

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Рабочая программа
«Кулинарное и кондитерское дело»

Заведующий
по учебно-методической работе
И.И. Гаврилова Н. А. Ивашкина

Программа составлена на основе Закона образования РФ (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям;

приказа МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж» (ГБУ КО ПООТК)

Разработчики:
педагогические работники ГБУ КО ПООТК

Рассмотрена на заседании методической кафедры
технологии продуктов питания и торговли О.А. Машкова Машкова О.А.

Согласовано:
работодатель
ООО «ЛЮВИЮР»
генеральный директор Л.И. Гаврилова



ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа предназначена для подготовки квалификационных рабочих. Изучение курса направлено на достижение следующих целей: изучать технологию и организацию предприятий ОП, что позволит учащимся быстро осваивать прогрессивные технологии; развивать творческую активность учащихся путем использования на производственном обучении новой техники и технологии. В процессе производственного обучения учащиеся осваивают единые требования к сырью и готовой продукции, определяют расход сырья при приготовлении кондитерских изделий, отрабатывают навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовление всех видов теста и отделочных п/ф, изготовление и оформление кондитерских и булочных изделий, их оформление.

Продолжительность обучения по данному курсу – 1 месяц.

Количество часов на освоение программы: всего – 160 часов.

Обучение осуществляется групповым методом.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий.

В процессе обучения особое внимание обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического и мастер (инструктор) производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программами, при изучении каждой темы, или при переходе к новому виду работ, в процессе производственного обучения значительное внимание уделяет правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся умеет самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и нормами, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

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

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Программа курса

№ п/п	Наименование модулей	Кол-во часов
1.	Классификация общественного питания	8
1.1	Организация пищевого производства и особенности розничной торговли	2
1.2	Классификация предприятий общественного питания. Предъявляемые к ним нормы и правила	2
1.3	Техника безопасности и охрана труда на производстве	2
1.4	Технологический процесс приготовления. Обработка продуктов питания	2
2.	Организация кулинарного производства	16
2.1	Правила организации рабочих мест на производстве	2
2.2	Производственные помещения	2
2.3	Финансовый и товарный учет и отчетность на производстве	2
2.4	Снабжение и складское хозяйство на кулинарном производстве	2
2.5	Автоматизация производственных процессов	2
2.6	Составление технологических и калькуляционных карт	2
2.7	Стандарты и инструкции на предприятиях общественного питания	2
2.8	Контроль качества на всех этапах производства	2
3.	Особенности обработки кулинарных продуктов	8
3.1	Виды обработок продуктов питания	4
3.2	Специфика приготовления, оформления и подачи блюд	4
4.	Нормативы и требования на производстве	8
4.1	Меры противопожарной безопасности	2
4.2	Санитарные нормы и правила	4
4.3	Хранение и транспортировка продуктов	2
5.	Организация кондитерского производства	8
5.1	Организация кондитерского цеха	4
5.2	Инструменты и оборудование кондитерского цеха	4
6.	Анализ и расчет расхода сырья в кондитерском цехе	8
6.1	Взаимозаменяемость используемых продуктов. Состав и калорийность кондитерских изделий	2
6.2	Расчеты при переработки сырья и полуфабрикатов	4
6.3	Химический состав и энергетическая ценность продуктов	2
7.	Разновидности кондитерских изделий	52
7.1	Сдоба и хлебопекарное производство	

7.2	Изделия из пресного и дрожжевого теста	4
7.3	Изготовление и рецепты из жидкого теста	4
7.4	Бисквитное и песочное тесто	4
7.5	Изделия из слоеного и заварного теста	4
7.6	Крупяное, пряничное, медовое и тесто фило	4
7.7	Кексовое, миндальное и белковое тесто	4
7.8	Разновидности начинок для кондитерских изделий	4
7.9	Сладкие соусы, сиропы, кремы и глазурь	4
7.10	Приготовление пудингов и муссов, суфле, невыпеченных изделий	4
7.11	Низкокалорийная выпечка	4
7.12	Оформление кондитерских изделий	4
7.13	Шоколад и изделия из шоколада	4
8.	Практические занятия	46
9.	Итоговая аттестация	6
	ИТОГО:	160

Список литературы:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учебник для СПО / Бурчакова И.Ю. - М.: Академия, 2017
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : практикум / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2017. — 328 с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с
4. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (12-е изд.) учеб. пособие
6. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (2-е изд., стер.) учеб. пособие 102119376 2018
7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник
8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с
9. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. (СПО). Учебник : учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с.