



УТВЕРЖДАЮ

Директор
АНО ДПО «УЦГН»
И.В. Зиновьев

I. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. №292 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 N 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Письма Минобрнауки РФ от 22.04.2015 № ВК-1032/06 «О направлении методических рекомендаций вместе с «Методическими рекомендациями разъяснениями по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов», Приказа Минобрнауки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Общая характеристика программы

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.01 № 3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";

Кондитер занимается изготовлением теста, выпечкой и приготовлением различных кондитерских изделий и сладостей. Значительную часть работы кондитер выполняет вручную с использованием инструментов, например, украшение и роспись тортов кремом. Поэтому эта специальность считается своего рода искусством.

Содержание Программы представлено пояснительной запиской, условиями реализации Программы, учебным планом, календарным учебным графиком, рабочей программой, системой оценки результатов освоения Программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию Программы, списком использованной литературы, перечнем технических средств обучения.

В учебном плане содержится перечень учебных тем с указанием объемов времени, отводимых на освоение тем, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

Организация-разработчик:
Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Учебный центр Газ-Нефть».

II. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Целью программы является профессиональная подготовка кондитеров для предприятий питания. Получение новых компетенций для осуществления профессиональной деятельности.

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения программы слушатель должен приобрести необходимые знания и умения для выполнения

Кроме того, слушатель должен приобрести общие компетенции:

Деятельность под руководством с элементами самостоятельности при выполнении знакомых заданий.

Индивидуальная ответственность.

Выполнение стандартных заданий, выбор способа действия по инструкции.

Что должен знать кондитер:

- Условия и правила хранения продуктов
- Состав продуктов и их показатели
- Гигиенические правила и санитарные нормы

Что должен уметь кондитер:

- Изготавливать кондитерские изделия на фабриках и хлебозаводах
- Изготавливать по рецептуре тесто и формировать из него необходимые изделия.
- Наполнять изделия начинками
- Составлять меню.
- Контролировать вес изделий и точно соблюдать рецептуру
- Следить за качеством продукции

Кроме того, кондитер должен обладать отличным обонянием и вкусом, вкусовой и зрительной памятью, творческим мышлением и фантазией, развитым глазомером, хорошей координацией рук и физической выносливостью — ведь кондитеру требуется много времени проводить стоя на ногах в условиях повышенной влажности и высокой температуры. Он должен любить готовить и уметь выполнить любой заказ в соответствии со своей квалификацией

Кондитер 1-го разряда

Характеристика работ. Вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм. Зачистка форм и бисквита. Подвозка полуфабрикатов к рабочим местам. Загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы. Выполнение более сложных операций под руководством кондитера более высокой квалификации.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных; правила обслуживания намазной машины.

Кондитер 2-го разряда

Характеристика работ. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа. Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных. Набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабриката для отдельных видов кондитерских изделий. Проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа. Подача полуфабриката к рабочему месту. Ведение процесса формования сложнофигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы. Отсадка печенья типа "Украина" на отсадочных машинах. Заполнение цилиндра отсадочной машины тестом. Наблюдение за качеством отсадки. Съем с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы. Изготовление сэндвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины для изготовления сэндвичей, регулирование ее работы. Загрузка в барабаны обслуживаемой машины крема или начинок. Подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер. Затаривание тортов, пирожных и фигурного печенья.

Должен знать: технологию и рецептуры приготовления сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий; принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Кондитер 3-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.

Должен знать: сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с

несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

Кондитер 4-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором, отдельным расположением мелких и средних деталей рисунка и резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.

Должен знать: технологию и рецептуры изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением многокрасочного узора; способы монтажа рисунка.

Кондитер 5-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов по специально разработанным фирменным рецептурам под руководством кондитера более высокой квалификации. Изготовление отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Ведение процесса изготовления конфет для наборов типа "театральный", "шоколадный". Подготовка и проверка качества сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов. Формовка тестовых заготовок, художественная отделка сложных видов изделий.

Должен знать: рецептуры и основы технологии изготовления высокохудожественных, фигурных, заказных, национальных тортов; технологию изготовления и рецептуры конфет, входящих в "шоколадные" и "театральные" наборы, кремов, сиропов, отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов; способы и приемы художественной отделки кондитерских изделий.

Кондитер 6-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов. Формование сложнофигурных тестовых заготовок. Сложная художественная отделка изделий. Подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Разработка рецептур и технологии изготовления фирменных тортов и пирожных.

Должен знать: технологию изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов; правила и приемы разработки рецептур выпеченных тортов и отделочных полуфабрикатов; требования, предъявляемые к качеству тортов; способы и приемы высокохудожественной отделки кондитерских изделий.

Требуется среднее профессиональное образование.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

1. Продолжительность учебного года

Начало учебных занятий – **по формированию учебной группы.**

Начало учебного года – 09 января

Конец учебного года – 31 декабря

Продолжительность учебного года совпадает с календарным.

2. Регламент образовательного процесса:

Продолжительность учебной недели – 5 дней.

Не более 8 часов в день.

3. Продолжительность занятий:

Занятия проводятся по расписанию, утвержденному директором

Продолжительность занятий в группах:

- 45 минут;

- перерыв между занятиями составляет - 10 минут

4. Регламент административных совещаний:

Собрания трудового коллектива – по мере необходимости, но не реже 1 раза в год