

Управление образования Артёмовского городского округа
Муниципальное автономное образовательное учреждение
дополнительного образования «Центр образования и
профессиональной ориентации»

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 4
от «24» июня 2024 г.



Утверждаю:
Директор MAOU ДО «ЦОиПО»
Н.А. Холоткова
Приказ № 168
от «25» июня 2024 г.

Рабочая программа профессионального обучения социально-
гуманитарной направленности по профессии:

Кондитер

Код профессии 12901

Программа адресована детям 14 - 18 лет,

Срок реализации программы 1 год (объём 260 часов)

Составитель:
Костенко Полина Юрьевна,
Преподаватель

п. Буланаш

СОДЕРЖАНИЕ

Основные характеристики	
1. Пояснительная записка.....	3
1.1. Актуальность программы	5
1.2. Направленность программы.....	5
1.3. Цель и задачи программы программы.....	5
1.4. Адресат программы.....	5
1.5. Объем, срок и уровень освоения программы.....	6
1.6. Формы обучения.....	6
1.7. Особенности организации образовательного процесса, состав группы.....	8
1.8. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий	8
1.9. Квалификационная характеристика кондитера второго разряда.....	8
1.10. Педагогическая целесообразность.....	9
2. Содержание программы.....	9
2.1 Учебный (тематический) план.....	9
2.2. Содержание учебного (тематического) плана.....	15
3. Планируемые результаты.....	19
Организационно-педагогические условия	
4. Условия реализации программы.....	20
4.1. Календарный учебный график.....	20
4.2. Материально-техническое обеспечение.....	20
4.3. Информационное обеспечение	22
4.4. Методическое обеспечение.....	23
5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы.....	24
Список литературы.....	26
Аннотация.....	29

Основные характеристики

1. Пояснительная записка

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 12901 Кондитер (далее - программы профессиональной подготовки, программы) составляют:

Федеральный уровень

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);
- Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная Приказом Минпросвещения России №467 от 03.09.2019 г;
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;
- Приказ Министерства просвещения РФ 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 29.06.2023 г. № 785-Д «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «реализация дополнительных общеобразовательных программ» в соответствии с социальным сертификатом»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 14.07.2023 N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

Региональный уровень.

- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78–ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;
- Постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 г. № 503 ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

Местный уровень

- Постановление № 1185-ПА от 31.10.2018 Об утверждении муниципальной программы «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019-2024 годов»;
- Лицензия МАОУ ДО «ЦОиПО» на право осуществления образовательной деятельности № 17416 от 19 августа 2013 г.;
- Устав муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»;
- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации».
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам.

1.1 Актуальность программы

Во все времена ценились мастера, владеющие секретами приготовления вкусных сладостей – кондитерских изделий. Такие лакомства, как конфеты, торты, пирожные по вкусу многим людям. Специалиста, который имеет знания по технологии изготовления кондитерских изделий, умеет создавать эти изделия, и называют кондитером. Кондитеры – это творческие люди, обладающие фантазией и вкусом. Их лучшие творения можно сравнить с произведениями искусства. Профессия кондитера популярна в любом обществе, в любом государстве. Уровень потребления «сладких» изделий не зависит от того, в каком состоянии находится экономика: во времена расцвета возрастает спрос на эксклюзивную продукцию, а в кризисные периоды кондитерские товары потребляются не меньше, в какой-то степени помогая экономике выйти из депрессии. Поэтому спрос на профессионалов кондитеров всегда устойчив и стабилен. Они трудятся и в крупных государственных и частных компаниях, и в маленьких ресторанчиках, кондитерских, кафе. Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Таким образом, данная Программа является актуальной

1.2 Направленность

Программа «ПО Кондитер» может реализовываться в учреждениях дополнительного образования детей, имеющих социально-гуманитарную направленность. Она знакомит с самым нужным и всегда востребованным на рынке труда профессиям общественного питания и кондитерской промышленности: кондитер, пекарь, техник-технолог, инженер-технолог.

1.3. Адресат программы

Программа адресована обучающимся старшего школьного возраста от 14 до 18 лет.

1.4 Цель и задачи программы:

Целью программы является формирование теоретических и практических навыков кондитерского дела; Реализация поставленной цели предусматривает решение ряда задач.

Задачи Программы:

Обучающие:

- обучить основам охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в кондитерском цехе;
- ознакомить с основами организации труда при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- ознакомить с требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, с признаками и органолептическими методами определения

доброкачества пищевых продуктов, используемых при приготовлении мучных и кондитерских изделий;

- обучить правилам работы с инвентарем и инструментами для первичной обработки сырья и технологического процесса приготовления мучных и кондитерских изделий;
- обучить механической кулинарной обработке сырья;
- обучить технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить основам оформления хлебобулочной, мучной и кондитерской продукции.

Развивающие:

- способствовать развитию у учащихся творческих способностей, логического, технологического, экономического и экологического мышления;
- способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода при оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитывать трудолюбие, предприимчивость, самостоятельность, ответственность;
- способствовать формированию коммуникативных способностей учащихся и умения работать в коллективе.

1.5. Объем и срок освоения программы

Объем программы составляет 260 часов. Срок освоения программы один учебный год:

- Лекции -
- Практические занятия -
- самостоятельная работа -
- учебно-производственная практика
- квалификационный экзамен -

1.6. Формы обучения

На занятиях используются формы обучения:

По количеству обучающихся, участвующих на занятии:

- фронтальная, в зависимости от изучаемой темы;
- индивидуальная – каждый обучающийся работает над изготовлением

своего кондитерского изделия;

- групповая или парная - каждая группа работает над изготовлением кондитерского изделия.

По особенности коммуникативного взаимодействия педагога и обучающихся – творческая мастерская.

По дидактической цели – занятия по углублению знаний и практические занятия.

По внешним признакам деятельности педагога и обучающихся:

- беседа;
- рассказ;
- инструктаж;
- демонстрация;
- упражнения;
- решение задач;
- работа с книгой.

По источнику получения знаний:

- словесные;
- наглядные;
- демонстрация плакатов, схем, таблиц;
- использование технических средств;
- практические задания.

По степени активности познавательной деятельности обучающихся:

- объяснительный;
- иллюстративный;
- проблемный;
- частично-поисковый;
- исследовательский.

Методы обучения:

- Лекции – изложение педагогом предметной информации;
- Экскурсии – посещение предприятий города и поселка, специализирующихся на производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделиях, с целью наглядного ознакомления с условиями и видом деятельности профессии;
- Презентация – публичное представление определенной темы или предмета;
- Объяснительно-иллюстративный метод – дает знания за пределами программного материала, тренирует память и решает задачу интеллектуального и духовного развития личности ребенка;

- Частично-поисковый метод при самостоятельной работе обучающихся заключается в подготовке презентации по выбранным темам с использованием ИКТ.

Практико-ориентированный метод – направлен на использование знаний и умений на практике.

1.7. Особенности организации образовательного процесса

Отличительной особенностью данной образовательной программы профессионального обучения является то, что объединяет несколько профессиональных модулей, каждый из которых реализует отдельную задачу. Все образовательные блоки предусматривают не только усвоение теоретических знаний, но и формирование практико-ориентированного опыта. Практические задания (75% от общего объёма программы) способствуют закреплению полученных знаний и навыков. Основной задачей практического обучения является формирование профессиональных умений и навыков при изготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий. Основным методом изложения теоретических сведений на практических занятиях является инструктаж, на учебных занятиях и в ходе производственного труда следует обращать особое внимание обучающихся на соблюдение правил безопасности труда, противопожарных мероприятий, санитарии и личной гигиены труда. В процессе профессионального обучения необходимо широко использовать бригадные формы организации труда, конкурсы профессионального мастерства, методы морального поощрения.

Состав группы не менее 12 обучающихся.

1.8. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Данная программа рассчитана на проведение занятия 1 раз в неделю по 3,5 академического часа, из расчета 45 минут занятие.

1.9. Квалификационная характеристика кондитера 2-го разряда

Кондитер 2-го разряда должен знать: ассортимент выпускаемых изделий, виды сырья, вкусовых и ароматических веществ разрыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий, сорта муки и её свойства (качество образуемой клейковины), рецептуры и режимы приготовления кондитерских изделий, способы отделки помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Устройство оборудования.

Должен уметь: пользоваться Сборником рецептов кулинарных и кондитерских изделий для предприятий общественного питания. Приготовление различных видов теста, начинок, кремов. Заготовка, вымешивание, взбивание, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста, штамповка, формование и отсадка на листы. Отделка

изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Самостоятельное приготовление простых кондитерских и хлебобулочных изделий под руководством кондитера высшего разряда.

1.10. Педагогическая целесообразность

Педагогическая целесообразность Программы заключается в овладении обучающимися технологическими приемами обработки пищевых продуктов, в развитии пространственного воображения, творческого мышления, культуры питания, этикета. При этом учебный процесс выстраивается по принципу «от простого к сложному». При реализации Программы прослеживается интеграция различных образовательных областей:

- естественные науки: изучение процессов, происходящих при обработке продуктов, при замесе теста, при выпекании кондитерских изделий; изучение истории происхождения кондитерского сырья и изделий;
- математика: измерение времени приготовления изделий, измерение и преобразование величин при измерении ингредиентов и при закладке продуктов;
- развитие речи: общение обучающихся в устной или в письменной форме с использованием специальных терминов, подготовка и проведение демонстрации кондитерских изделий, описание логической последовательности приготовления и оформления кондитерских изделий.

2. Содержание программы

2.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Название раздела/темы	Количество часов					Форма контроля
		Всего	Теоретические	Практические	Учебно-производствен	Самостоятельн ая работа	
1	Введение и ознакомление с производством кондитерских изделий. Инструктаж по ТБ и пожарной	7	2	5	3	2	

	безопасности на рабочем месте.						
1.1	Введение в проектную деятельность	3	1	2	1,5	1	Собеседование Наблюдение
1.2	Определение темы проекта.	4	1	3	1,5	1	Собеседование Наблюдение
2	Сырье и материалы кондитерского производства	7	2	5	3.0	2	
2.1	Основное сырье кондитерского производства и подготовка его к производству.	3	1	2	1,5	1	Тестирование Собеседование Наблюдение
2.2	Дополнительное сырье кондитерского производства и подготовка его к производству.	4	1	3	1,5	1	Собеседование Наблюдение
3	Технология приготовления начинок	10	3	7	4,5	3	
3.1	Технология приготовления начинок из овощей и фруктов.	3	1	2	1,5	1	Тестирование Собеседование Наблюдение Практическая работа
3.2	Технология приготовления начинок из мясных и молочных продуктов	7	2	5	3.0	2	Анализ наблюдения; Презентация

							ГОТОВОГО изделия; Дегустация.
4	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	14	3	11	6,0	44	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
4.1	Технология приготовления сиропов, жженки и помады	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
4.2	Технология приготовления масляных кремов. Технология приготовления белковых кремов. Технология приготовления глазури и кандир	10	2	8	4,5	3	Собеседование Наблюдение
5	Технология приготовления хлебобулочных изделий	21	6	15	9	6	
5.1	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	11	3	8	4,5	3	Собеседование Наблюдение

5.2	Классификация теста (дрожжевое опарное тесто, дрожжевое безопарное тесто).	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
5.3	Разделка и выпечка теста. Ассортимент хлебобулочных изделий.	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация.
5.4	Виды брака при нарушении технологического процесса, их причины и устранение.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
6	Технология приготовления теста для мучных и кондитерских изделий	45	9	39			Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
6.1	Виды кондитерского теста и способы его разрыхления.	3	1	2	1,5	1	
6.2	Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него	11	2	9	4,5	3	
6.3	Технология приготовления	10	2	8	4,5	3	Практическая

	песочного теста и изделия из него.						работа Собеседование Наблюдение
6.4	Технология приготовления заварного теста и изделия из него	7	1	6	3,0	2	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
6.5	Технология приготовления пресного сдобного теста.	7	1	6	3,0	2	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
6.6	Технология приготовления пряничного теста и изделия из него	7	1	6	3,0	2	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
6.7	Технология приготовления воздушного теста.	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация
7	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных	11	2	19	4,5	3	Тестирование Практическая работа

	кондитерских изделий						
7.1	Приготовление тортов с масляным кремом	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация;
7.2	Приготовление рулетов с разнообразными начинками	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация;
7.3	Приготовление пирожных	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация;
8	Технология приготовления национальных кондитерских изделий	7	2	5	3,0	2	
8.1	Приготовление «Хачапури»	4	1	3	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация;

8.2	Приготовление пиццы (открытой и закрытой)	3	1	2	1,5	1	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация;
	Всего:	216	27	99	54	36	
	Конкурсное движение	26	26				
	Консультации	10	10				
	Квалификационный экзамен	8	8				
	Итого:	260					

2.2. Содержание учебного (тематического) плана

Профессиональный цикл изучается в объеме 260 часа. В профессиональный цикл входят профессиональные модули:

Раздел 1. ПМ.01. Введение и ознакомление с производством хлебобулочных и кондитерских изделий

Теория: Ознакомление с правилами внутреннего распорядка «ЦО и ПО», правилами ТБ в мастерской по переработке пищевых продуктов, правилами электробезопасности и правилами ПДД. Ознакомление с квалификационной характеристикой и программой обучения, нормативно – технической документацией, охраной труда и т/б в мастерской по переработке пищевых продуктов, правилами электробезопасности и ПДД.

Практика: Организация рабочего места пекаря и кондитера на производстве. Выполнение правил техники безопасности на рабочем месте.

Тема 1.1. Введение в проектную деятельность.

Теория: Что такое проект. Виды проекта. Жизненный цикл проекта. Проблема-цель-результат.

Практика: Викторина «Профессия пекарь, новое в профессии»

Тема 1.2. Определение темы проекта. Мозговой штурм.

Теория: Определение целей проекта, постановка задач. Что необходимо проекту. Финансирование.

Практика: Какие проекты можно реализовать в пекарном мастерстве.

Раздел 2. ПМ.02. Сырье и материалы кондитерского производства

Тема ПМ.02.01. Основное сырье кондитерского производства и подготовка его к производству.

Теория: Изучение основного сырья кондитерского производства и подготовка его к производству. Дополнительного сырья хлебопекарного производства и подготовка его к производству

Практика: Определение сортности муки пшеничной, составляющих муки пшеничной, подготовка основного и дополнительного сырья кондитерского производства

Тема ПМ.02.02. Дополнительное сырье кондитерского производства и подготовка его к производству.

Теория: Изучение дополнительного сырья хлебопекарного кондитерского производства и подготовка его к производству.

Практика: Определение сортности ржаной муки, составляющих ржаной муки. Подготовка дополнительного сырья кондитерского производства

Раздел 3. ПМ.03. Технология приготовления начинок

Тема ПМ.03.01. Технология приготовления начинок из овощей и фруктов.

Теория: Изучение технологической последовательности приготовления начинок из овощей и фруктов. Изучение способов нарезки и формовки овощей и фруктов, видов тепловой обработки.

Практика: Приготовление фруктово-ягодных начинок из яблок и малины.

Тема ПМ.03.02. Технология приготовления начинок из мясных и молочных продуктов

Теория: Изучение технологической последовательности приготовления начинок из мяса. Изучение технологической последовательности приготовления начинок из творога и сыра.

Практика: Приготовление начинок из мяса, творога и сыра. Приготовление сладких булочек, пиццы закрытой

Раздел 4. ПМ.04. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов

Тема ПМ.04.01. Технология приготовления сиропов, помад, глазури.

Теория: Изучение технологической последовательности приготовления сиропа тиражного, молочной помады и шоколадной глазури. Сырье и материалы, применяемые для приготовления отделочных полуфабрикатов.

Практика: Приготовление сиропа тиражного, молочной помады и шоколадной глазури. Приготовление кейк-попса, помадка на куличи

Тема ПМ. 04.02. Технология приготовления масляных кремов. Технология приготовления белковых кремов, глазури и кандира

Теория: Изучение технологической последовательности приготовления основного масляного крема, белкового и заварного кремов. Видов брака, их причин и способов устранения.

Практика: Приготовление масляного крема, белкового и заварного кремов. Подготовка сырья и материалов, применяемых для приготовления масляных кремов. Приготовление рулета бисквитного с масляным кремом, пирожное нарезное.

Раздел 5. ПМ. 05. Технология приготовления хлебобулочных изделий

Тема ПМ. 05.01. Способы приготовления теста.

Теория: Изучение технологической схемы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Безопарного и опарного способов приготовления дрожжевого теста. Брожения теста. Видов брака, их причин и способов устранения при брожении полуфабрикатов.

Практика: Приготовление дрожжевого теста для хлеба и хлебобулочных изделий безопарным и опарным способами. Отработка умений и навыков при замесе теста.

Тема ПМ. 05.02. Деление теста, разновидности формования хлеба и сдобных хлебобулочных изделий.

Теория: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, видов формовки и отделки булочных изделий. Видов брака, их причин и способов устранения при формовании полуфабрикатов.

Практика: Отработка практических умений и навыков при формовке теста. Приготовление плетеных, фигурных сдобных изделий

Тема ПМ. 05.03. Выпечка хлебобулочных изделий

Теория: Изучение параметров выпечки булочных изделий в зависимости от формы и веса. Видов брака, их причин и способов устранения при выпекании.

Практика: приготовление пончиков с шоколадной глазурью и булочек синнабу с корицей и сырной глазурью

Тема ПМ. 05.04. Виды брака при нарушении технологического процесса, их причины и устранение.

Теория: Изучение видов брака при нарушении технологической схемы приготовления хлеба и булочных изделий: при подготовке сырья к производству, при замесе и брожении теста, при окончательной расстойке и выпечке, при охлаждении изделий.

Практика: Приготовление сдобных булочных изделий.

Раздел 6. ПМ.06. Технология приготовления теста для мучных и кондитерских изделий

Тема ПМ.06.01. Технология приготовления бисквитного теста.

Теория: Изучение сырья и материалов для приготовления бисквитного теста. Последовательности приготовления бисквитного теста. Изучение видов брака при нарушении технологической схемы приготовления бисквитного теста.

Практика: приготовление шоколадного торта с абрикосовым конфитюром, морковного торта с кремом «Чиз».

Тема ПМ.06.02. Технология приготовления песочного теста.

Теория: Изучение сырья и материалов для приготовления песочного теста. Последовательности приготовления песочного теста. Изучение видов брака при нарушении технологической схемы приготовления песочного теста.

Практика: приготовление песочного творожного рулета с меренгой, песочного печенья

Тема ПМ.06.03. Технология приготовления заварного теста.

Теория: Изучение сырья и материалов для приготовления заварного теста. Последовательности приготовления заварного теста. Изучение видов брака при нарушении технологической схемы приготовления заварного теста.

Практика: приготовление эклеров с заварным кремом и шоколадной глазурью, торта «Карпатка».

Тема ПМ.06.04. Технология приготовления пресного сдобного теста.

Теория: Изучение сырья и материалов для приготовления пресного сдобного теста. Последовательности приготовления пресного сдобного теста. Изучение видов брака при нарушении технологической схемы приготовления пресного сдобного теста.

Практика: приготовление рогаликов с корицей и какао, чизкейк, ленивые булочки с корицей и яблоками.

Тема ПМ.06.05. Технология приготовления пряничного теста.

Теория: Изучение сырья и материалов для приготовления пряничного теста. Последовательности приготовления пряничного теста. Изучение видов брака при нарушении технологической схемы приготовления пряничного теста.

Практика: приготовление «Рождественского пряника» и пряничного домика

Тема ПМ.06.06. Технология приготовления воздушного теста.

Теория: Изучение сырья и материалов для приготовления воздушного теста. Последовательности приготовления воздушного теста. Изучение видов брака при нарушении технологической схемы приготовления воздушного теста.

Практика: приготовление десерта «Павлова» и макарун на швейцарской меренге с шоколадным ганашом.

Раздел 7. ПМ. 07. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

Теория: Изучение технологической последовательности приготовления тортов с масляным кремом, тортов с суфле. Сырья и материалов, санитарных норм и правил при приготовлении тортов, сроков хранения.

Практика: приготовление торта творожного с черникой на черемуховом бисквите, торта «Хлопец кучерявый», торт медовый «Именинница».

Раздел 8. ПМ.08. Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий

Теория: Изучение особенностей приготовления национальных хлебобулочных изделий, кондитерских изделий, ассортимента, сырья и материалов.

Практика: приготовление «Хачапури по-аджарски», пиццы открытой и закрытой.

3. Планируемые результаты

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

Будут знать:

- рецептуры и технологические режимы приготовления различных сиропов, кремов,
- изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий;
- виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;
- принцип работы и правила эксплуатации варочной аппаратуры, сбивальной и намазной машин;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка;
- правила санитарии и гигиены, безопасности труда; противопожарные мероприятия;
- основы рыночной экономики и предпринимательства.

Будут уметь:

- Подготавливать и дозировать сырье.
- Приготавливать дрожжевое тесто
- Определять готовность опары, теста при замесе и брожении.
- Приготавливать различные виды теста для мучных и кондитерских изделий согласно производственным рецептурам.
- Производить деление теста на куски вручную
- Производить формование тестовых заготовок вручную

- Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.
- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- Контролировать и регулировать режим выпечки
- Укладка и упаковка готовой продукции.

Вся группа обучающихся должна пройти учебную и производственную практики и успешно сдать выпускной квалификационный экзамен.

Организационно-педагогические условия

4. Условия реализации программы

Занятия проходят по адресу: пос. Буланаш, ул. Коммунальная 10, в кабинете № 8 – практическая часть, в кабинете № 9 – теоретическая часть.

4.1. Календарный учебный график реализации программы

Сроки реализации освоения программы – 1 учебный год;

I полугодие - 17 недель;

Начало учебного года не позднее - 01.09.

Каникулы - с 28.12. по 08.01. (11дней);

II полугодие - 21 недель;

Всего учебных недель 38;

Количество учебных дней 38;

Количество учебных часов 260.

4.2. Материально-техническое обеспечение

Мебель и оборудование

№ п/п	Наименование	Количество (шт)
1	Водонагреватель,	2
2	Доска школьная	1
3	Компьютер с колонками	1
4	Миксер планетарный	1
5	Парта ученическая	6

6	Варочная поверхность 2-х конфорочная электрическая	3
7	Духовой шкаф электрический	3
8	Столы производственные нержавейка	3
9	Ванна 2-х секционная для мытья посуды	1
10	Столы для готовой продукции	3
11	Стеллаж секционный для сырья	1
12	Стеллаж секционный для посуды	1
13	микроволновая СВЧ печь	1
14	Стул мягкий	1
15	Стул ученический	12
16	Холодильник	3

Инструменты и расходные материалы

№ п/п	Наименование	Количество (шт)
1	Аптечка	2
2	Ведро эмалированное	1
3	Весы бытовые электронные	3
4	Доски деревянные разделочные	6
5	Кастрюли	5
6	Короб пластик для сыпучих продуктов	4
7	Кувшин мерный	1
8	Мешок кондитерский силиконовый	3
9	Миски пластик	9

10	Миски пластик для замеса теста	6
11	Миски эмалированные	3
12	Набор ножей	6
13	Набор столовый лопатки деревянные	3
14	Сито - кружка	3
15	Скалка деревянная	6
16	Сковороды	6
17	Сковороды для осетинских пирогов	3
18	Форма для выпечки	3

4.3. Информационное обеспечение

Интернет ресурсы для педагогов дополнительного образования

1. <http://minobraz.egov66.ru/>
2. <https://www.ws-ekb.ru/>
3. info@infourok.ru
4. <http://hlebinfo.ru/>
5. <http://t-kudelina.livejournal.com/>
6. <https://bac-forum.ru/templates/blotpro/images/logo.png>

Плакаты

№п/п	Наименование	Количество (шт)
1	«Пищевые вещества»	1
2	«Правила безопасной работы с ножом и кухонными приспособлениями»	1
3	«Требования к санитарному состоянию кухни»	1
4	«Организация рабочего места и техника безопасности»	1
5	«Правила безопасности при работе с горячей жидкостью»	1

6	«Санитарно-гигиенические правила»	1
7	«Правила безопасности эксплуатации электрических и газовых плит»	1
8	«Хранение продуктов»	1
9	«Приемы тепловой обработки продуктов»	1
10	«Форма нарезки продуктов»	1
11	«Схема приготовления блинчиков и оладий»	1
12	«Схема приготовления дрожжевого теста»	1
13	«Схема приготовления песочного теста»	1

Учебники

- «Хлеб. Технология и рецептуры. Джефри Хамельман. 2019;
- «Кондитер» Учебное пособие. Шумилкина М. Н.;
- Инструкция по технике безопасности и охране труда Хлебопечение;
- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»

Книги

- «Идеальный MAKARONS». Нина Тарасова
- «Классика жанра». Дарья Близнюк
- «Чизкейк внутри». Виктория Мельник
- «1000 восхитительных рецептов» Клуб семейного досуга

4.4. Методические материалы

Программа обеспечена планами занятий, методическими инструкциями, технологическими картами, презентациями, видеоматериалами.

Презентации

№	Наименование презентации
1	Бисквитное тесто и изделия из него
2	История пряников
3	Оборудование для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
4	Ассортимент кондитерских изделий из песочного теста.

5	Технология приготовления воздушного теста
6	Проект-пицца
7	Технология приготовления заварного теста
8	Технология приготовления пряников
9	Технология приготовления песочного теста
10	Технология приготовления сдобного пресного теста

5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Оценка качества обучающимися освоения программы включает:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточную аттестацию;
- итоговую аттестацию.

Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются программой и календарно-тематическим планированием. Данные текущего контроля используются преподавателем для анализа освоения обучающимися профессиональной программы, обеспечения ритмичной учебной работы обучающимися, привития им умения четко организовывать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее успешными обучающимися.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью учащихся и проводится с целью:

- выявить сформированность опыта, умения применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении практических и самостоятельных работ.

Экзамен квалификационный проводится после освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену является успешное усвоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля и предусмотренных практик.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у обучающихся уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

Для образовательных организаций проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена - это возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально-техническую базу, уровень квалификации преподавательского состава, а также направления деятельности, в соответствии с которыми определить точки роста и дальнейшего развития.

Оценочные материалы

Все вопросы, тесты, лабораторно-практические работы, практические работы оцениваются по пяти бальной системе (приложение 4).

Оценка «5» (отлично) – Ставится за полное, правильное, последовательное и логичное изложение материала. Владение профессиональными терминами свободное.

Оценка «4» (хорошо) – Ставится за правильное, последовательное и логичное изложение материала с наводящими вопросами. Владение профессиональными терминами свободное.

Оценка «3» (удовлетворительно) - Ставится за неполный ответ, непоследовательность изложения материала с наводящими вопросами.

Оценка «2» (неудовлетворительно) - Ставится за неправильное изложение материала, отсутствие последовательности. Не владеет профессиональными терминами.

Список литературы

Нормативно-правовые основания разработки программы профессионального обучения

Федеральный уровень

- «Конвенция о правах ребенка» (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989) (вступила в силу для СССР 15.09.1990);
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная Приказом Минпросвещения России №467 от 03.09.2019 г;
- Распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 N 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения России от 17.03.2020 г. № 103 «Об утверждении временного порядка сопровождения реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 17.03.2020 № 104 «Об организации образовательной деятельности в организациях, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, образовательные программы среднего профессионального образования и дополнительные общеобразовательные программы, в условиях распространения новой коронавирусной инфекции на территории Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации (Мин просвещения России) от 26 августа 2020 г. № 438 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 14.07.2023 N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым

осуществляется профессиональное обучение»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 10 июля 2013 г. № 582 «Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

- Постановление Правительства РФ от 31 октября 2002 г. N 787 «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих» (с изменениями и дополнениями);
Региональный уровень.

- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78–ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;

- Постановление Правительства Свердловской области от 01.08.2019 г. № 461 ПП «О региональном модельном центре дополнительного образования детей Свердловской области»;

- Постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 г. № 503 ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;

- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 26.06.2019 № 70-Д «Об утверждении методических рекомендаций «Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Свердловской области»;

Местный уровень

- Постановление № 1185-ПА от 31.10.2018 Об утверждении муниципальной программы «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019-2024 годов»;

- Лицензия МАОУ ДО «ЦОиПО» на право осуществления образовательной деятельности № 17416 от 19 августа 2013 г.;

- Устав муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»;
- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации».

Преподавателю:

1. Н.А. Белебихина, Методика и технология работы педагога дополнительного образования. – М., 2014.

3. В. А. Барановский Т.И. Перетятко «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2001 г. 4. А.Н. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Издательство «Хлебпродинформ», 2002 г.

3. Р.П. Кенгиз «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов», Москва, издательство «Колос», 1992 г.

4. В.Т.Лапшина, Г.С.Фонарева, С.Л. Ахиба «Сборник рецептов» Министерство торговли Российской Федерации, 2000 г. Издательство «Хлебпродинформ», 2000 г.

5. А. Селезнев «Пироги и выпечка», издатель ООО «Бониер Пабλικейшинз», 2014 г.

6. М.Н. Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2015 г.

7. М.Н. Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер рабочая тетрадь», Ростов-на-Дону, Феникс, 2015 г.

Для обучающихся:

1. С.А Лаврова. «Первоклассные истории о правах» Ек-г Изд. «Сократ» 2003.

2. В. А. Барановский Т.И. Перетятко «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2001 г. 4. А.Н. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Издательство «Хлебпродинформ», 2002 г.

3. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2015

4. Р.П. Кенгиз «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов», Москва, издательство «Колос», 1992 г.

Аннотация

Программа профессионального обучения по профессии: кондитер 2-го разряда социально-гуманитарной направленности адресована обучающимся 14 – 18 лет.

Срок реализации: 1 учебный год, объем 260 часов.

Целью программы является качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии кондитер.

Основные задачи:

- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии, формирование общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии кондитер, приобретение необходимых умений и опыта практической работы кондитера.

В результате освоения программы обучающийся будет знать основы сырья и материалов кондитерского производства, технологию приготовления теста для мучных кондитерских и для хлебобулочных изделий, виды разделки и формовки кондитерских изделий, хлеба и булочных изделий, режимы выпечки кондитерских изделий и изделий из дрожжевого теста.

В результате освоения программы обучающийся будет уметь производить мучные кондитерские изделия и изделия из дрожжевого теста: различные виды изделий из бисквитного, песочного, заварного теста, а также различные виды хлеба и булочных изделий, национальные мучные кондитерские изделия.

За время обучения, обучающиеся проходят учебно-производственную практику на пищевых предприятиях города и в учебных мастерских «ЦОиПО».