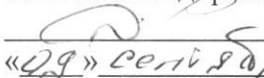


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА  
ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УПР  
 С. А. Решетка  
«29» сентября 2020 г.

**ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

Профессия 12901 Кондитер

Квалификация 2-3 разряд

2020

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 12901 Кондитер, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. №597н

**СОСТАВИТЕЛЬ**


Преподаватель дисциплин  
профессионального цикла ГПОУ ЮТК

 Л.В.Дудко

**РАССМОТРЕНО**

На заседании ЦМК отделения ТПОП  
Протокол № 1 от 7.09 2020 г.


Председатель  
ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю.Жукова

Заведующий отделением ТПОП  
08.09. 2020 г.

 Д.Б.Тарасова

Заведующий заочным отделением  
08.09. 2020г.

 О. А. Усова

Зарегистрировано в методическом кабинете  
08.09. 2020г

Заместитель директора по НМР

 И.Н.Данилова

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы.....	4
1.1	Нормативные основы разработки программы.....	4
1.2	Цели и задачи программы - требования к результатам освоения...	4
1.3	Объем программы.....	7
1.4	Требования к поступающим.....	7
2	Структура и содержание программы.....	8
2.1	Тематический план.....	8
2.2	Содержание обучения.....	9
3	Организационно - педагогические условия реализации программы	12
3.1	Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.....	12
3.2	Общие требования к организации образовательного процесса.....	12
3.3	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	13
4	Формы аттестации и оценочные материалы.....	14
	Список использованных источников.....	15
	Приложение А Перечень вопросов и заданий для итоговой аттестации.....	17

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.1 Нормативные основы разработки программы

Нормативной основой разработки программы выступают:

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

- Приказ Министерства образования и науки России от 18 апреля 2013 г. № 292 «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 по профессии «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597 н.

## 1.2 Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

**Цель программы:** качественное овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

**Обучающийся должен знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кондитерских и шоколадной продукции;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерских и шоколадной продукции,;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских и шоколадной продукции,;
- использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских и шоколадной продукции;
- оценивать качество готовых изделий;

***Обучающийся должен уметь:***

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- ведение процесса изготовления кондитерских и шоколадной продукции, розничного ассортимента;
- приготовление сложных тортов и пирожных из различного сырья, заварной массы или
  - -приготовление фигурной нарезки печеных полуфабрикатов, формовка;
  - приготовление детали крема по цветам, нанесение узора, монтаж рисунка на различных мелких и средних деталей;

- совмещение красочных элементов и деталей оформления , веса готовых кондитерской и шоколадной продукции;

### **1.3 Объем программы**

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего – 320 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 64 часов;
- лабораторные занятия – 62 часов;
- производственное обучение – 180 часов;
- консультации – 6 часов;
- экзамен – 8 часов.

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.

### **1.4 Требования к поступающим**

**Требования к образованию и обучению:** основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, переподготовки рабочих, программы повышения квалификации рабочих (до одного года).

**Требования к опыту и стажу работы:** нет

**К освоению основных программ профессионального обучения допускаются** лица в возрасте до восемнадцати лет при условии их обучения по основным общеобразовательным программам или образовательным программам среднего профессионального образования, предусматривающим получение среднего общего образования.

**Особые условия допуска к работе:** наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение разделов программы		Практика
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
1	2	3	4	5
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	26	26	-	-
Раздел 2 Профессиональный цикл	100	38	62	-
Производственная практика	180	180		
Консультации	6	6		
Экзамен	8	8		
<b>Всего:</b>	<b>320</b>	<b>80</b>	<b>62</b>	<b>180</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 Общепрофессиональный цикл</b>			<b>26</b>	
<b>Тема 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	2
	1	Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления.	2	
	2	Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитария и гигиена кондитерского цеха.	2	
<b>Тема 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Пищеварение и усвояемость пищи.	2	1
	2	Пищевые вещества и их физиологическая роль.	2	
	3	Пищевая ценность кондитерской и шоколадной продукции.	2	
	4	Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	3
<b>Тема 3 Техническое оснащение и организация рабочего места</b>	1	Организация работы кондитерского цеха	2	
	2	Назначение, правила использования технологического оборудования	2	
	3	Назначение, правила использования весоизмерительных приборов, производственного инвентаря, инструмента, посуды	2	
<b>Тема 4 Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	1
	1	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	2	
	2	Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	2	
<b>Тема 5 Безопасность жизнедеятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	2
	1	Охрана труда на предприятии общественного питания	2	
	2	Требования пожарной безопасности в организациях питания	2	



<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>			<b>100</b>	
<b>Тема 1 Характеристика сырья и подготовка его к производству</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	3
	1	Характеристика основного сырья, требования к качеству, срокам и условиям хранения	2	
	2	Характеристика основного сырья, требования к качеству, срокам и условиям хранения	2	
	3	Подготовка сырья к производству, методы минимизации отходов сырья	2	
	4	Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества Новые виды сырья в кондитерском производстве	2	
<b>Тема 2 Отделочные полуфабрикаты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>	3
	1	Сиропы, жженка и помада	2	
	2	Кремы масляные, белковые	2	
	3	Желе, глазури	2	
	4	Посыпки, шоколад	2	
	<b>Лабораторные работы</b>			3
	1	Приготовление сиропов, желе	6	
	2	Приготовление украшений из шоколада	4	
	3	Приготовление крема масляного	4	
	4	Приготовление крема белкового	4	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>54</b>		
<b>Тема 4 Бездрожжевое тесто и изделия из него</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>54</b>	
	1	Песочное тесто	2	
	2	Бисквитное тесто	2	
	3	Заварное тесто	2	
	4	Слоеное тесто	2	
	5	Медовое теста.	2	
	<b>Практические работы</b>			3
	1	Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции	2	
	2	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	2	
	<b>Лабораторные работы</b>			
1	Приготовление песочного теста и простых изделий из него	6		

	2	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6	
	3	Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него	6	
	4	Приготовление заварного теста и изделий из него	6	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
Подготовка сообщений на тему:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Новое сырьё в кондитерском производстве.</li> <li>— Использование шоколада в оформлении кондитерских изделий.</li> <li>— Ассортимент кондитерской и шоколадной продукции</li> </ul>				
<b>Производственная практика</b>			<b>180</b>	
<p>Организация рабочих мест в кондитерском цехе</p> <p>Приготовление кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление «Сабле»</li> <li>- Приготовления бисквита «Красный бархат».</li> <li>- приготовление бисквита шоколадно-миндального.</li> <li>- приготовление пирожного «Макарон»</li> <li>- приготовление муссовых пирожных.</li> <li>- приготовление заварного пирожного «Шу» с кракелином.</li> <li>- приготовление крема белкового заварного</li> <li>- -приготовление мусса ягодного, фруктового, шоколадного</li> <li>- приготовление крема из сливок</li> <li>-приготовление крема «Чиз»</li> <li>- приготовление капкейков шоколадных,</li> <li>- приготовление чизкейков</li> <li>-приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных: торт ;</li> <li>- приготовление , оформление муссовых тортов</li> <li>- приготовление , оформление медовых тортов.</li> </ul>				
<b>Всего:</b>			<b>306</b>	

## **3 ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие:

- учебного кабинета: Технология кондитерского производства
- мастерской: Учебный кондитерский цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и подключением к глобальной сети Интернет;
- экран сенсорный.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- механическое оборудование
  - Планетарный настольный миксер Kitchenaid
  - Куттер ROBOT COUPE R2
- тепловое оборудование
  - Плита индукционная Convito 2 конфорочная
  - Печь конвекционная Абат КЭП -4Э
  - Микроволновая печь Samsung, MS23л3515AS
- холодильное оборудование
  - Холодильный шкаф Бирюса 310 , дверь стеклянная
  - Шкаф шоковой заморозки Абат 4/1/1
- весоизмерительное оборудование
- Весы настольные электронные Mercury M-ER 326C-6.02 POST
- инвентарь и посуда;
- комплект учебно-методической документации.

### **3.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Изучению профессионального цикла предшествует общепрофессиональный цикл, состоящий из тем: Основы микробиологии,

санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические основы производственной деятельности, Безопасность жизнедеятельности.

Лабораторные занятия рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Реализация программы предполагает прохождение обучающимися производственной практики. Производственная практика проводится на производственной площадке, в мастерских – учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

В процессе обучения с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе и руководство практикой: наличие высшего инженерного или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно–педагогический состав: среднее – профессиональное или высшее инженерное образование, соответствующее профилю.

Мастера: наличие 4 квалификационного разряда по профессии Кондитер, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

#### **4 ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, включающий в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Перечень теоретических вопросов и практическое задание для итоговой аттестации приведены в приложении А.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

### **Нормативные источники:**

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введен 01.01.2016(протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва :Стандартинформ, 2014 – 15 с.

2.ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введ. 01.01.2016 (протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.)/ Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. – Москва :Стандартинформ, 2014. - 14 с.

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва :Стандартинформ, 2014 – 10 с.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введ. 01.01.2015(протокол N 54 П от 03 декабря2012 г.). – Москва : Стандартинформ, , 2014 – 22 с.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями на 06.07.2011.) утв.Главным государственным санитарным врачом РФ от 06.11.2001 N 31 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 №3326).// Техэксперт. – Электронный фонд правовой и технической документации :[сайт]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/901806306>(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

### **Нормативно-технологическая документация:**

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания:Учебно – методическое пособие / сост. А.В.Румянцев. – 3-е изд. прераб. и доп.-Москва :Дело и Сервис, 2002. – 1016 с.

2.Скурихин, И.М.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания/ И.М. Скурихин, В.А. Тутелян. – Москва: ДеЛипринт,2007.-236с.

### **Основная:**

1.Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 12 е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 320 с.

2. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова.– Москва : Колос, 2016-216 с.

3. Технологический каталог торгово-технического оборудования «Все для баров, столовых, кафе, ресторанов» / под ред. зав. кафедрой торгово-технологического оборудования РЭА им. Г.В. Плеханова, к.т.н. М.И. Ботова и технологического отдела ООО «Сухаревка». – Москва : Сухаревка, 2004.- 198 с.

#### **Интернет – ресурсы:**

1. Нормы оснащённости для предприятий общественного питания :[сайт]. – URL :<http://www.bestpravo.ru>(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

2. Стандарты общественного питания :[сайт]. – URL :[http://www.pompred.ru/nd\\_op.php](http://www.pompred.ru/nd_op.php)(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

3. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:[www.knorr.ru](http://www.knorr.ru)(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

4. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:<https://www.povarenok.ru>(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

5. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:<http://www.100menu.ru>(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Перечень вопросов для итоговой аттестации

#### Вопросы:

1. Расскажите технологический процесс приготовления печенья песочного. Перечислите недостатки и причины их возникновения при приготовлении песочного полуфабриката. Укажите условия и сроки хранения изделия, требования к качеству.
2. Расскажите технологический процесс приготовления коржика молочного. Перечислите недостатки и причины их возникновения при приготовлении основного полуфабриката. Укажите условия и сроки хранения изделия, требования к качеству.
3. Расскажите технологический процесс приготовления бисквита основным способом. Перечислите недостатки и причины их возникновения при приготовлении основного полуфабриката. Укажите условия и сроки хранения изделия, требования к качеству.
4. Расскажите технологический процесс приготовления пирожного из заварного теста. Перечислите недостатки и причины их возникновения при приготовлении основного полуфабриката. Укажите условия и сроки хранения изделия, требования к качеству.
5. Расскажите технологический процесс приготовления пирожного «Песочное кольцо». Перечислите недостатки и причины их возникновения при приготовлении основного полуфабриката. Укажите условия и сроки хранения изделия, требования к качеству.
6. Расскажите технологический процесс приготовления пирожного «Картошка». Перечислите недостатки и причины их возникновения при приготовлении крошкового полуфабриката. Укажите условия и сроки хранения изделия, требования к качеству.
7. Расскажите технологический процесс приготовления кулебяки с капустой. Перечислите недостатки и причины их возникновения при приготовлении дрожжевого теста и изделий из него. Укажите условия и сроки хранения изделия, требования к качеству.
8. Расскажите технологический процесс приготовления пирожного «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой. Перечислите недостатки и причины их возникновения при приготовлении песочного полуфабриката и крема. Укажите условия и сроки хранения изделия, требования к качеству.
9. Расскажите технологический процесс приготовления классического бисквитно - кремового торта. Перечислите недостатки и причины их возникновения при приготовлении основного и отделочного полуфабрикатов. Укажите условия и сроки хранения изделия, требования к качеству.
10. Расскажите технологический процесс приготовления бисквитного рулета «Экстра». Перечислите недостатки и причины их возникновения



при приготовлении основного и отделочного полуфабрикатов. Укажите условия и сроки хранения изделия, требования к качеству.

**Практическое задание:**

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3. Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.