Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Калужской области "Людиновский индустриальный техникум"

 «УТВЕРЖДАЮ»

ГАПОУ КО «ЛИТ» В.М. Харламов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СБОРНИК РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

**для профессиональной подготовки**

**новых рабочих по профессии**

**12901 Кондитер (2-разряд)**

2015 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий сборник предназначен для подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии "Кондитер”.

В сборник включены: квалификационная характеристи­ка, учебный план, тематические планы и програм­мы для подготовки новых рабочих на 2-й разряд, квалифика­ционные характеристики (на каждый разряд).

В конце сборника приведен список учебной литературы.

Продолжительность обучения новых рабочих предлага­ется 2 месяца в соответствии с проектом Перечня профессий для подготовки рабочих на производстве.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами Квалификационные характеристики составлены в соответст­вии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 55, 1986 г.) и изменениями и дополнениями к ЕТКС, 1990 г.

Экономическое обучение может проходить по вариа­тивному курсу, который предусматривает изучение одного из предметов, наиболее приемлемого для конкретных условий: “Основы рыночной экономики и предпринимательства”, “Ос­новы менеджмента”, “Экономика отрасли”.

В тематические планы изучаемых предметов могут вно­ситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Изменения, коррективы или необходимость изучения отдельных тем программ рассматриваются учебно­методическим (педагогическим) советом и утверждаются председателем учебно-методического (педагогического) совета учебного заведения.

При подготовке новых рабочих практическое обучение предусматривает в основе своей производственную практику на предприятии.

Мастер производственного обучения дол­жен обучать рабочих эффективной организации труда и ис­пользованию новой техники и передовых технологий на каж­дом рабочем месте и участке, детально рассматривать с ними пути повышения производительности труда и меры экономии материалов, энергии, сохранности материаль­ных ценностей.

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

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

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

Квалификационные экзамены проводятся в соответст­вии с Положением о порядке аттестации рабочих в различных формах обучения. При этом квалификационная (пробная) ра­бота проводится за счет времени, отведенного на производст­венное обучение.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия — кондитер

Квалификация — 2-й разряд

Кондитер 2-го разряда должен знать:

* рецептуры и технологические режимы приготовле­ния различных сиропов, кремов, изготовления сандвичей, 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.

Кондитер 2-го разряда должен уметь:

* выполнять отдельные работы в процессе изготовле­ния тортов, пирожных и фигурного печенья;
* приготавливать различные сиропы и кремы, сбивать и окрашивать кремы, варить сироп;
* раскладывать, выравнивать и разрезать бисквит по размерам на пласты для тортов и пирожных;
* набивать или намазывать торты и пирожные кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулиро­ванием толщины слоя крема или начинки;
* приготавливать полуфабрикат для отдельных видов изделий;
* проверять вес штучных изделий, контролировать по показаниям контрольно-измерительных приборов качество варки;
* производить подачу полуфабриката к рабочему мес­ту, затаривание готовой продукции;
* вести процесс формования сложнофигурного пече­нья, наполнять тестом отсадочные мешочки и отсаживать вручную печенье или пирожные на листы;
* отсаживать печенье типа “Украина” на отсадочных машинах, заполнять цилиндр машины тестом, наблюдать за качеством отсадки, снимать с машины отформованное тесто и укладывать его на листы;
* изготавливать сандвичи на машине, проверять каче­ство поступающего печенья, начинок, кремов; производить пуск и останов машины, регулирование ее работы, загрузку в барабаны машины крема или начинок, подачу печенья транс­портером на кассеты, нанесение начинок, крема; охлаждение в холодильном шкафу, укладку на транспортер;
* соблюдать правила безопасной эксплуатации техно­логического оборудования, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для подготовки новых рабочих по профессии “Конди­тер” 2-го разряда

Срок обучения — 2 месяца

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Курсы,предметы | Всего часов за курс обучения |
| I. | ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ |  |
| 1.1. | Основы рыночной экономики и пред­принимательстваприниства | 12 |
| 2 | Общетехнический курс |  |
| 2.1 | Основы физиологии, санитарии и гигиены | 8 |
| 2.2 | Специальное рисование и лепка | 12 |
| 1.2. | Специальный курс |  |
| 1.2.1 | Основы товароведения пищевых про­дуктовдуктов | 24 |
| 1.2.2 | Специальная технология | 72 |
| И. | ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ | 192 |
|  | Консультации | 2 |
|  | Квалификационный экзамен | 8 |
|  | ИТОГО: | 320 |

1. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

1.2 Специальный курс

1.2.1 Тематический план и программа предмета “Основы товароведения пищевых продуктов”

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Темы | Кол-во часов |
| всего | в т.ч. практ. занятия |
| 1. | Общие сведения по товароведению пищевых продуктов | 2 | - |
| 2. | Зерно и продукты его переработки | 4 | 2 |
| 3. | Крахмал, крахмалосодержащие про­дукты | 2 | - |
| 4. | Молоко, молочные продукты | 4 | 2 |
| 5. | Яйца и яичные продукты | 2 | - |
| 6. | Пищевые жиры | 4 |  |
| 7. | Сахар и сахаросодержащие продукты | 2 | 2 |
| 8. | Вкусовые продукты | 2 | 2 |
| 9. | Дрожжи и химические рыхлители | 1 | - |
|  10. | Вспомогательные материалы для про­изводства мучных кондитерских из­делий | 1 |  |
|  | ИТОГО: | 24 | 8 |

ПРОГРАММА

Тема 1. Общие сведения по товароведению пищевых продуктов

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.

Понятие о качестве пищевых продуктов и методах ис­следования и контроля качества. Стандартизация пищевых продуктов, сущность, цели и задачи. Условия хранения пище­вых продуктов.

Тема 2. Зерно и продукты его переработки

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна, понятие о твердых и стекловидных сортах пшеницы.

Крупы, производство, пищевая ценность, использова­ние в кулинарии и производстве мучных кондитерских изде­лий. Требования к качеству, недопустимые пороки, упаковка и хранение.

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.

Тема 3. Крахмал, крахмалосодержащие продукты.

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.

Крахмальная патока, состав, виды. Требования к каче­ству, дефекты. Упаковка и хранение. Использование в произ­водстве мучных кондитерских изделий.

Тема 4. Молоко, молочные продукты

Пищевая ценность молока, его виды, требования к ка­честву, недопустимые пороки.

Продукты переработки молока, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, недопустимые пороки.

Упаковка, тара, условия и сроки хранения молока и мо­лочных продуктов. Использование молока и молочных про­дуктов в производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 5. Яйца и яичные продукты

Яйцо, химический состав, пищевая ценность. Виды яиц по способу и срокам хранения. Категории яиц. Требования к качеству дефектность яиц. Упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Яичные продукты, состав, пищевая ценность, требова­ния к качеству, упаковка, хранение, использование в произ­водстве мучных кондитерских изделий.

Тема 6. Пищевые жиры

Классификация пищевых жиров по виду сырья и конси­стенции.

Масло сливочное, состав и пищевая ценность, ассорти­мент, требования к качеству и дефекты масла. Упаковка, хра­нение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Растительные масла, состав и пищевая ценность, ассор­тимент, требования к качеству и дефекты, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Маргарин и кулинарные жиры, состав и пищевая цен­ность, ассортимент, особенности производства, виды, требова­ния к качеству, упаковка и хранение; использование в произ­водстве мучных кондитерских изделий.

Тема 7. Сахар и сахаросодержащие продукты

Сахар, состав и пищевая ценность, виды, использование в производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и хранение.

Инвертный сахар, получение, требования к качеству. Использование в производстве мучных кондитерских изделий. Упаковка и храпение.

Мед натуральный, состав, виды, требования к качеству и дефекты. Упаковка и хранение, использование в производст­ве мучных кондитерских изделий.

Плодово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, цукаты, сиропы. Краткая характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение, использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 8. Вкусовые продукты

Значение вкусовых продуктов в питании, их классифи­кация.

Кофе, виды, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, хранение; использование в производстве мучных кондитерских изделий.

Шоколад и какао-порошок, состав, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение, ис­пользование в производстве мучных кондитерских изделий.

Пряности, виды характеристика и использование в кон­дитерском производстве.

Поваренная соль, пищевые кислоты, использование в кондитерском производстве.

Тема 9. Дрожжи и химические рыхлители.

Дрожжи, их виды, характеристика, требования к каче­ству, упаковка, хранение, использование в производстве муч­ных кондитерских изделий.

Химические разрыхлители, их характеристика, свойст­ва, требования к качеству, упаковка и хранение.

Тема 10. Вспомогательные материалы для произ­водства мучных кондитерских изделий

Студнеобразующие вещества, их характеристика, свой­ства, использование в производстве мучных кондитерских из­делий, требования к качеству, упаковка и хранение.

Пенообразующие продукты, их краткая характеристика и применение. Требования к качеству, хранение.

Пищевые красители, их виды и использование в произ­водстве мучных кондитерских изделий.

1. 2.2. Тематический план и программа предмета “Спе­циальная технология”
2. Тематический план

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Темы | Кол-во часов |
| всего | в т.ч. практич. занятия |
| 1. | Введение | 2 | - |
| 2. | Основы санитарии и гигиены | 8 | - |
| 3. | Охрана труда, электро- и пожарная безопасность | 4 | - |
| 4. | Подготовка кондитерского сырья к производству | 6 | 2 |
| 5. | Полуфабрикаты для мучных конди­ терских изделий | 6 | 2 |
| 6. | Замес теста и способы его разрыхле­ния | 6 | 2 |
| 7. | Дрожжевое тесто и изделия из него | 9 | 4 |
| 8. | Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него | 9 | 4 |
| 9. | Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов | 4 | 2 |
| 10. | Пирожные и торты | 10 | 2 |
| 11. | Печенье | 10 | “ |
|  | ИТОГО: | 72 | 24 |

ПРОГРАММА

Тема 1. Введение

Кондитерское производство, перспективы развития. Общая характеристика предприятий, производящих кондитер­ские изделия.

Содержание предмета, его связь с другими дисципли­нами.

Тема 2. Основы санитарии и гигиены

Понятие о гигиене труда работников предприятий, про­изводящих кондитерские изделия. Профессиональные вредно­сти производства и меры по их устранению.

Значение личной гигиены работников. Санитарные тре­бования к телу, ротовой полости, одежде форменной и личной.

Санитарный режим работников на производстве. Зна­чение санитарной культуры работников для предупреждения пищевых отравлений. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального проис­хождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсико­зах. Сальмонеллез, отравление условно патогенными микро­бами. ботулизм, стафиллококковое отравление. Причины за­грязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Пищевые отравления немикробного характера. Меры преду­преждения отравления на предприятиях, производящих кон­дитерские изделия.

Понятие о глистных заболеваниях и мерах по их преду­преждению.

Пищевые инфекции и меры их предупреждения.

Медицинские обследования работников предприятий, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение.

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.

Санитарные требования к условиям перевозки полу­фабрикатов, мучных кондитерских изделий.

Санитарные требования к складским помещениям, при­емке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные требования к процессу приготовления кондитер­ских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значе­ние тепловой обработки, соблюдения температурного режима.

Санитарные правила приготовления кондитерских из­делий. Санитарные требования к пищевым веществам и пище­вым красителям.

Службы, осуществляющие государственный санитар­ный надзор; санитарно-пищевое законодательство.

Тема 3. Охрана труда, электро- и пожарная безопасность

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 активов по охране тру­да. Надзор и контроль по охране труда.

Основные законодательные положения производствен­ной экологии.

Производственный травматизм и профессиональные за­болевания. Причины профессиональных заболеваний и трав­матизма. Расследование и учет несчастных случаев на произ­водстве. Организация обучения работающих бе-зопасности труда.

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.

Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током.

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.

Тема 4. Подготовка кондитерского сырья к производству

Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий.

Нормативно-техническая документация на мучные кон­дитерские изделия. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

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, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов и др.

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.

Тема 5. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

Влияние влажности муки и качества клейковины на вы­ход готовых изделий. Понятие об упеке и припеке.

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.

Сиропы, помада: рецептуры, технология приготовле­ния, требования к качеству.

Крем сливочный и его производные, рецептуры, техно­логия приготовления , требования к качеству.

Крем белковый и его производные: рецептуры, техно­логияприготовления, требования к качеству.

Желе, рецептура, технология приготовления, требова­ния к качеству.

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.

Тема 6. Замес теста и способы его разрыхления.

Замес теста, сущность процессов при замесе. Характе­ристика способов замеса. Количество воды для замеса. Виды тесга, их краткая характеристика.

Способы разрыхления теста: механический, химиче­ский, биологический.

Характеристика разрыхлителей теста.

Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Устройство, характеристика, меры по безопасности труда.

Тема 7. Дрожжевое тесто и изделия из него

Характеристика дрожжевого теста, сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы заме­са, брожения, определение готовности теста.

Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, техноло­гия приготовления.

Требования к качеству теста.

Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на лис­тах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных из­делий.

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.

Тема 8. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изде­лия из него

Классификация бездрожжевого теста. Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, изделия из него.

Пряничное тесто, характеристика, рецептура, техноло­гия приготовления, изделия из него.

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.

Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству.

Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пи­рожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству.

Изготовление масляного бисквита.

Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству.

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.

Тема 9. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.

Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Ин­вентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов. Укра­шения из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребен­ ки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Украшения из помады для отделки пирожных и тор­тов; глазировка помадой натуральной и шоколадной.

Украшения из желе: нарезанные, выемные, многослой­ные. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шо­коладной. Украшения из марципана и засахаренных фруктов.

Тема 10. Пирожные и торты

Основные процессы изготовления пирожных и тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабрика­та, намазывание или напускание кремом или фруктовыми на­чинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, за­ливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кре­мом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабриката­ми; разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирож­ных и тортов, обсыпка крошкой, дробленными орехами, са­харной пудрой.

Классификация пирожных. Основные виды пирожных бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых; тех­нология приготовления, размеры, форма, масса пирожных, требования к качеству.

Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слое­ные; их характеристика, форма, размеры и масса тортов. Раз­личия в отделке, требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.

Оборудование для проверки веса штучных изделий.

Холодильное оборудование для хранения кондитерских изделий. Способы получения холода. Холодильные шкафы, принцип действия.

Тема 11. Печенье

Классификация печенья. Основные виды, характери­стика, особенности изготовления.

Рецептура и технологический режим приготовления сандвичей. Оборудование, правила эксплуатации и меры безо­пасности при обслуживании.

Технология приготовления сложнофигурного печенья. Отсаживание печенья вручную и на машинах. Требования к качеству печенья, режим и сроки хране­ния

Тематический план и программа производственного обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование темы | Количество часов |
| 1 | Вводное занятие. Инструктаж по безопасно­сти труда, электро- и пожарной безопасности | 8 |
| 2 | Изучение технологического оборудования цеха. | 16 |
| 3 | Овладение приемами и приобретение навыков по подготовке:сырья к кондитерскому производству полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий | 2432 |
| 4 | Выполнение отдельных работ в процессе из­готовления пирожных массового спроса, фи­гурного печенья | 32 |
| 5 | Выполнение отдельных работ в процессе из­готовления тортов массового спроса | 24 |
| 6 | Самостоятельное выполнение работ кондите­ра 2-го разрядаКвалификационная (пробная) работа | 56 |
|  | ИТОГО: | 192 |

ПРОГРАММА

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности.

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режи­мом работы, формами организации труда и правилами внут­реннего трудового распорядка.

Ознакомление с квалификациониыми требованиями кондитера 2-го разряда, программой и порядком проведения производственного обучения.

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. 11ричины пожаров в кондитерских цехах и меры предупреждения. Правила пользования средствами пожароту­шения. Правила поведения при пожаре.

Тема 2. Изучение технологического оборудования цеха

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехе.

Изучение технологического оборудования (механиче­ского, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.

Изучение весоизмерительного оборудования: устройст­во, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.

Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним.

Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.

Тема 3. Овладение приемами и приобретение навы­ков но подготовке сырья к кондитерскому производству и полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

Подготовка сырья. Овладение приемами подготовки к работе машин и механизмов для просеивания муки и сахара и навыками работы на них. Соблюдение правил бе-зонасной эксплуатации машин и механизмов Овладение навыками работы на механизмах и машинах для дробления и измельчения орехов, миндаля; растирания мака, для измельчения в стружку масла. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин и механизмов.

Приготовление начинок из мака, орехов, фруктов, раз­личных посыпок.

Овладение приемами работы на весоизмерительных приборах при подготовке сырья к кондитерскому производст­ву.

Приготовление сиропов, помад, кремов. Изучение ре­цептур и освоение приемов варки в варочных котлах различ­ных кремов, помады основной и шоколадной. Соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования.

Изучение рецептур и освоение приемов работы на ва­рочной аппаратуре, взбивальных машинах и механизмах при изготовлении и окрашивании крема сливочного, сливочного “Шарлотт”, сливочного “нового”, крема белкового. Соблюде­ние правил безопасной эксплуатации оборудования.

Изучение рецептур и освоение приемов изготовления фруктовой начинки, желе, пралине, марципана.

Режимы хранения и сроки реализации различных сиро­пов, помад, кремов и других полуфабрикатов.

Тема 4. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления пирожных массового спроса, фшурного пе­ченья

Пирожные бисквитные. Освоение приемов по раскла­дыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке бисквита по размерам на пласты, намазке кремом или начинкой вручную, на намазной машине с регулированием толщины слоя. Отделка пирожных нарезных и штучных(бисквитное с белковым кре­мом, бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом, бисквитное фруктово-желейное, бисквитное фруктовое).

Пирожные песочно-кремовые и песочно-фруктовые. Освоение приемов по отделке песочного полуфабриката (пе­сочное кольцо; песочное с кремом; песочное, глазированное помадой с кремом, песочное с белковым кремом; песочное желейное).

Слоеные пирожные. Освоение приемов по намазке на­резных и набивке штучных пирожных различными кремами и начинками (слойка с кремом, слойка с яблочной начинкой, трубочка, муфточка с белковым кремом).

Заварные пирожные. Освоение приемов по набивке кремом, глазированию помадой или украшению обсыпкой, кремом (трубочка заварная с кремом, трубочка заварная с об­сыпкой).

Приобретение навыков по проверке веса шгучных кон­дитерских изделий, укладке готовых пирожных в лотки, трнспортировке, контролю за условиями хранения.

Фигурное печенье. Освоение навыков по формованию сложнофигурного печенья: наполнению тестом отсадочных мешочков, отсадке вручную печенья или пирожных на листы; отсаживанию печенья на отсадочных маши­нах, контролю качества отсадки; снятию отформованного тес­та и укладке на листы.

Освоение навыков по изготовлению сандвичей на ма­шине, проверке качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины, регулирование ее работы, загрузка в барабаны крема или начинки, наблюдение за пода­чей печенья транспортером на кассеты, нанесением начинок, крема. Охлаждение печенья в холодильном шкафу, укладка на транспортер; соблюдение правил бс-зопасной эксплуатации машины.

Тема 5. Выполнение отдельных работ в процессе из­готовления тортов массового спроса.

Освоение приемов по раскладыванию, выравниванию, разрезанию и зачистке выпеченных полуфабрикатов для биск­витных тортов, пропитке заготовок сиропом, намазке (про­слаиванию) кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Соблюдение правил безопасной эксплуатации машин.

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.).

Приобретение навыков по проверке веса готовых тор­тов. затариванию продукции в картонные коробки, транспор­тировке, контролю за условиями хранения.

Тема 6. Самостоятельное выполнение работ кондитера 2-го разряда

Организация рабочего места. Инструктаж по бе­зопасности труда.

Освоение всех видов работ, входящих в круг обязанно­стей кондитера. Овладение навыками в объеме требований квалификационной характеристики. Освоение передовых ме­тодов труда и выполнение установленных норм.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М., ИРПО, изд. центр “Академия”, 1998.

Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. М., Экономика, 1988.

Матюхина З.П., Королькова Э.Г1. Товароведение пище­вых продуктов. М., ИРПО, изд. центр “Академия”, 1998.

Кузнецова С.В., Новикова А.М., Прохорова Н.Г. Бака­лейные, кондитерские и хлебобулочные товары (товароведе­ние). М., Экономика, 1989.

Кутепова М.А., Матюхина З.П. Товароведение пищевых товаров. М.. Высшая школа, 1989.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (для работников общественного питания). М., Выс­шая школа, 1989.

Золин В.П. Технологическое оборудование предпри­ятий общественного питания. М., ИРПО, изд. Центр, “Акаде­мия”, 1999.

Богданова М.А. и др. Оборудование предприятий обще­ственного питания. М., Экономика, 1991 Жилов Ю.Д. и др. Справочник по гигиене труда и про­изводственной санитарии. М., Высшая школа, 1989.

Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом биз­несе и быту. М., ИРПО, изд. центр “Академия”, 1999.

Иоффе М.Н., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле и общественном питании. М., Высшая школа, 1989.