

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области  
«Тюкалинский профессиональный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор БПОУ ТПК

  
Н.М. Мясникович /

« » 2022 г.

ПРОГРАММА профессионального обучения  
для повышения квалификации  
ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР

Тюкалинск, 2022

Программа профессионального обучения для повышения квалификации по профессии 12901 Кондитер разработана в соответствии со следующей нормативной базой:

-Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;

- Профессиональный стандарт Кондитер, утверждённый приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. № 597н.

— СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Организация- разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Тюкалинский профессиональный колледж».

Разработчики:

Фоминых Н.Ю., преподаватель общепрофессиональных дисциплин;

Яркова О.П., преподаватель общепрофессиональных дисциплин;

Рекомендована методическим советом БПОУ «Тюкалинский профессиональный колледж» (протокол № 1 от 17.09.2022 г.)



## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы .....	5
1.1	Нормативная база разработки программы .....	5
1.2	Цели и задачи программы - требования к результатам освоения...	5
1.3	Объем программы .....	7
1.4	Требования к поступающим .....	7
2	Структура и содержание программы .....	7
2.1	Тематический план .....	8
2.2	Содержание обучения.....	9
3	Организационно - педагогические условия реализации программы	14
3.1	Требования к минимальному материально - техническому обеспечению .....	14
3.2	Общие требования к организации образовательного процесса .....	14
3.3	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	15
4.	Формы аттестации и оценочные материалы .....	15
5.	Список использованных источников .....	19

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## Нормативная база разработки программы

Нормативной базой разработки программы выступают:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
- Профессиональный стандарт Кондитер, утверждённый приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. № 597н.  
— СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

## Цели и задачи программы - требования к результатам освоения

*Цель программы:* повышение квалификации кадров для организаций питания по профессии кондитер; достижение уровня профессиональных компетенций кондитера 4 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Кондитера 4 разряда в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

### Задачи программы:

1. Освоение и расширение знаний технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
2. Проектирование разных видов технологий приготовления изделий;
3. У совершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности.

### 3. Должен знать:

- Нормативные \* правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания

- Технологии обучения на рабочих местах
- Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены
- Современные технологии приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания
- Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины -Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания
- Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности организаций питания
- Технологии маркетинговых исследований в организациях питания

#### **Должен уметь:**

- Разрабатывать план работы бригады кондитеров
- Распределять работу между членами бригады кондитеров и ставить задачи подчиненным
- Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий
- Контролировать текущую деятельность членов бригады кондитеров и своевременно выявлять отклонения в их работе
- Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады кондитеров трудовой дисциплины
- Готовить отчеты о работе бригады кондитеров
- Разрабатывать план работы бригады кондитеров
- Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным -Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий разнообразного ассортимента -Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде
- Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады кондитеров
- Анализировать результаты работы бригады поваров за отчетный период и определять . причины отклонений результатов работы бригады кондитеров от плана -Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию
- Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады кондитеров

#### **Выполнять трудовые действия:**

- Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады кондитеров
- Определение потребности членов бригады кондитеров в обучении
- Организация обучения кондитеров на рабочих местах и с отрывом от производства
- Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады кондитеров
- Распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности
- Координация выполнения членами бригады кондитеров производственных заданий
- Координация работы бригады кондитеров с деятельностью службы обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
- Оценка результатов работы бригады кондитеров за отчетный период
- Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству мучных кондитерских и кулинарных изделий
- Представление отчета о результатах работы бригады кондитеров за отчетный период
- Выявление отклонений от плана в работе бригады кондитеров и их причин

## Объем программы

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего - 160 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 96 часов ( в том числе: лабораторные работы и практические занятия - 44 часа; экзамен 4 часа).
- производственное обучение - 64 часа;

Обучение по программе может осуществляться как в составе учебной группы, так и по индивидуальному плану.

Форма обучения - очная, очно-заочная.

Практические занятия и итоговая аттестация . (квалификационный экзамен) проводятся очно по месту нахождения учебного заведения.

Документ об образовании, выдаваемый по итогам освоения программы -свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

## Требования к поступающим

*Требования к образованию и обучению:* Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Профессиональное обучение программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих

*Требования к опыту практической работы:* Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих).

Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование

*Особые условия допуска работы:* Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке

*Требования к физическому здоровью:* Нет. Поступающие для обучения не должны иметь медицинских ограничений, регламентированных Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	Практика
---------------------------------	---------------------------------------	---	----------

	практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
2	3	4	5	7
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	16	16	-	-
Раздел 2 Профессиональный цикл	76	76	44	-
Производственная практика	64			64
Консультации				
Экзамен	4	4		
<b>Всего:</b>	<b>160</b>	<b>96</b>		<b>64</b>



## 2.2. Содержание обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b> Общепрофессиональный цикл		<b>16</b>	
<b>Тема 1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
<b>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности</b>	<b>1</b> Санитарные требования к приемке и кулинарной обработке <b>пищевых</b> продуктов. Дезинфекция. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства. Санитарные' требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке пищевых продуктов. Условия и правила хранения. Личная гигиена персонала предприятий питания	2	
	<b>Тема 2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
<b>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</b>	<b>1</b> Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы Принципы диетического питания	2	1
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 3</b> <b>Техническое оснащение и организация рабочего места.</b>	<b>1</b> Организация работы производственных цехов. Требования, предъявляемые к производственным помещениям, организации рабочих мест. Организация рабочих мест. Инвентарь. Организация контроля качества продукции. Основные виды контроля, их характеристики. Мероприятия по повышению качества продукции. Устройство и назначение основных видов механического оборудования	2	3
	<b>2</b> Устройство и назначение основных видов теплового оборудования	2	
	<b>3</b> Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении мучных кондитерских изделий.	2	
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	4

<b>Управление структурным подразделением организации</b>	1	Составление калькуляций на мучные кондитерские изделия и кулинарные изделия Ведения учета и составления товарных отчетов о производстве мучных кондитерских изделий и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания Порядок отпуска продуктов со склада на производство. Документальное оформление. Порядок отпуска готовой продукции. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства мучных кондитерских изделий и кулинарных изделий Составление калькуляции па мучные кондитерские изделия и кулинарные изделия Характеристика нормативно-технической документации, применяемой в ПОП.	2	
	2		2	
<b>Тема 5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
<b>Безопасность жизнедеятельности</b>	1	Охрана труда на предприятии общественного питания	2	
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>			76	
<b>Тема 1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
<b>Характеристика сырья и подготовка его к производству мучных кондитерских и Кулинарных изделий</b>	1	Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к качеству, срокам и условиям хранения. Ароматические вещества и их влияние на вкусовые качества продукции.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1	Разработка технико-технологических карт с учетом норм взаимозаменяемости сырья. Процентное соотношение при взаимозаменяемости продуктов.	4	
<b>Тема 2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		10	

<b>Отделочные полуфабрикаты</b>	1	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов. <b>Сиропы, жженка и помада</b>  <b>Кремы масляные, белковые Желе, глазури, шоколад</b> <b>Мастика, марципан, карамель</b>	2
	2	Современные тенденции в приготовлении отделочных полуфабрикатов.	2
	3	Оформление и подача кондитерских изделий. Требования к качеству. Режимы хранения, реализация.	2
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов и начинок: классических сливочных, белковых, заварных кремов, варианты украшения из них.	4
<b>Тема 3 Виды выпечных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		28
	1	Рецептура и технология приготовления изделий из бисквитного теста	2
	2	Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста	2
	3	Рецептура и технология приготовления изделий из заварного теста	2
	4	Рецептура и технология приготовления изделий из дрожжевого теста	7
	5	Рецептура и технология приготовления изделий пониженной калорийности	2
	6	Рецептура и технология приготовления изделий из меренги.	2
	Рецептура и технология приготовления комбинированных и крошковых изделий		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1	Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из песочного теста.	4
2	Изготовление и оформление кондитерской продукции пониженной калорийности.	4	
3	Приготовление комбинированных и крошковых изделий.	4	
	Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из бисквитного теста.		
	Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из заварного теста.	4	
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	20

Сборка и отделка сложных современных мучных кондитерских изделий.	1	Торты, антреме, десерты на тарелке: понятие, состав. Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для антреме, тортов, миниатюр, десертов на тарелке. Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит и его разновидности: джоконда, жезуаз дакуаз и др/, песочное тесто: сабле, сукре, бризе. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Крем. Кремю. Кули. Конфи. Компоте. Желе. Муссы. Ганаш. Глазури. Технологии и способы приготовления десертов. Приготовление компонентов (муссов и других основ) для десертов. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. <u>Варианты сборки изделий.</u>	2	
	<b>Лабораторные работы</b>			
		Приготовление выпечных полуфабрикатов для антреме, миниатюр, птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Приготовление отделочных полуфабрикатов для антреме, миниатюр, птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс. Сборка антреме, миниатюр, птифур. Оформление и подача муссовых кондитерских изделий.	4 4 4	
		<b>Содержание учебного материала</b> Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Виды шоколадных конфет. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом. Способы темперирования шоколада (темный, молочный, белый). Инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Изучение температурного режима при работе с шоколадом, температурный режим цехов. Основы изготовления декора из шоколада. Способы окрашивания шоколада. Теоретические основы изготовления различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».	12 2 2	
Тема 5 * Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий и шоколада.				

	<b>Лабораторные работы</b>	
	Темперирование шоколада.^ Приготовление начинок на основе ганаша, с различными текстурами начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).	4
	Приготовление шоколадных конфет.	4

#### **Примерная тематика домашних заданий**

Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.  
 Составление технологических карт, схем.  
 Составление портфолио на мучные кондитерские изделия и кулинарные изделия.  
 Презентация мучных кондитерских и кулинарных изделий в современных исполнениях.  
 Решение ситуационных задач.

#### **Производственная практика**

Производственная практика

Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента:

- приготовление печенья нарезного, отсадного;
- приготовление коврижки;
- приготовление рулета бисквитного;
- приготовление и оформление песочных пирожных;
- приготовление и оформление бисквитных пирожных;
- приготовление и оформление заварных пирожных;
- приготовление и оформление изделий пониженной калорийности;
- приготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь.
- приготовление муссовых изделий
- приготовление изделий на основе меренги
- приготовление кондитерских изделий и шоколада.

Квалификационный экзамен

64

4

**Всего:**