема №2 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Варенье, повидло, джем. Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе, кремы.

Виды, условия хранения, тара, требования к качеству варенья, джем, повидло. Технология приготовления сиропов для пропитки, помады основной, фруктовой начинки, желе, кремов (масленных, белковых, заварных), соблюдение температурного режима при варке сиропов для помады и сиропов для пропитки, фруктовой начинки (уваривание), желе. Хранение, требования к качеству.

Тема №3 Замес теста и способы его разрыхления. Классификация теста. Способы разрыхления теста.

Классификация теста, ассортимент, сравнение по рецептуре теста, технологическими условиями приготовления, температурным режимом, отделкой, вкусом. Способы разрыхления теста (химический, биологический, механический). Влияние белков и крахмала муки на свойства теста.

Тема №4 Приготовление пряничного полуфабриката.

Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом (без заварки муки и с заваркой муки), формование пряников округлой формы, формование коврижек, выпечка тестовых заготовок, охлаждение, тиражирование (глазирование) пряничных изделий сиропом. Условия и сроки хранения, требования к качеству.

Тема №5 Приготовление песочного полуфабриката.

Приготовление песочного теста (подготовка сырья, взбивание маргарина или масла сливочного с сахаром – песком с добавлением яиц, разрыхлителей, ароматизаторов. Технологические стадии: приготовление теста, формование теста, выпечка, охлаждение, отделка, расфасовка, упаковка, хранение, требования к качеству.

Тема №6 Приготовление бисквитного полуфабриката.

Приготовление бисквитного теста (подготовка сырья, сбивание яиц и сахара – песка, замешивание мукой с крахмалом. Технологические стадии: взбивание массы, формование теста на противень (застланный бумагой) толщиной 7-10 мм для рулетных пластов, формование теста в рамки, биксы для тортов и пирожных, выпечка, созревание, отделка. Требования к качеству.

Тема №7 Приготовление заварного полуфабриката.

Приготовление заварного теста (подготовка сырья, заваривание муки, охлаждение заварки, сбивание теста с яйцами или меланжем, формование теста на листы в виде трубочек или круглых лепешек, выпечка, охлаждение, отделка, требования к качеству.

Тема №8 Приготовление слоеного полуфабриката.

Приготовление слоеного теста (подготовка сырья, замес теста, подготовка маргарина, закладка маргарина в тесто, раскатка теста, складывание теста, охлаждение, повтор складывания и охлаждения с раскаткой 3-4 раза, формование, выпечка, требования к качеству полуфабриката и готовых изделий.

Тема №9 Приготовление воздушного полуфабриката.

Подготовка сырья, сбивании яичных белков и сахара – песка, ванильной пудры, по рецептуре возможно добавление лимонной кислоты, жареных орехов и какао порошка. Формование в виде отсадки на листы, выпечка, требования к качеству.

Тема №10 Приготовление воздушно-орехового полуфабриката.

Подготовка сырья, сбивание яичных белков и сахара – песка, добавление растертых орехов, формование методом отсадки круглой или овальной формы на листы, застланные бумагой, выпечка, охлаждение, требования к качеству.

Тема №11 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Способы отделки.

Виды кремов: сливочные, масляные, белковые, заварные. Приготовление, требования к качеству, сроки хранения. Применение для пирожных и тортов в качестве прослойки и оформления поверхности.

Тема №11.1 Украшение из крема, желе, фруктов и цукатов.

Украшения из крема (применение металлических трубочек для украшения пирожных и тортов. Требования к эстетическому оформлению.

Тема №11.2 Украшение из сахарных мастик и марципана.

Окраска в различные цвета, покрытие пищевым лаком. Соблюдение технологии приготовления (сахарная пудра тонкого помола, замачивание желатина, набухание, подогрев желатина до растворения, процеживание и замес с сахарной пудрой), формование. Приготовление марципана (миндаль, арахис или кешью, сахар – песок, патока, ароматизатор, краситель, замес, формование (куском или в две половинки формы металлические или пластмассовые), охлаждение, просушка, окраска. Требования к качеству.

Тема №12 Приготовление пирожных. Требования к качеству. Сроки хранения.

Виды пирожных (бисквитные, заварные, песочные, слоеные, белково – воздушные, крошковые), способы отделки, одно – двух – трехслойные, от вида прослойки: нарезные и штучные. Условия и сроки хранения, требования к качеству.

Тема №13 Приготовление тортов. Требования к качеству. Сроки хранения.

Виды тортов (бисквитные, песочные, слоеные, крошковые, заварные), одно – двух – трехслойные, от вида прослойки, отделки, комбинированные, круглые, квадратные, фигурные, способы отделки. Условия и сроки хранения, требования к качеству.

Тематический план
по программе «Специальный рисунок»
(20 часов)

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во Часов
1	Введение. Основы рисования.	2
2	Геометрические композиции в рисунке.	6
3	Цвет и композиция рисунка.	4
4	Рисунок с натуры. Композиция тортов.	4
5	Рисунок пирожных и тортов.	4

Рабочая программа
по предмету: «Специальное рисование»

Тема №1 Введение. Основы рисования.

Цель и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника рисования и ее разнообразие. Рисунок – важнейшая область художественного творчества.

Тема №2 Геометрические композиции в рисунке.

Рисование геометрических фигур. Начальное упражнение по рисованию (прямой угол, квадрат, прямоугольник, трапеция, ромб).

Тема №3 Цвет и композиция рисунка.

Понятие о цвете. Цветовая гамма. Основные цвета спектра. Техника работы акварелью, гуашью, цветными карандашами.

Тема №4 Рисунок с натуры. Композиция тортов.

Перспектива, композиция рисунка, понятие о светотени, последовательность работы над рисунком. Рисование с натуры куба, призмы, шара, пирамиды (натюрморт, состоит из геометрических тел). Рисование с натуры тарелки, чашки, вазы, растений. Композиция круглых, квадратных, многоярусных тортов. Контраст, симметрия, масштаб, пропорция, декоративность поверхности торта.

Тема №5 Рисунок пирожных и тортов.

Декоративность. Основы художественного оформления. Специфика изобразительных средств. Техника отмывки тушью. Рисование пирожных и тортов простым карандашом.

Тематический план
по программе «Учебная практика» (60 часов)

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1	Вводное занятие Тема №1. Инструкции по т/б, санитарии и гигиены, охране труда и пожарной безопасности.	6
2	Тема №2. Сырьё кондитерского производства. (основное и дополнительное).	6
3	Тема №3 Приготовление отделочных п/ф для кондитерского производства (сиропы, крем помада, посыпки)	6
4	Тема №4. Приготовление бисквитного теста и изделий из него (пирожные и торты).	6
5	Тема №5. Приготовление песочного теста и изделий из него (печенье, пирожные, торты).	6
6	Тема №6. Приготовление заварного теста и изделий из него (трубочка заварная, заварное «Шу»).	6
7	Тема №7. Приготовление слоеного теста и изделий из него (бантики, расстегаи, трубочка с кремом, рожки с повидлом).	6
8	Тема №8. Приготовление белково-воздушного п/ф и изделий из него (меренги, однослойные и двухслойные пирожные).	6
9	Тема №9. Приготовление крошковых пирожных (пирожное «картошка»).	6
10	Тема №10. Приготовление пряничного теста и изделий из него (пряники, коврижки).	6

Рабочая программа
по предмету: «Учебная практика»

Тема №1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности, промышленной санитарии и гигиены, охране труда и пожарной безопасности.

Основные положения законодательства об охране труда.

Забота государства об улучшении условий труда. Основные постановления об охране труда. Охрана труда женщин и подростков. Льготы по профессии. Правила внутреннего распорядка и трудовая дисциплина.

Служба государственного надзора за безопасностью труда, безопасной эксплуатацией оборудования, установок и сооружений. Контроль за соблюдением требований безопасности труда и безопасной эксплуатацией оборудования. Общественный контроль.

Ответственность руководителей за соблюдение норм и правил охраны труда. Ответственность рабочих за выполнение инструкций по безопасности труда.

Требования безопасности труда в цехах предприятия.

Инструкции по обслуживанию рабочих мест и безопасному выполнению работ. Требования безопасности труда в различных цехах предприятия. Правила поведения в цехах и на рабочем месте. Основные причины травматизма. Правила поведения при нахождении вблизи конвейеров, электрических линий и силовых установок.

Требования к производственному оборудованию и производственным процессам для обеспечения безопасности труда.

Механизация и автоматизация как средства обеспечения безопасности работ на производстве и сокращение тяжёлого ручного труда.

Тема №2. Сырьё кондитерского производства (основное и дополнительное).

Подготовка основного сырья к производству

Ознакомление с сортами муки. Отличие одного сорта муки от другого. Правила приёма и отбора проб сырья при тарном и бестарном хранении. Просортировка отдельных партий муки, на основании данных физико-химических и хлебопекарных свойств муки. Характеристика тарного и бестарного хранения муки. Органолептическая оценка качества муки. Подготовка прессованных дрожжей, воды. Приём и бестарное хранение дрожжевого молочка. Хранение соли в «мокром» виде. Приготовление солевого раствора определённой концентрации.

Подготовка дополнительного сырья к производству

Ознакомление с видами дополнительного сырья.

Тема №3 Приготовление отделочных п/ф для кондитерского производства (сиропы, крем помада, посыпки)

Сироп. Приём и проверка качества сырья. Загрузка воды и сахара-песка или жидкого сахара в варочный котёл. Варка сахарного сиропа при периодическом помешивании.

Крем. Загрузка в рабочую камеру сбивальной машины зачищенного и нарезанного сливочного масла. Его перемешивание. Перевод машины на быстрый ход. Постепенное добавление в масло сахарной пудры с сгущённым молоком. Добавление в крем (в конце сбивания) коньяка или крепкого десертного вина. Определение готовности крема. Остановка машины. Выгрузка готового крема и передача его в производство.

Помада. Загрузка в варочный котёл воды и сахара-песка. Варка сахарного сиропа при непрерывном помешивании. Уваривание сахарного сиропа. Наблюдение за процессом уваривания. Добавление к сахарному сиропу патоки или инвертного сиропа. Уваривание горячего сахаропаточного сиропа. Загрузка охлаждённого сиропа в помадосбивальную машину. Включение машины. Сбивание сиропа в помаду. Определение готовности помады. Остановка машины. Выкладывание помады в металлические бочки для выстаивания. Передача готовой помады в производство или на хранение.

Посыпки. Обрезки бисквита протирают через сито с ячейками 2-3 мм. Обжаривание крошки без подгорания. Воздушный п/ф измельчают ножом, затем просеивают через сито нужного размера. Обрезки слоёного выпеченного п/ф дробят на куски при помощи ножа до нужного размера.

Тема №4. Приготовление бисквитного теста и изделий из него (пирожные и торты).

Организация рабочего места и инструктаж по технике безопасности.

Приём и проверка качества сырья, загрузка меланжа или яиц, сахарного песка и эссенции, сбивание массы, определение готовности сбитой массы. Добавление муки, смешанной с крахмалом, быстрый замес теста с мукой. Подготовка форм и листов. Разливание теста в формы и на листы. Выпечка, определение окончания выпечки, охлаждение, освобождение от форм, выстаивание в течение 6-8 часов.

Приготовление пирожных

Основные процессы приготовления пирожных. Способы разрезания бисквитного п/ф на слои. Промачивание п/ф ароматизированным сахарным сиропом-мочкой. Намазывание или наполнение выпеченных п/ф кремом или фруктовыми начинками. Склеивание выпеченных п/ф кремом или другими начинками. Глазирование поверхности пирожных, их украшение. Разрезание склеенных пластов выпеченных п/ф на дольки для пирожных. Классификация пирожных.

Приготовление тортов

Виды тортов и их характеристика, формы, размеры и масса тортов, различие в отделке. Фигурные торты и их отличие от тортов массового производства.

Их виды, характеристика, рецептура. Виды отделки поверхности тортов в зависимости от ассортимента. Применение агрегата для отделки массовых сортов торта.

Тема №5. Приготовление песочного теста и изделий из него (печенье, пирожные, торты).

Инструктаж по безопасности труда. Организация рабочего места. Приём и проверка качества сырья. Загрузка масла, сахара, меланжа, соли в машину. Перемешивание сырья до получения однородной массы, добавление эссенции, химических разрыхлителей и муки.

Время замеса. Определение готовности теста, влажность, его характеристика.

поверхности торта. Требования к готовым тортам.

Тема №6. Приготовление заварного теста и изделий из него (трубочка заварная, заварное «Шу»).

Организация рабочего места. Приём и проверка качества сырья. Загрузка воды, масла, соли в кастрюлю, доведение до кипения, добавление муки, заваривание теста, определение готовности заваренной массы. Охлаждение до нужной температуры, добавление меланжа, вымешивание теста, определение готовности. Подготовка листов. Требования к качеству.

Тема №7. Приготовление слоеного теста и изделий из него (бантики, расстегаи, трубочка с кремом, рожки с повидлом).

Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Приготовление теста. Загрузка воды, кислоты, меланжа, соли в месильную ёмкость. Перемешивание, добавление муки, замес теста, наблюдение за клейковиной. Отлежка теста. Требования к качеству.

Тема №8. Приготовление белково-воздушного п/ф и изделий из него (меренги, однослойные и двухслойные пирожные).

Приём и проверка качества сырья. Взбивание охлаждённых белков, определение готовности взбитой массы, постепенное добавление сахара и ванильной пудры, определение готовности взбитой массы. Условия и сроки хранения пирожных.

Тема №9. Приготовление крошковых пирожных (пирожное «картошка»).

Их виды, схема приготовления. Различия в отделке поверхности пирожных в зависимости от их вида. Требования к готовым пирожным. Условия и сроки хранения пирожных.

Тема №10. Приготовление пряничного теста и изделий из него (пряники, коврижки).

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подготовка оборудования и инвентаря к работе. Способы приготовления теста. Разделка теста. Выпечка. Влияние температурного режима на качество пряников. Определение готовности. Охлаждение. Приготовление сиропа.

Тиражирование пряников. Наблюдение за процессом тиражирования, определение окончания тиражирования, укладка пряников на подсушки. Подсушка, выстаивание. Сдача на упаковку.

Тематический план по программе «Производственная практика» (80 часов)

№ п/п	Наименование темы	Кол-во Часов
1	Изготовление песочного печенья в ассортименте	8
2	Изготовление песочных пирожных «корзиночка»	8
3	Изготовление бисквитных пирожных в ассортименте	8
4	Изготовление бисквитного рулета фруктового	8
5	Изготовление бисквитного п/ф с орехом	8
6	Изготовление заварного пирожного «трубочка с кремом»	8
7	Изготовление пирожного «Шу» с белковым кремом	8
8	Изготовление слоеной трубочки с белковым кремом	8
9	Изготовление слоеных изделий в ассортименте	8
10	Изготовление белково-воздушных пирожных	8

Рабочая программа по предмету: «Производственная практика»

Тема 1-2. Приготовление песочного теста и изделий из него (печенье, пирожные).

Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте. Организация рабочего места. Приём и проверка качества сырья. Загрузка масла, сахара, меланжа, соли в машину. Перемешивание сырья до получения однородной массы, добавление эссенции, химических разрыхлителей и муки.

Время замеса. Определение готовности теста, влажность, его характеристика.

Тема 3-5. Приготовление бисквитного теста и изделий из него (пирожные и рулеты).

Организация рабочего места и инструктаж по технике безопасности на рабочих местах.

Приём и проверка качества сырья, загрузка меланжа или яиц, сахарного песка и эссенции, сбивание массы, определение готовности сбитой массы. Разливание теста в формы и на листы. Выпечка, определение окончания выпечки, охлаждение, освобождение от форм, выстаивание в течение 6-8 часов.

Тема 6-7. Приготовление заварного теста и изделий из него (трубочка заварная, заварное «Шу»).

Организация рабочего места. Приём и проверка качества сырья. Загрузка воды, масла, соли в кастрюлю, доведение до кипения, добавление муки, заваривание теста, определение готовности заваренной массы. Охлаждение до нужной температуры, добавление меланжа, вымешивание теста, определение готовности. Подготовка листов. Требования к качеству.

Тема 8-9. Приготовление слоеного теста и изделий из него (бантики, расстегаи, трубочка с кремом, рожки с повидлом).

Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Приготовление теста. Загрузка воды, кислоты, меланжа, соли в месильную ёмкость. Перемешивание, добавление муки, замес теста, наблюдение за клейковиной. Отлежка теста.

Приготовление масла: зачистка, разрезание на куски, размягчение, добавление муки и перемешивание до однородной массы, деление на куски, придание кускам формы прямоугольника, охлаждение масла в холодильнике.

Тема 10. Приготовление белково-воздушного полуфабриката и изделий из него (меренги, однослойные и двухслойные пирожные).

Приём и проверка качества сырья. Взбивание охлаждённых белков, определение готовности взбитой массы, постепенное добавление сахара и ванильной пудры, определение готовности взбитой массы.