



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГАПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1
ИМЕНИ П.А.СКАЧКОВА» (МОУ «АГАПОВСКАЯ СОШ № 1 ИМЕНИ П.А.СКАЧКОВА»)

Пролетарская улица, 54, с Агаповка, Агаповский муниципальный район, Челябинская область 457400
тел.: 8 (35140) 2-13-26 факс: 8 (35140) 2-12-03 e-mail: school1agapovka@mail.ru

Принято

Педагогическим советом
МОУ «Агаповская СОШ №1
имени П.А.Скачкова»
протокол №8 от 28.03.2019



Утверждено

Директор МОУ «Агаповская СОШ №1
имени П.А.Скачкова»
Кубарева Н.А. Кубарева
приказ № 23/2 от 25 марта 2019г.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
по профессии 12901
«Кондитер»**

Вид подготовки: профессиональное обучение
Форма подготовки: очная

Аннотация программы

Программа профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер

Правообладатель программы:

МОУ «Агаповская СОШ № 1 имени П.А.Скачкова»

Нормативный срок освоения программы 272 часа при очной форме подготовки.

Квалификация выпускника: кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика

1.1. Цель и задачи программы

1.2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимые для освоения программы

1.3. Сфера применения полученных профессиональных компетенций, умений и знаний

2. Характеристика подготовки по программе

2.1. Трудоёмкость обучения

2.2. Режим обучения

2.3. Форма обучения

3. Требования к результатам освоения программы

4. Требования к структуре программы

4.1. Учебный план

4.2. Календарный график

5. Содержание программы

6. Условия реализации программы

6.1. Материально-технические условия реализации программы

6.2. Учебно-методическое обеспечение программы

7. Требования к оценке качества освоения программы

Приложение 1. Программа дисциплины «Основы предпринимательства»

Приложение 2. Программа дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»

Приложение 3. Программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 4. Программа дисциплины «Основы калькуляции и учёта»

Приложение 5. Программа профессионального модуля ПМ.01. «Выполнение работ кондитером»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- профессиональный стандарт «Кондитер» приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н, зарегистр. в Минюсте России 21.09.2015 г. № 38940;
- Национальная рамка квалификаций Российской Федерации;
- "ОК 010-2014 (МСКЗ-08). Общероссийский классификатор занятий" (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12.12.2014 N 2020-ст).

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.1. Цель и задачи программы

Целью обучения является получение учащимися 10-11 классов необходимых знаний и умений для выполнения работы лаборантом химического анализа.

Программа предназначена для профессиональной подготовки учащихся 10-11 классов Муниципального общеобразовательного учреждения «Агаповская средняя общеобразовательная школа № 1 имени П.А. Скачкова» по профессии Кондитер.

1.2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимые для освоения программы

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат основного общего образования.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 272 часа при очной форме подготовки.

2. Характеристика подготовки

Программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и сертификационные испытания (аттестацию) должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кондитера в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Продолжительность профессионального обучения в рамках обучения учащихся в школе - 2 года, т.е. 10-11 классы, что составляет 272 часа. Из них на теоретическое обучение отводится – 146 часов, в том числе на проведение практических занятий – 3 часа, на практическое (учебная и производственная практика) обучение – 120 часов, и распределяется следующим образом:

10 класс – 4 часа в неделю 34 учебные недели (136 часов), в том числе:
учебная практика – 36 часов;
производственная практика – 30 часов.

11 класс – 4 часа в неделю 34 учебные недели (136 часов), в том числе:
учебная практика – 54 часа.

Профессиональное обучение по профессии завершается сдачей квалификационного экзамена, на проведение которого отводится 6 часов учебного времени. Квалификационный экзамен проводится в установленном порядке квалификационной комиссией, создаваемой в соответствии с действующими нормативными актами.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных предметов и профессиональных модулей:

- Основы предпринимательства (Приложение 1)
- Основы товароведения пищевых продуктов (Приложение 2)
- Техническое оснащение и организация рабочего места (Приложение 3)
- Основы калькуляции и учёта (Приложение 4)
- Выполнение работ кондитером (Приложение 5)

2.1. Трудоёмкость обучения

Трудоёмкость обучения по программе составляет: 272 часа.

2.2. Режим обучения: 4 часа в день.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

2.3. Форма обучения: очная.

Определяется утверждаемым ежегодно графиком учебного процесса.

3. Требования к результатам освоения программы

Профессиональная компетенция

Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Выпускник должен владеть следующими трудовыми действиями:

Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера

Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера

Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

Необходимые умения:

Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции

Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

Необходимые знания:

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними

Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении

кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения

Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества

Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Квалификационный уровень: 3.

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Агаповская средняя общеобразовательная школа № 1 имени П.А.Скачкова»**

Утверждаю:

Директор МОУ «Агаповская СОШ № 1
имени П.А. Скачкова»

_____/Н.А. Кубарева /

« ____ » _____ 2019 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Профессиональной подготовки по профессии
Кондитер**

Цель: профессиональное обучение

Категория слушателей: учащиеся 10, 11 классов

Форма обучения: очная

Режим занятий: 10 класс – 4 часа в неделю 34 учебные недели (136 часов)

11 класс – 4 часа в неделю 34 учебные недели (136 часов)

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные предметы, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего часов	10 класс		11 класс		Форма контр оля
			Лекции	Практичес- кие занятия	Лекции	Практичес- кие занятия	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	40	31	1	6	2	-
ОП.01.	Основы предпринимательства	8	-	-	6	2	Зачет
ОП.02.	Основы товароведения пищевых продуктов	12	11	1	-	-	Зачет
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	10	10	-	-	-	Зачет
ОП.04.	Основы калькуляции и учёта	10	10	-	-	-	Зачет
П.00	Профессиональный цикл	226	18	86	32	90	-
ПМ.01.	Выполнение работ кондитером	226	18	86	32	90	экзамен (кв.)
МДК.01.	Технология работ кондитера	106	18	20	32	36	Зачет
УП.01.	Учебная практика	90	-	36	-	54	Зачет
ПП.01.	Производственная практика	30	-	30	-	-	Зачет
ИА.01	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	6	Кв. экзамен
	Итого:	272	136		136		

5. Содержание программы

Содержание программы «Кондитер» представлено следующими приложениями:

- Основы предпринимательства (Приложение 1);
- Основы товароведения пищевых продуктов (Приложение 2);
- Техническое оснащение и организация рабочего места (Приложение 3);
- Основы калькуляции и учёта (Приложение 4);
- Выполнение работ кондитером (Приложение 5).

6. Условия реализации программы

6.1. Материально-технические условия реализации программы

6.1.1. Аудитории:

- 1 лекционная аудитория на 15 мест;
- 1 компьютерная зона на 15 мест;

Имеются специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования.

6.1.2. Библиотека

Осуществляется доступ к электронным образовательным ресурсам, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ.

6.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Учебно-методическое обеспечение программы повышения квалификации осуществляется в соответствии с требованиями, приведенными в лицензии, обеспечивающее право ведения образовательной деятельности в сфере дополнительного профессионального образования.

Методические материалы программы представлены приложением.

6.3. Характеристика организационно-педагогических условий достижения планируемых результатов

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю программы.

7. Требования к оценке качества освоения программы

7.1. Оценка качества освоения программы включает промежуточную и итоговую аттестацию.

7.1.1. Целью промежуточной аттестации является установление соответствия уровня знаний и умений обучающимися требованиям, установленным программой. Форма проведения промежуточной аттестации и сроки ее проведения определяется учебным планом, предусмотрены следующие виды испытаний: тестирование; собеседование.

7.2.1. Целью итоговой аттестации по Программе является установление соответствия квалификационного уровня для кондитера.

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Агаповская средняя общеобразовательная школа № 1 имени П.А.Скачкова»**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии Кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки: общепрофессионального цикла

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- Организовывать рабочее место для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

знать:

- Характеристики основных типов организации общественного питания;
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательная учебная нагрузка обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка (всего)	10
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Принципы организации кулинарного производства	Содержание учебного материала	2	
	1 Характеристика кулинарного технологического процесса на предприятиях общественного питания. Заготовочные и доготовочные цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Техническое оснащение и организация рабочих мест в птицеполюсовом цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Техническое оснащение и организация рабочих мест в рыбном и мясо-рыбном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря.		2
	2 Организация работы горячего цеха. Оснащение оборудованием инвентарём. Техническое оснащение и организация рабочих мест в суповом и соусном отделении горячего цеха. Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции. Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе, подбор необходимого оборудования и инвентаря.		
Тема 2. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	1 Классификация оборудования. Основные части и детали машин. Понятия о передачах. Понятие об электроприводах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.		2
	2 Картофелеочистительные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Протирочно-резательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Поточные линии для обработки овощей.		
Тема 3. Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, посуда	Содержание учебного материала	2	
	1 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними		2
	2 Мясорубки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. Фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.		2
	3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера		2

Тема 4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1	Машины для нарезки кондитерских изделий: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Машины, устройство, принцип действия, эксплуатация.		2
	2	Механизмы для измельчения твёрдых продуктов (орехов): устройство, принцип действия, эксплуатация. Просеивательные машины, их виды, устройство, принцип действия, эксплуатация.		2
Тема 5. Общие сведения о тепловом оборудовании	Содержание учебного материала		1	
	1	Классификация теплового оборудования. Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Газовые пищеварочные котлы: особенности устройства, правила эксплуатации.		2
	2	Паровые пищеварочные котлы: особенности устройства и эксплуатации. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.		2
Тема 6. Аппараты для жарки	Содержание учебного материала		1	
	1	Сковороды электрические: их виды, устройство, правила эксплуатации. Фритюрницы: назначение, устройство, эксплуатация. Жарочные и пекарные шкафы: устройство, правила эксплуатации.		2
Всего:			10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета по техническому оснащению и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: специализированный программно-аппаратный комплекс педагога: персональный компьютер, интерактивное оборудование (интерактивная доска, проектор мультимедийный, визуализатор цифровой), копировально-множительная техника.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Елхина В.Д., Журин А., Проничкина Л., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. Том I. «Механическое оборудование» 2-е изд., перераб.- М.: Экономика, 2017.
2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.: Академия, 2016.
3. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания М.: Альфа, 2016.
4. Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю. Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование: учеб.пособие/ Под ред. М.П. Могильного.-2-е изд. – М.: «АКАДЕМИЯ», 2017.
5. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник.- 4-е изд. – М.: «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016)
2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
3. Федеральный закон от 29.06.2015 N 160-ФЗ "О международном медицинском кластере и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации"
4. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ОК. 002-93. Общероссийский классификатор услуг населению. Услуги общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися заданий на учебных заданиях, ответов на устный и письменный опрос.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оцен- ки результатов обучения
Знания: – Организовывать рабочее место для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; – Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; – Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	Экспертная оценка результативности выполнения заданий на учебных занятиях.
Умения: — Характеристики основных типов организации общественного питания; – Принципы организации кулинарного и кондитерского производства; – Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; – Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.	Индивидуальный устный и письменный опрос.

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Агаповская средняя общеобразовательная школа № 1 имени П.А.Скачкова»**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04. Основы калькуляции и учёта**

2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы калькуляции и учёта

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по профессии Кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессионального обучения: общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Ценообразование в предприятиях питания;
- Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- Ответственность материально-ответственных лиц.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 10 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
Итоговая аттестация в форме	зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Ценообразование в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		1	
	1	Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Назначение торговых скидок (наценок).		2
	2	Прейскуранты цен на продовольственные товары и продукцию общественного питания, их построение, порядок определения цен.		2
Тема 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Содержание учебного материала		2	
	1	Назначение сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Структура построения и правила пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.		2
	2	Разделы сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними.		2
Тема 3. Калькуляция в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятия о калькуляции. Материалы, используемые при калькуляции. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.		2
	2	Понятие о меню, порядок составления и утверждения.		2
Тема 4. Правила и технологии расчетов с потребителями	Содержание учебного материала		2	
	1	Правила расчетов с потребителями		2
	2	Выполнение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты		2
Тема 5. Ответственность материально-ответственных лиц	Содержание учебного материала		2	
	1	Сущность материальной ответственности, ее формы. Коллективная (бригадная) форма материальной ответственности, ее значение. Права и обязанности членов бригады. Документальное оформление материальной ответственности при различных формах.		2
	2	Задачи организации учета продуктов и товаров. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске из кладовой на производство и буфет. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства. Товарные отчеты материально-ответственных лиц, назначение, построение, документы, на основании которых		2

		составляется отчет.		
Тема 6. Инвентаризация продуктов и тары	Содержание учебного материала		1	
	1	Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации.		2
	Всего:		10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины в наличии имеется учебный кабинет
Основ калькуляции и учёта.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий).

Технические средства обучения:

- специализированный программно-аппаратный комплекс преподавателя и обучающихся (персональные компьютеры, программное обеспечение, видеоматериалы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Потапова И.И., Калькуляция и учёт, учебник. – М., Академия, 2015.
2. Шестакова Т.Н., Калькуляция и учёт в общественном питании, учебно-практическое пособие, издание 5-е - Феникс, 2016.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий и тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать: – Ценообразование в предприятиях питания; – Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; – Отчетность материально-ответственных лиц.	Текущий контроль: проверочные работы по теме; Итоговый контроль: зачет.

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Агаповская средняя общеобразовательная школа № 1 имени П.А.Скачкова»**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01. Выполнение работ по профессии Кондитер**

2019 г.

Программа профессионального модуля разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер», которым определены трудовые действия, умения и знания, необходимые кондитеру в рамках обобщенной трудовой функции Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии Кондитер

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии Кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера и соответствующих трудовых функций (ТФ):

1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующей профессиональной компетенцией обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

владеть следующими трудовыми действиями:

Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;

Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

Необходимые умения:

Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных

приборов кондитерского цеха к работе

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции

Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

Необходимые знания:

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними

Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения

Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества

Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 226 часов, в том числе:

недельная учебная нагрузка обучающегося – 4 часа, включая:

теоретическое обучение – 106 часов;

учебной и производственной практики – 120 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по изготовлению теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера и соответствующих трудовых функций:

Код	Наименование результата обучения
A/01.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
A/02.3	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
1	2	3	4	5	6
А/01.3 А/02.3	Раздел 1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	74	38	36	-
	Раздел 2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	122	68	54	-
	Производственная практика часов	30			
	Всего:	226	106	90	30

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 01. Выполнение работ кондитером

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места			74	
МДК 01. Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера			38	
Тема 1.1. Кондитерское производство	Содержание		2	
	1.	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания		2
	2.	Кондитерское производство, перспективы развития. Общая характеристика предприятий, производящих кондитерские изделия.		2
Тема 1.2. Основы технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Содержание		18	
	1.	Рецептуры и технология приготовления кондитерской продукции		2
	2.	Рецептуры и технология приготовления шоколадной продукции		2
	3.	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции		2
	4.	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними		2
Тема 1.3. Основы санитарии и гигиены	Содержание		14	
	1.	Понятие о гигиене труда работников предприятий, производящих кондитерские изделия. Профессиональные вредности производства и меры по их устранению.		2
	2.	Значение личной гигиены работников. Санитарные требования к телу, ротовой полости, одежде форменной и личной.		2
	3.	Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной		2

		культуры работников для предупреждения пищевых отравлений. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсико-инфекциях и токсикозах. Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление.		
	4.	Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Пищевые отравления немикробного характера. Меры предупреждения отравления на предприятиях, производящих кондитерские изделия.		2
	5.	Понятие о глистных заболеваниях и мерах по их предупреждению.		2
	6.	Пищевые инфекции и меры их предупреждения.		2
	7.	Медицинские обследования работников предприятий, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение.		2
	8.	Санитарные требования к содержанию предприятий кондитерского производства. Дезинфекции и дезинфицирующие вещества. Борьба с грызунами, мухами, тараканами. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту: маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение. Санитарные требования к посуде; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье и пр.		2
	9.	Санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий.		2
	10.	Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.		2
	11.	Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные требования к процессу приготовления кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдения температурного режима.		2
	12.	Санитарные правила приготовления кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым веществам и пищевым красителям.		2
	13.	Службы, осуществляющие государственный санитарный надзор: санитарно-пищевое законодательство.		2
Тема 1.4. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной	Содержание		4	
	1	Законодательные положения по охране труда и производственной экологии. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время и время отдыха. Организация работы по охране труда. Ответственность за нарушение законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда.		2

безопасности в организациях питания	2	Основные законодательные положения производственной экологии.		2
	3	Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Причины профессиональных заболеваний и травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Организация обучения работающих безопасности труда.		2
	4	Производственная санитария. Вредные производственные факторы и меры защиты. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, производственное освещение. Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий.		2
	5	Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током.		2
	6	Пожарная безопасность. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Причины пожаров в кондитерском производстве. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность при выполнении работ. Средства тушения пожаров и правила пользования ими. Действия в случае пожара. Первая помощь пострадавшим при пожаре. Охрана окружающей среды.		
Учебная практика Виды работ Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка организации питания. Ознакомление с квалификационным уровнем в соответствии с профессиональным стандартом, программой и порядком проведения учебной практики. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в организации. Требования безопасности труда на рабочем месте. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров в кондитерских цехах и меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера			36	

Раздел 2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		122	
МДК 01. Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера		68	
Тема 2.1. Подготовка кондитерского сырья к производству	Содержание		4
	1	Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий.	2
	2	Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.	2
	3	Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества. Порядок и правила подготовки к производству: муки, сахарного песка, рафинированной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов и др.	2
	4	Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара; механизмы для дробления орехов и растирания мака; механизмы для отжатия соков из ягод и фруктов, для измельчения в стружку монолита масла.	2
Тема 2.2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Содержание		12
	1	Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке.	2
	2	Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологии приготовления, их характеристика и использование. Начинки, их виды в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование; рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.	2
	3	Сиропы, помада: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству.	2
	4	Крем сливочный и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Крем белковый и его производные: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.	2
	5	Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов.	2

Тема 2.3. Замес теста и способы его разрыхления	Содержание		6	
	1	Замес теста, сущность процессов при замесе. Характеристика способов замеса. Количество воды для замеса. Виды теста, их краткая характеристика. Способы разрыхления теста: механический, химический, биологический.		2
	2	Характеристика разрыхлителей теста.		2
	3	Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Устройство, характеристика, меры по безопасности труда.		2

Тема 2.4. Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание		8	
	1	Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожения, определение готовности теста.		2
	2	Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста.		2
	3	Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.		2
	4	Изделия из дрожжевого теста, рецептуры, особенности изготовления. Требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Оборудование для выпечки. Электрические шкафы. Жарочно-кондитерские и пекарные шкафы. Электропечи.		2
Тема 2.5. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	Содержание		16	
	1	Классификация бездрожжевого теста. Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, изделия из него.		2
	2	Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, изделия из него.		2
	3	Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов, температура и продолжительность выпечки, условия и сроки хранения.		2
	4	Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству.		2
	5	Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству.		2
	6	Изготовление масляного бисквита.		2
	7	Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству.		2
	8	Слоеное тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста. Изделия из него и полуфабрикаты для пирожных и тортов; особенности их приготовления, температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству.		2
Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	Содержание		18	
	1	Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов.		2

	2	Украшения из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов.		2
	3	Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помадой натуральной и пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, сахарной пудрой.		2
	4	Классификация пирожных. Основные виды пирожных бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых; технология приготовления, размеры, форма, масса пирожных, требования к качеству.		2
	5	Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоеные; их характеристика, форма, размеры и масса тортов. Различия в отделке, требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.		2
	6	Оборудование для проверки веса штучных изделий. Холодильное оборудование для хранения кондитерских изделий. Способы получения холода. Холодильные шкафы, принцип действия.		2
Тема 2.7. Печенье	Содержание		4	
	1	Классификация печенья. Основные виды, характеристика, особенности изготовления.		2
	2	Рецептура и технологический режим приготовления сэндвичей. Оборудование, правила эксплуатации и меры безопасности при обслуживании.		2
	3	Технология приготовления сложнофигурного печенья. Отсаживание печенья вручную и на машинах.		2
	4	Требования к качеству печенья, режим и сроки хранения.		2
Учебная практика Виды работ Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка предприятия питания. Ознакомление с квалификационным уровнем в соответствии с профессиональным стандартом, программой и порядком проведения учебной практики. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочем месте. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров в кондитерских цехах и меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.			54	

Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера: Освоение приемов по отделке тортов массового спроса: глазирование помадой, отделка кремом и обсыпкой, желе (торты "Бисквитно-кремовый", "Сказка", "Подарочный", "Бисквитно-фруктовый", "Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой", "Слоеный с кремом", "Слоеный с конфитюром" и др.). теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.		
Производственная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности и ознакомление с кондитерским цехом Самостоятельное выполнение работ под руководством кондитера Организация рабочего места. Инструктаж по безопасности труда. Раскладывание, выравнивание, разрезание и зачистка выпеченных полуфабрикатов для бисквитных тортов, пропитка заготовок сиропом, намазка (прослаивание) кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин. Отделка тортов массового спроса: глазирование помадой, отделка кремом и обсыпкой, желе (торты "Бисквитно-кремовый", "Сказка", "Подарочный", "Бисквитно-фруктовый", "Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой", "Слоеный с кремом", "Слоеный с конфитюром" и др.). Проверка веса готовых тортов, затаривание продукции в картонные коробки, транспортировка, контроль за условиями хранения.	30	
Всего	226	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля в наличии имеются учебные кабинеты: Технологии кондитерских изделий, лаборатории Приготовлению, презентации и продаже блюд и кулинарных изделий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места для обучающихся и преподавателя;
- комплекты учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- специализированный программно-аппаратный комплекс преподавателя и обучающихся (персональные компьютеры, программное обеспечение, видеоматериалы).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кондитерское производство. М.: Академия, 2017.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Приготовление блюд. М.: Экономика, 2016.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Академия, 2018.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональной компетенции в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю (междисциплинарному курсу):

Реализация дополнительной профессиональной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели учебных дисциплин и междисциплинарного курса. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенная профессиональная компетенция)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	Текущий контроль: оценивание проверочных работ Итоговый контроль: экзамен квалификационный

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Агаповская средняя общеобразовательная школа № 1 имени П.А.Скачкова»**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01. Основы предпринимательства**

2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательства

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения по профессии Кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессионального обучения: общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Организовывать и осуществлять предпринимательскую деятельность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
- Бизнес-планирование в деятельности предпринимателей;
- Безналичные расчеты, осуществляемые предпринимательскими организациями;
- Культуру предпринимательства;
- Расчеты, осуществляемые предпринимательскими организациями;
- Налогообложение предпринимательских организаций;
- Сущность и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности;
- Характеристики банкротства предпринимательских организаций.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 8 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
Итоговая аттестация в форме	зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы предпринимательства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Организация предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		1	
	1	Общая характеристика предпринимательства. Классификация предпринимательства. Внешняя предпринимательская среда. Внутренняя предпринимательская среда		2
	2	Субъекты предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей.		2
Тема 2. Индивидуальный предприниматель	Содержание учебного материала		1	
	1	Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности		2
	2	Малое предпринимательство в кондитерском производстве организаций питания		2
	3	Государственная поддержка малого предпринимательства		2
	4	Создание собственного дела		2
Тема 3. Бизнес-планирование	Содержание учебного материала		1	
	1	Бизнес-планирование в деятельности предпринимателей		2
	2	Финансовое обеспечение текущей деятельности предпринимательской организации		2
	3	Внешние источники финансирования		2
Тема 4. Расчеты	Содержание учебного материала		1	
	1	Безналичные расчеты, осуществляемые предпринимательскими организациями		2
	2	Расчеты чеком		2
	3	Ведение субъектами предпринимательства кассовых операций		2
	4	Ответственность за нарушения правил ведения кассовых операций		2
Тема 5. Кадровое обеспечение	Содержание учебного материала		1	
	1	Кадровое обеспечение предпринимательских организаций		2
	2	Трудовой договор		2
	3	Сделки		2
Тема 6. Отношения с партнерами	Содержание учебного материала		1	
	1	Договорные отношения предпринимателей с хозяйствующими партнерами		2

	2	Культура предпринимательства		2
Тема 7. Налогообложение		Содержание учебного материала	1	
	1	Налогообложение предпринимательских организаций		2
	2	Предпринимательская тайна		2
	3	Сущность предпринимательского риска		2
	4	Управление рисками		2
Тема 8. Ответственность		Содержание учебного материала	1	
	1	Сущность и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности		2
	2	Реорганизация и ликвидация предпринимательских организаций		2
	3	Характеристика банкротства предпринимательских организаций		2
Всего:			8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины в наличии имеется учебный кабинет Основ предпринимательства.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);
- нормативно-правовая документация для ведения предпринимательской деятельности.

Технические средства обучения:

- специализированный программно-аппаратный комплекс преподавателя и обучающихся (персональные компьютеры, программное обеспечение, видеоматериалы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. М. Академия 2017.
2. Крутик А.Б. Организация предпринимательской деятельности (4-е изд., стер.) учеб. пособие. М.: Академия, 2017.
3. Крутик А.Б. Основы предпринимательской деятельности (6-е изд., стер.) учеб. пособие М.: Академия, 2016.
4. Матюшенкова Н.Г. Маркетинг (2-е изд.) учеб. пособие. М.: Академия, 2018.
5. Пищулов В.М. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме (2-е изд.) учеб. пособие М.: Академия 2017.
6. Законы РФ «О несостоятельности», «О защите прав потребителей»

Дополнительные источники:

1. Пантюхин А.В., Смирнов Е.В. Учебное пособие. Предпринимательское право в вопросах и ответах. Кнорус. 2016.

2. Бердычевская и др. Трудовое право в вопросах и ответах. М. Феникс. 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий и тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: – Организовывать и осуществлять предпринимательскую деятельность.	Текущий контроль: проверочные работы по теме; Итоговый контроль: зачет.
знать: – Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; – Бизнес-планирование в деятельности предпринимателей; – Безналичные расчеты, осуществляемые предпринимательскими организациями; – Культуру предпринимательства; – Расчеты, осуществляемые предпринимательскими организациями; – Налогообложение предпринимательских организаций; – Сущность и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности; – Характеристики банкротства предпринимательских организаций.	

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Агаповская средняя общеобразовательная школа № 1 имени П.А.Скачкова»**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. Основы товароведения пищевых продуктов**

2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы товароведения пищевых продуктов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по профессии Кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессионального обучения: общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Правильно хранить пищевые продукты;
- Органолептически оценивать качество молока, творога, сыра;
- Органолептически оценивать качество плодов и квашеных овощей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Классификацию, особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству пищевых продуктов;
- Виды зерновых культур;
- Пищевую ценность молока и продуктов его переработки;
- Пищевую ценность крахмала, крахмалосодержащих продуктов;
- Пищевую ценность яиц и яичных продуктов;
- Характеристику дрожжей и химических разрыхлителей.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 12 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12
В том числе:	
Практическое занятие	1
Итоговая аттестация в форме	зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения пищевых продуктов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов	Содержание учебного материала		1	
	1	Краткая характеристика химического состава пищевых продуктов. Понятие о пищевой, биологической, энергетической и физиологической ценности и усвояемости пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов, их группы, понятие о виде, сорте и ассортименте.		2
	2	Понятие о качестве пищевых продуктов и методах исследования и контроля качества. Стандартизация пищевых продуктов, сущность, цели и задачи. Условия хранения пищевых продуктов.		2
Тема 2. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала		2	
	1	Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна, понятие о твердых и стекловидных сортах пшеницы.		2
	2	Крупы, производство, пищевая ценность, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, недопустимые пороки, упаковка и хранение.		2
	3	Мука, производство, химический состав, пищевая ценность и использование муки. Сорта, хлебопекарные свойства, дефекты муки. Требования к качеству; упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Хлеб и хлебобулочные изделия, классификация по рецептуре, способу выпечки. Ассортимент.		2
Тема 3. Крахмал, крахмалосодержащие продукты	Содержание учебного материала		1	1
	1	Крахмал, его виды, сырье и краткие сведения о производстве, химический состав и пищевая ценность. Сорта, требования к качеству, использование в производстве мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.		2
	2	Крахмальная патока, состав, виды. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение.		2
	Практические занятия		1	
	Определение качества пищевых продуктов различными способами			
Тема 4. Яйца и яичные продукты	Содержание учебного материала		1	
	1	Яйцо, химический состав, пищевая ценность. Виды яиц по способу и срокам хране-		2

		ния. Категории яиц. Требования к качеству, дефектность яиц.		
	2	Упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.		2
	3	Яичные продукты, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.		2
Тема 5. Пищевые жиры	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация пищевых жиров по виду сырья и консистенции.		2
	2	Масло сливочное, состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству и дефекты масла. Упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.		2
	3	Растительные масла, состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству и дефекты, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.		2
	4	Маргарин и кулинарные жиры, состав и пищевая ценность, ассортимент, особенности производства, виды, требования к качеству, упаковка и хранение; использование в производстве мучных кондитерских изделий.		2
Тема 6. Сахар и сахаросодержащие продукты	Содержание учебного материала		1	
	1.	Сахар, состав и пищевая ценность, виды, использование в производстве мучных Поварских изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение.		2
	2	Инвертный сахар, получение, требования к качеству. Использование в производстве мучных Поварских изделий. Упаковка и хранение.		2
	3	Мед натуральный, состав, виды, требования к качеству и дефекты. Упаковка и хранение, использование в производстве мучных Поварских изделий.		2
	4	Фруктово-ягодные Поварские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, цукаты, сиропы. Краткая характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение* использование в производстве мучных Поварских изделий.		2
Тема 7. Вкусовые продукты	Содержание учебного материала		1	
	1	Значение вкусовых продуктов в питании, их классификация.		2
	2	Кофе, виды, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение; использование в производстве мучных Поварских изделий.		2
	3	Шоколад и какао-порошок, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение, использование в производстве мучных Поварских изделий.		2
	4	Пряности, виды характеристика и использование в Поварском производстве.		2
	5	Поваренная соль, пищевые кислоты, использование в Поварском производстве.		2
Тема 8. Дрожжи и химические	Содержание учебного материала		1	
	1	Дрожжи, их виды, характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, ис-		

разрыхлители		пользование в производстве мучных Поварских изделий.		
	2	Химические разрыхлители, их характеристика, свойства, требования к качеству, упаковка и хранение.		
Тема 9. Вспомогательные материалы для производства мучных Поварских изделий	Содержание учебного материала		1	
	1	Студнеобразующие вещества, их характеристика, свойства, использование в производстве мучных Поварских изделий, требования к качеству, упаковка и хранение		2
	2	Пенообразующие продукты, их краткая характеристика и применение. Требования к качеству, хранение.		2
	3	Пищевые красители, их виды и использование в производстве мучных Поварских изделий.		2
Всего:			12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины в наличии имеется учебный кабинет Основы товароведения пищевых продуктов.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);

Технические средства обучения:

- специализированный программно-аппаратный комплекс преподавателя и обучающихся (персональные компьютеры, программное обеспечение, видеоматериалы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Микробиология: учебник. Воробьев А.В., Быков А.С., Пашков Е.П., Рыбакова А.М., Медицина, 2017.
2. Кузнецова СВ., Новикова А.М., Прохорова Н.Г. Бакалейные, поварские и хлебобулочные товары (товароведение). М., Экономика, 2016.
3. Кутепова М.А., Матюхина З.П. Товароведение пищевых товаров. М., Высшая школа, 2016.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий и тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: - Правильно хранить пищевые продукты; - Органолептически оценивать качество молока , творога, сыра; - Органолептически оценивать качество плодов и квашеных овощей.	Текущий контроль: проверочные работы по теме; Итоговый контроль: зачет.
знать: – Классификацию, особенности химического состава, основные хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству пищевых продуктов; – Виды зерновых культур; – Пищевую ценность молока и продуктов его переработки; – Пищевую ценность крахмала, крахмалосодержащих продуктов; – Пищевую ценность яиц и яичных продуктов; – Характеристику дрожжей и химических разрыхлителей.	