

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № 12 от 31 августа 2015 года

Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

Гиль Е.Г.

Приказ № 282 от 31 августа 2015 года



**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПЕРЕПОДГОТОВКИ) ПО ПРОФЕССИИ
16675 КОНДИТЕР**

срок обучения – 1 месяца

Шебекино
2015

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № 10 от 15.06 2016 года

Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

Гиль Е.Г.

Приказ № 10 от 31.08 2016 года

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № 11 от 31.08 2017 года

Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

Гиль Е.Г.

Приказ № 388 от 31.08 2017 года

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № от 201 года

Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

Гиль Е.Г.

Приказ № от 201 года

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № от 201 года

Председатель ПЦК Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

Гиль Е.Г.

Приказ № от 201 года

Организация разработчик: ОГАПОУ ШАРТ

Разработчики:

Шокурова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК

Протокол № 12 от 31 августа 2015 года

Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ ШАРТ

_____ Гиль Е.Г.

Приказ № 282 от 31 августа 2015 года

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПЕРЕПОДГОТОВКИ) ПО ПРОФЕССИИ
16675 КОНДИТЕР**

срок обучения – 1 месяца

Шебекино
2015

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____ 201_ года
Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
_____ Гиль Е.Г.
Приказ № ____ от _____ 201__года

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____ 201_ года
Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
_____ Гиль Е.Г.
Приказ № ____ от _____ 201__года

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____ 201_ года
Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
_____ Гиль Е.Г.
Приказ № ____ от _____ 201__года

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____ от _____ 201_ года
Председатель ПЦК _____ Дёгтева Н.И.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ
_____ Гиль Е.Г.
Приказ № ____ от _____ 201__года

Организация разработчик: ОГАПОУ ШАРТ

Разработчики:

Шокурова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

- I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
- II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
- III. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Экономический курс

Экономика отрасли и предприятий.

Технический курс

Деловая культура.

Автоматизация производства.

Основы калькуляции и учета.

Рисование и лепка.

Специальный курс

Технология мучных кондитерских изделий

Товароведение пищевых продуктов.

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование предприятий общественного питания.

Организация производства предприятий общественного питания.

Практическое обучение

Производственное обучение.

Производственная практика.

IV. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

VI. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

VII. УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального обучения профессии Кондитер (далее – Рабочая программа) разработана в соответствии с рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н

Содержание Рабочей программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин, планируемыми результатами освоения Рабочей программы, условиями реализации Рабочей программы, системой оценки результатов освоения Рабочей программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию Рабочей программы.

Учебный план содержит перечень учебных предметов экономического, общетехнического, специального курса с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Рабочие программы учебных дисциплин раскрывают рекомендуемую последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Условия реализации Рабочей программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию Рабочей программы.

Рабочая программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

Рабочая программа может быть использована для разработки рабочей программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья при соблюдении условий, без которых невозможно или затруднительно освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

По окончании курса обучающиеся, в соответствии с учебным планом, сдают экзамен по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» в письменной форме.

Учебный план
областного государственного профессионального
образовательного учреждения
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»
по программе подготовки (переподготовки) квалифицированных
рабочих
по профессии «Кондитер»

Профессия по ОК:

12901, кондитер

3 – 5 разряд.

форма обучения:

очно – заочная (вечерняя)

Срок обучения 1 месяц

№ п/п	Предметы	Всего часов	За курс обучения в неделю		
			2	1	1
1.	Теоретическое обучение	52			
1.1.	<i>Экономический курс</i>	10			
1.1.1.	Экономика отрасли и предприятия	10	4	2	-
1.2.	Теоретический курс	18			
1.2.1.	Деловая культура	5	2	1	-
1.2.2.	Автоматизация производства	5	2	1	-
1.2.3.	Основы калькуляции и учета	3	-	1	2
1.2.4.	Рисование и лепка	5	2	1	-
1.3.	Специальный курс	24			
1.3.1.	Технология мучных кондитерских изделий	10	4	2	-
1.3.2.	Товароведение пищевых продуктов	3	1	1	-
1.3.3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	3	1	1	-
1.3.4.	Оборудование предприятий общественного питания	4	2	-	-
1.3.5.	Организация производства предприятий общественного питания	4	2	-	-
2.	Практическое обучение	90			
2.1.	Производственное обучение	50	20	10	
	Производственная практика	40		20	20
	Консультации	2	-	-	2
	Квалификационный экзамен	8	-	-	8
	ИТОГО	152	40	40	32

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКОГО КУРСА

«Экономика отрасли и предприятия»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины экономического курса «Экономика отрасли и предприятия»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теорет.	ПЗ
1	Виды предприятий	1	1	-
2	Себестоимость, рентабельность	1	1	-
3	Распределение прибыли	1	1	
4	Законодательство о труде	1	1	
5	Трудовой договор	1	1	
6	Рассмотрение трудовых споров	1	1	
7	Права и обязанности работников	1	1	
8	Маркетинг, общие понятия	1	1	
9	Принципы и методы маркетинга	1	1	
10	Итоговое занятие, зачет	1	1	
	Итого за курс обучения	10	10	

3.3. Содержание учебной дисциплины экономического курса «Экономика отрасли и предприятия»

Тема 1. Виды предприятий.

Виды, типы, классы предприятий общественного питания.

Тема 2. Себестоимость, рентабельность.

Первичное распределение доходов в свободной рыночной экономике: положительные черты и недостатки. Вторичное распределение государством доходов физических и юридических лиц. Государственное регулирование социально-экономических отношений.

Тема 3. Распределение прибыли.

Заработная плата работников. Факторы увеличения оплаты труда. Роль форм вознаграждения за труд в стимулировании деятельности рабочих и специалистов. Номинальная и реальная заработная плата.

Тема 4. Законодательство о труде.

Основные формы предприятий; Производственная структура предприятия - основное, вспомогательное, подсобное производство; Функциональные отделы предприятия.

Тема 5. Трудовой договор.

Защита трудовых прав работников профессиональными союзами; самозащита работниками трудовых прав. Способы защиты трудовых прав работника: государственный надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства.

Тема 6. Рассмотрение трудовых споров.

Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения. Органы, рассматривающие индивидуальные трудовые споры: комиссии по трудовым спорам (КТС) и суды. Сроки обращений за разрешением индивидуальных трудовых споров и порядок их рассмотрения в КТС и судах. Исполнение решений по индивидуальным трудовым спорам. Порядок рассмотрения коллективного трудового спора.

Тема 7. Права и обязанности работников.

Трудовое право: понятие, предмет, метод. Трудовые отношения: понятие, основания возникновения, трудовая правосубъектность. Система трудового законодательства РФ. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовое законодательство разных уровней: федеральное, субъектов РФ, акты органов местного самоуправления и др. Заключение коллективных и трудовых договоров, соглашений.

Тема 8. Маркетинг, общие понятия.

Цели маркетинга в сфере предприятий общественного питания. Реклама.

Тема 9. Принципы и методы маркетинга.

Основные принципы маркетинга в общественном питании. Реклама, дегустация, акции, скидки, услуги.

Тема 10. Итоговое занятие, зачет.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕТЕХНИЧЕСКОГО КУРСА

«Деловая культура»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	5
в том числе:	
теоретические занятия	5
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины общетехнического курса «Деловая культура»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теорет.	ПЗ
1	Этика и этикет в профессиональной деятельности	1	1	-
2	Психологические особенности в трудовой деятельности	2	2	-
3	Коммуникативные компетентности, коммуникативно – организационная деятельность	2	2	
	Итого за курс обучения	5	5	

3.3. Содержание учебной дисциплины общетехнического курса «Деловая культура»

Тема 1. Этика и этикет в профессиональной деятельности.

Общие сведения об этической культуре. Значение предмета для овладения профессиональным поведением.

Профессиональная этика и профессиональная мораль.

Профессиональная этика, мораль и психология в общественном питании.

Тема 2. Психологические особенности трудовой деятельности.

Общение – основа человеческого бытия. Зависимость профессиональных качеств от характера. Психологические аспекты делового общения.

Тема 3. Коммуникативные компетентности, коммуникативно – организационная деятельность.

Общение как коммуникация. Культура делового общения при трудоустройстве. Профессиональные способности и профессиональный отбор.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕТЕХНИЧЕСКОГО КУРСА

«Автоматизация производства»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	5
в том числе:	
теоретические занятия	5
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины общетехнического курса «Автоматизация производства»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теорет.	ЛПЗ
1	Управление производством	1	1	-
2	Гибкое автоматизированное производство	1	1	-
3	Системы ЧПУ	1	1	
4	Микропроцессоры и управляющие ЭВМ	1	1	
5	Системы автоматического проектирования	1	1	
	Итого за курс обучения	5	5	

3.3. Содержание учебной дисциплины общетехнического курса «Автоматизация производства»

Тема №1 Управление производством.

Одним из наиболее результативных способов снижения издержек в производстве является построение и оптимизация плана производства продукции. Это позволяет предприятию снизить уровень простоя оборудования и высококвалифицированных специалистов, сократить сроки выполнения заказов, избежать срывов плана продаж по причине перегрузки производственных ресурсов, оптимизировать движения материалов и складские остатки, сделать процесс производства прозрачным и управляемым.

Тема №2 Гибкое автоматизированное производство.

ГАП (гибкое автоматизированное производство) — современная форма производства, обеспечивающее максимальную степень гибкости переналадки в

отличие от остальных существующих типов. Гибкость ГАП обусловлена применением специальных станков — обрабатывающих центров (ОЦ), объединённых в гибкие производственные участки (ГПС) системами обеспечения работоспособности. Системы условно можно разделить на технические и информационные. Согласно ГОСТ 26228-85 в состав ГПС входят следующие системы:

- АТСС — автоматизированная транспортно складская система;
- АСИО — автоматизированная система инструментообеспечения;
- АСУО — автоматизированная система уборки отходов;
- АСУ — автоматическая система управления;
- АСК — автоматическая система контроля;
- САПР ТП — система автоматизированного проектирования технологических процессов;
- АСТПП — автоматическая система технологической подготовки производства;
- АСНИ — автоматическая система научных исследований.

Тема №3 Системы ЧПУ.

На основе достижений электроники, вычислительной техники и приборостроения были разработаны принципиально новые системы ПУ — системы ЧПУ (СЧПУ), широко

используемые в промышленности. Эти системы называют числовыми потому, что величина каждого хода ИО станка задается с помощью числа. Каждой единице информации соответствует дискретное перемещение ИО на определенную величину, называемой разрешающей способностью системы ЧПУ или ценой импульса.

Тема №4 Микропроцессоры и управляющие ЭВМ.

Микропроцессоры и микроЭВМ применяют в различных областях народного хозяйства (в управлении технологическими процессами, информационных и измерительных комплексах, энергетике, медицине и др.). На

базе выпускаемых микропроцессоров и микроЭВМ созданы высокопроизводительные устройства числового программного управления. Крупносерийное производство ряда моделей мини-ЭВМ позволяет начать работы по созданию нескольких типов проблемно-ориентированных комплексов для автоматизации научных исследований и технологических процессов.

Тема №5 Системы автоматического проектирования.

Основная функция САПР состоит в выполнении автоматизированного проектирования на всех или отдельных стадиях проектирования объектов и их составных частей. Под этим понятием подразумевается применение ЭВМ для автоматизации проектирования как отдельных элементов и деталей, так и конструкций, подсистем и систем. Классификацию САПР осуществляют по ряду признаков. Наиболее представительными и широко используемыми являются следующие группы САПР.

1. САПР для применения в отраслях общего машиностроения (машиностроительные САПР).
2. САПР для радиоэлектроники (Е1ес1тошс САВ) системы.
3. САПР в области архитектуры и строительства.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОГО КУРСА

« Основы калькуляции и учета»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	3
в том числе:	
теоретические занятия	3
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины общетехнического курса «Основы калькуляции и учета»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теорет.	ПЗ
1	Введение	1	1	-
2	Учет сырья, продуктов и тары	1	1	-
3	Бухгалтерская отчетность торговых предприятий и объединений	1	1	
	Итого за курс обучения	3	3	

3.3. Содержание учебной дисциплины общетехнического курса «Основы калькуляции и учета»

Тема 1. Введение.

Цель изучения предмета и его содержание. Включает в себя правила ведения учета движения товара на предприятиях общественного питания, составление калькуляционных карт, рассчитать стоимость блюд и изделий, как правильно применять сырье и отгружать готовую продукцию.

Тема 2. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.

Материальная ответственность, ее документальное оформление. Порядок оформления и учета доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.

Товарные потери и их списание. Ответственность материально-ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.

Тема 8. Бухгалтерская отчетность торговых предприятий и объединений.

Значение и виды отчетности. Требования, предъявляемые к отчетности. Объем, порядок и сроки предоставления квартальной и годовой отчетности.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**
**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА
«Рисование и лепка»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	5
в том числе:	
теоретические занятия	5
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Рисование и лепка»

№№ пп	Наименование тем	Количество часов		
		Всего	Теория	ПЗ
1.	Введение	1	1	
2.	Рисование с натуры	1	1	
3.	Рисование тортов	2	2	
4.	Лепка	1	1	
	Итого	5	5	

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Рисование и лепка»

Тема 1. Сведения о предмете.

Значение предмета в профессии пекарь.

Тема 2. Рисование с натуры геометрических и криволинейных фигур.

Применение геометрических и криволинейных фигур в профессии пекарь.

Тема 3. Рисование тортов различных форм.

Проработка рисунков в цвете. Рисунки элементов украшений тортов и пирожных.

Тема 4. Лепка элементов отделки тортов и пирожных.

Последовательность операций при лепке элементов отделки тортов и пирожных.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

«Технология мучных кондитерских изделий»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

№№ пп	Наименование тем	Количество часов		
		всего	Теор.	пз
1.	Подготовка сырья к производству	1	1	
2.	Виды теста.	1	1	
3.	Способа замеса и разрыхления теста	1	1	
4.	Отделочные полуфабрикаты	2	2	
5.	Технология приготовления дрожжевого теста	3	3	
6.	Технология приготовления бездрожжевого	2	2	
	Итого	10	10	

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса

«Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

Тема 1. Классификация сырья. Показатели качества. Формы и методы его подготовки. Смешивание в соответствии с рецептурами.

Тема 2. Характеристика теста, классификация теста и применение. Требования к качеству.

Тема 3. Виды и способы замеса. Классификация разрыхлителей теста.

Тема 4. Классификация отделочных полуфабрикатов, виды и характеристика, технология приготовления, применение, возможный брак и его причины.

Тема 5. Способы приготовления дрожжевого теста (простого, улучшенного, слоеного). Технология приготовления, температурный режим, возможный брак и его причины. Показатели качества готового теста. Рецептуры

и технология приготовления изделий из дрожжевого теста, стадии их приготовления, режимы выпечки в зависимости от рецептуры и массы изделий. Способы отделки изделий. Требования к качеству изделий. Возможный брак и его причины.

Тема 6. Виды бездрожжевого теста, характеристика. Способы приготовления бездрожжевого теста (для лапши и блинчиков, пресного, сдобного, бисквитного, песочного, заварного, пряничного, слоеного, воздушного, крошкового, миндального). Технология приготовления, температурный режим, возможный брак и его причины. Показатели качества видов готового теста. Рецептуры и технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, стадии их приготовления, режимы выпечки в зависимости от рецептуры и массы изделий. Способы отделки изделий. Требования к качеству изделий. Возможный брак и его причины.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

«Товароведение пищевых продуктов»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	3
в том числе:	
теоретические занятия	3
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Товароведение пищевых продуктов»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		всего	теория	пз
1	Химический состав, качество, хранение пищевых	1	1	
6	Яйца и яичные продукты.	1	1	
8	Зерно и продукты его переработки.	1	1	
	Итого	3	3	

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Товароведение пищевых продуктов»

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов, качество, хранение пищевых продуктов.

Тема 2. Яйца и яичные продукты.

Ассортимент, требования к качеству, условие и сроки хранения.

Тема 3. Зерно и продукты его переработки.

Виды зерна, муки. Хлеб и хлебобулочные изделия.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

**«Основы физиологии питания, санитарии и
гигиены»**

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	3
в том числе:	
теоретические занятия	3
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Физиология питания»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		всего	теор	пз
1	Основы физиологии питания	1	1	
2	Основы микробиологии	1	1	
5	Основы гигиены и санитарии	1	1	
	ИТОГО	3	3	-

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»

Тема 1. Основы физиологии питания. Роль пищи для организма. Понятие о пищевых веществах. Обмен веществ. Суточный расход энергии. Рациональное питание. Энергетическая ценность пищи.

Тема 2. Основы микробиологии. Понятие о микробиологии. Микробиология пищевых продуктов. Влияние внешних условий на микроорганизмы.

Тема 3. Основы гигиены и санитарии.

Основные сведения о гигиене и санитарии. Личная гигиена работников. Санитарные требования к помещениям предприятий общественного питания и процесс приготовления блюд.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

**«Оборудование предприятий общественного
питания»**

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Оборудование предприятий общественного питания»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		всего	теория	пз
1	Основные сведения о машинах.	1	1	
2	Оборудование для подготовки	1	1	
3	Оборудование для приготовления теста и	1	1	
	Раздел 2. Тепловое оборудование			
4	Пекарные, кондитерские шкафы	1	1	
	Итого	4	4	

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Оборудование предприятий общественного питания»

Раздел 1. Механическое оборудование.

Тема 1. Общие сведения о машинах.

Основные части и детали машин. Понятие о передачах, электроприводах. Аппараты включения, защиты, контроля и управления. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.

Тема 2. Оборудование для подготовки кондитерского сырья.

Виды. Назначение. Основные технологические требования. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности размолочных машин.

Тема 3. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.

Виды, назначение. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасной работы машин: просеивательных, тестомесильных, тестораскаточных, взбивальных. Возможные неисправности и способы их устранения.

Тема 4. Пекарные и кондитерские шкафы.

Назначение. Основные технические характеристики. Устройство. Подготовка к работе. Правила эксплуатации. Возможные неисправности и способы их устранения.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СПЕЦИАЛЬНОГО КУРСА

**«Организация производства предприятий
общественного питания»**

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	-

3.2. Тематический план учебной дисциплины специального курса «Организация производства предприятий общественного питания»

№ темы	Наименование тем	Количество часов		
		вывод	теория	пз
1	Характеристика предприятий общественного	1	1	
2	Организация производственных цехов	2	2	
3	Организация обслуживания посетителей	1	1	
	Итого	4	4	

3.3. Содержание учебной дисциплины специального курса «Организация производства предприятий общественного питания»

Тема 1. Характеристики предприятий общественного питания.

Основные типы и характеристики предприятий общественного питания. Основные классы предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

Темы 2. Организация производственных цехов.

Общие требования к производственным помещениям. Организация рабочих мест в цехе. Организация работы: овощного цеха, цеха по переработке мяса, птицы, рыбы. Организация работы горячего цеха, супового, соусного отделений. Организация работы раздаточных, моечной кухонной посуды. Контроль качества выпускаемой продукции.

Тема 3. Организация обслуживания посетителей.

Характеристика помещений для посетителей. Основы составления меню. Организация работы хлебозрезки. Формы обслуживания посетителей.

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

«Производственное обучение»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	50

3.2. Тематический план учебной дисциплины практического обучения

№	Наименование темы	Кол-во, часов
1	Вводное занятие	2
2	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	8
3	Приготовление фаршей, начинок и отделочных полуфабрикатов	16
4	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	16
	Экзамен	8
	Итого	50

3.3. Содержание учебной дисциплины производственного обучения «Производственное обучение»

Тема 1 . Вводное занятие.

Изучение принципов питания. Санитария производства. Техника безопасности.

Тема 2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Изготовление пирогов: открытых, полуоткрытых, закрытых, караваев. Кулебяк

Изготовление пирожков, булочек сдобных различной формы и отделки, коврижек, расстегаев

Тема 3. Приготовление фаршей, начинок и отделочных полуфабрикатов

Изготовление сливочного крема

Изготовление заварного крема для торта «Наполеон»

Изготовление крема «Миндального», «Шоколадного»

Тема 4. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него

Изготовление торта «Фруктовый»

Изготовление торта «Осенний»

Приготовление торта «Сказка» и его отделка

**Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение**

**«ШЕБЕКИНСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ РЕМЕСЛЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

«Производственная практика»

2015г.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	40

3.2. Тематический план учебной дисциплины практического обучения «Производственная практика»

	Производная практика	количество
1.	Приготовление фаршей, начинок и отделочных полуфабрикатов	20
2	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	20
	Итого	40

3.3. Содержание учебной дисциплины практического обучения «Производственная практика»

Тема 1. Приготовление фаршей, начинок и отделочных полуфабрикатов

Изготовление сливочного крема

Изготовление заварного крема для торта «Наполеон»

Изготовление крема «Миндального», «Шоколадного»

Изготовление сиропов, жженки, глазури

Изготовление белковой рисовальной массы, шоколадных. Заварных усиков и других отделочных п/ф

Тема 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него

Изготовление торта «Осенний»

Приготовление торта «Кофейный»

Приготовление торта «Спортивного» и украшение его

Приготовление торта «Сказка» и его отделка

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

В результате освоения Рабочей программы обучающиеся 3 разряда должны **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- правила организации рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- правила проведения бракеража;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;

V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

5.1. Организационно-педагогические условия реализации Рабочей программы обеспечивают реализацию Рабочей программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных учебных кабинетах с использованием учебно-материальной базы, соответствующей

установленным требованиям.

Условия реализации Рабочей программы предполагает наличие материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

5.2. Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения парикмахеров, в том числе преподаватели учебных предметов, мастера производственного обучения, удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

5.3. Информационно-методические условия реализации Рабочей программы включают:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных предметов;
- методические материалы и разработки;
- расписание занятий.

5.4. Материально-технические условия реализации Рабочей программы должна обеспечивать выполнение обучающимися практических занятий.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Мастерские: учебный кулинарный цех.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Перечень учебного оборудования

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Рабочее место преподавателя
- Рабочие места по количеству обучающихся
- Доска учебная
- Наглядные пособия:
 - Электронный каталог (слайды): презентация, выполненная в Microsoft Power Point;
- Планшеты;
- Плакаты;
- Таблицы;
- Инструкционная карта по ТБ;

-Инструкционные карты для выполнения практической работы;

Технические средства обучения:

- Персональный компьютер
- Экран
- Монитор
- Видеопроектор

Наглядные пособия:

- Электронный каталог (слайды): презентация, выполненная в Microsoft Power Point;
- Планшеты;
- Плакаты;
- Таблицы;

Оборудование мастерской и рабочих мест: учебного кулинарного цеха:

- мясорубка МИМ 82;
- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;
- котлетоформовочная машина МФК- 2240;
- картофелечистка МОК -250;
- овощерезка МРО-50-200;
- весы настольные;
- производственные столы;
- моечные ванны.

Оборудование предприятия производственной практики:

- шкаф шоковой заморозки,
- пароконвектомат,
- электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;
- электрическая сковорода СЭСМ-0,5;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- гриль;
- холодильные шкафы;
- низкотемпературный прилавок;
- машина по нарезке гастрономических товаров;
- хлебoreзка;
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

Рекомендуемая литература:

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Основные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: АСАДЕМА, 2014.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2013.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2012.

Дополнительные источники

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2009
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- М.: Мастерство, 2012
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на- Дону.: Феникс, 2009
4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на- Дону Феникс, 2011
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА, 2012

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
2. http://prigotovim.org/main/r_myas/

3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
4. <http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/>
5. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html>
6. <http://www.secreti.info/index6-11.html>
7. <http://chefs.ru/chefs/main.nsf/cookpt>

VI. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Проведение квалификационного экзамена проходит в составе комиссии ОГАПОУ ШАРТ.

Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится по предмету:
«Кулинария».

Промежуточная аттестация и проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводятся с использованием материалов, утвержденных директором Техникума.

Практическая квалификационная работа при проведении квалификационного экзамена заключается в изготовлении одно кондитерское изделие из перечня работ.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии кондитер.

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

Учебно-методические материалы представлены:

программой профессиональной подготовки профессионального обучения профессии повар, утвержденной директором ОГАПОУ ШАРТ;

методическими рекомендациями по организации образовательного процесса, утвержденными директором ОГАПОУ ШАРТ;

материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными директором ОГАПОУ ШАРТ.