

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по
_____ Л.Е. Васильева
« _____ » _____ 2021г.

Рабочая программа дисциплины
Модуль 01 Организация рабочего места в кондитерском
цехе

По профессии 12901 «Кондитер»

**Разработчик мастер
производственного обучения
Парфенова Т.А**

П. Локня

2021г.

Общая характеристика

Модуль 01 «Организация рабочего места в кондитерском цехе» предназначен для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего, в том числе не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья, по профессии 12901 «Кондитер».

Форма обучения: очная.

В процессе обучения предусмотрено использование электронного обучения и частичное использование дистанционных образовательных технологий в период освоения теоретического материала.

1. Планируемые результаты

Изучение дисциплины готовит слушателей к освоению компетенций:

К 1.1. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить навыки:

-подготовки к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

-уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

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

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить знания:

1.Требования по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.

2.Стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

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

В результате освоения дисциплины слушатель должен освоить умения:

1.Готовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы кондитерского цеха к работе;

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

3.Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

1. Тематика и содержание дисциплины

№ уро ка	Ти п уро ка	Тема урока и краткое содержание материала	Кол-во часов	Литература и мто
Введение				
1	лекция	<p><u>Характеристика предприятий общественного питания</u></p> <p>(классификация кондитерских предприятий по численности , по характеру организации работ.</p> <p>Определение цеха и мини-пекарен.)</p>	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.10
СР (1)		<p><u>Подготовить реферат</u></p> <p><u>История развития и современное состояние</u></p> <p><u>российского кондитерского производства</u></p>	2	Л.С Кузнецова Технология и организация производства кондитерских изделий стр.3-10
Принципы организации кондитерского производства				

2	лекция	<u>Основные принципы организации рабочих мест</u> (алгоритм производства мучных кондитерских изделий, основные помещения для приготовления кондитерских изделий, требования к помещениям)	1	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.13-19
		<u>Характеристика рабочих мест в кондитерском цехе</u> (классификация рабочих мест, краткая характеристика инвентаря и оборудования, ТБ при эксплуатации)	1	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»- Москва изд. Центр « Академия» 2018
СР (2)		<u>Подготовить реферат</u> <u>«Организационная структура кондитерских предприятий»</u>	2	Л.С Кузнецова Технология и организация производства кондитерских изделий стр.10
3	ПР(1)	<u>Характеристика отдельных рабочих мест</u> -цех для подготовки сырья -цех приготовления и разделки теста -рабочего места по приготовлению кремов -рабочего места для отделки изделий <u>(перечислить инвентарь, оборудование, ТБ)</u>	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.13-19
4	ПР(2)	<u>Характеристика отдельных рабочих мест</u> -рабочего места по мойке инвентаря -рабочего места по упаковке изделий <u>(перечислить инвентарь, оборудование, ТБ)</u>	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.13-19

СР (3)		<u>Подготовить сообщение</u> <u>«Принципы поточного производства»</u>	2	
5	ПР(3)	<u>Ознакомление с организацией рабочих мест на предприятии ОАО « Локнянский хлебокомбинат»</u> <u>(написать отчет о посещении)</u>	2	Урок-экскурсия
Нормативная документация кондитерского цеха				
6	лекция	<u>Нормативная документация</u> (основополагающие документы рабочего места, ознакомление с документацией)	2	Л.С Кузнецова Технология и организация производства кондитерских изделий стр.29-30
7	ПР(4)	<u>Работа с нормативной документацией</u> (подробное изучение нормативной документации.....)	2	Л.С Кузнецова Технология и организация производства кондитерских изделий стр.29-30 Нормативная документация-.....
СР (4)		<u>Подготовить презентацию</u> <u>«Ассортимент мучных кондитерских изделий»</u>	2	
Планирование и организация технологического процесса				

8	лекция	<u>Планирование технологического процесса</u> (понятие технологического плана, его назначения, основные пункты составления технологического плана)	1	Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр 340-342
		<u>Организация технологического процесса</u> (требования к оформлению рабочего места, документация рабочего места)	1	Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр 343-346
9	лекция	<u>Возвратные и реализуемые отходы производства</u> (понятие отходов, учет)	2	Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр 345
10	ПР(5)	<u>Заполнение первичных документов по учету отходов</u> (заполнение формы П-12 хлеб)	2	Бланки калькулятор
11	лекция	<u>Брак на производстве</u> (понятие брака, классификация , учет)	2	Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр 345

12	ПР(6)	<u>Заполнение первичных документов по учету брака на производстве</u> (заполнение формы №21-п....)	2	Бланки калькулятор
Контроль качества кондитерских изделий				
13	лекция	<u>Методы контроля качества сырья и готовой продукции</u> (понятие органолептического и лабораторного метода контроля качества, методы и задачи, понятие отбора средних проб, понятие ГОСТа)	2	Н.Г. Бутейких Технология приготовления мучных кондитерских изделий-Москва издательский центр « академия» 2014-318-325
СР(5)		<u>Подготовить сообщение по теме « основные задачи и функции производственной лаборатории»</u>	2	
14	ПР(7)	<u>Изучение стандартов на кондитерскую продукцию</u>	2	<u>-ГОСТ</u> <u>-ТУ</u>

15	ПР(8)	<u>Органолептическое исследование готовых кондитерских изделий</u>	2	Готовое изделие
16	лекция	<u>Сертификация кондитерской продукции</u> (виды сертификации, понятие идентификации , цель штрихового кодирования кондитерских изделий)	2	Л.С Кузнецова Технология и организация производства кондитерских изделий стр.29-30
Режим и оплата труда кондитерских предприятий				
17	лекция	<u>Режим рабочего времени</u>	1	Трудовой кодекс
		<u>Организация оплаты труда</u>	1	
18	ПР(9)	<u>Изучение Трудового кодекса</u>	2	
19	ПР(10)	<u>Изучение инструкций по охране труда для кондитера</u>	2	
СР(6)		<u>Повторение пройденного материала</u> <u>Подготовка к экзамену</u>	2	

20		<u>Экзамен</u>	2	
----	--	----------------	---	--

2. Информационно-методическое обеспечение

1. Конспекты теоретических материалов
2. Методические рекомендации по выполнению практических заданий и самостоятельной работе
3. Литература по теме дисциплины

3. Литература

И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»- Москва изд. Центр « Академия» 2018

Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014

Л.С Кузнецова « технология и организация производства кондитерских изделий» Москва изд. Центр « Академия» 2016

Н.Г. Бутейких « Технология приготовления мучных кондитерских изделий»-Москва издательский центр « академия» 2014

Трудовой кодекс

Инструкции по охране труда кондитера

Интернет ресурсы

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575838

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 30.03.2022 по 30.03.2023