

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Брянский техникум питания и торговли»

СОГЛАСОВАНО:  
  
« 01 » сентября 20 23 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  / Мантула Л.В.  
« 04 » сентября 20 23 г.



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**по профессии рабочего**  
**«12901 Кондитер»**  
(повышение квалификации)

**Квалификация:** Кондитер 4 разряд

(направленность: по востребованным, новым и перспективным профессиям  
для граждан всех возрастов в соответствии с региональными потребностями)

г. Брянск, 2023 г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы повышения квалификации является обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего (профессии рабочего) или должности служащего (должности служащего), в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего «12901» «Кондитер» без повышения образовательного уровня, с учетом требований квалификационных характеристик, профстандарта «Кондитер» №549 утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. №597н.

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Кондитер» 4 квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

## 1.2. Планируемые результаты обучения

Формируемые компетенции:

- Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;
- Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

**Должен знать:**

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение и правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;
  - правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность различных видов кондитерской и шоколадной продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;

**Должен уметь:**

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом

требований к безопасности готовой продукции;

- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования, требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

**Должен овладеть навыками:**

- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;
- упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;
- изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- презентации кондитерской и шоколадной продукции;
- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;
- упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос.

**1.3. Категория обучающихся**

К освоению программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования, уже имеющих профессию рабочего «12901» «Кондитер» 3 квалификационного разряда.

#### **1.4. Нормативно-правовые основания разработки программы**

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.07.2023 № 534;
- 3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- 4) Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «9» марта 2022 г. №115н;

**1.5. Трудоемкость обучения 144 ак. часа.**

#### **1.6. Форма обучения**

Форма обучения – очная.

**1.7. Итоговая аттестация:** профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика, (час.)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
<b>Модуль 1 «Организация рабочего места при производстве кондитерской и шоколадной продукции»</b>								
1.1	Организация работы и техническое оснащение рабочего места кондитера при производстве кондитерской и шоколадной продукции.	4	2	2	-	-	-	-
1.2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест при производстве кондитерской и шоколадной продукции.	4	2	2	-	-	-	-
1.3	Ассортимент, характеристика, требования к качеству и подготовка кондитерского основного и дополнительного сырья для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	4	4		-	-	-	-
	<b>Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>зачет</b>
	<b>Итого по модулю 1:</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>Модуль 2 «Процессы изготовления, подготовки к презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции»</b>								
2.1	Организация процесса изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	4	2	2	-	-	-	-
2.2	Правила подбора и сочетания кондитерского основного и дополнительного сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.	6	2	4	-	-	-	-
2.3	Изготовления начинок (фаршей) и сиропов.	2	2	-	-	-	-	-
2.4	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным и опарным способом.	12	4	8	-	-	-	-

2.5	Технология изготовления теста и изделий из сдобного пресного и песочного теста.	8	2	6	-	-	-	-
2.6	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из пряничного теста сырцовым и заварным способом.	4	2	2	-	-	-	-
2.7	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста.	2	2	-	-	-	-	-
2.8	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	6	4	2	-	-	-	-
2.9	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из заварного теста.	6	2	4	-	-	-	-
2.10	Технология изготовления теста, полуфабрикатов из воздушного, воздушного – орехового и миндального теста.	4	2	2	-	-	-	-
2.11	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции.	4	2	2	-	-	-	-
2.12	Упаковка и презентация кондитерской и шоколадной продукции. Расчеты с потребителями при реализации кондитерской и шоколадной продукции.	4	2	2	-	-	-	-
<b>Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>зачет</b>
<b>Итого по модулю 2:</b>		<b>64</b>	<b>30</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

**Модуль 3 «Учебная практика»**

3.1	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	6			6			
3.2	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха	6			6			
3.3	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря,	6			6			

	инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха.							
3.4	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	6			6			
3.5	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции.	6			6			
3.6	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции.	12			12			
3.7	Презентация кондитерской и шоколадной продукции	6			6			
3.8	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию. платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию.	6			6			
3.9	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос.	4			4			
	<b>Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	<b>зачет</b>
	<b>Итого по модулю 3</b>	<b>60</b>			<b>60</b>			
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>						<b>Квалификационный экзамен</b>
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>				-	-	-