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

СОГЛАСОВАНО:	УТВЕРЖДАЮ:
_____ / Мокеева Д.Е.	Директор _____ / Мантула Л.В.
«04» сентября 2023 г.	«04» сентября 2023 г.

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

Квалификация: Кондитер 5 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, 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» 5 квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

1.2. Планируемые результаты обучения

Формируемые компетенции:

- изготовление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

Должен знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- организацию питания, в том числе диетического;
- рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

потребителям;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Должен уметь:

- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;
- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;
- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.

Должен овладеть навыками:

- разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции

стандартного ассортимента;

- изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;
- изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции;
- изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь;
- презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям.

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				
	Модуль 1 «Организация рабочего места при производстве кондитерской и шоколадной продукции»							
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		-	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1	**2**	**2**	-	-	-	-	**зачет**
	Итого по модулю 1:	**14**	**10**	**4**	-	-	-	
	Модуль 2 «Процессы изготовления, подготовки к презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции»							
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 безопарным 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	Технология изготовления и оформления мороженного, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции.	**4**	2	2	-	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	**2**	**2**	**-**	**-**	**-**	**-**	**зачет**
	Итого по модулю 2:	**64**	**30**	**34**	-	-	-	-
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	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции	**6**			6			
3.3	Упаковка готовой продукции и складирование	**6**			6			

	пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.							
3.4	Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции, продукции национальных кухонь.	**6**			6			
3.5	Изготовление и оформление мороженного, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции.	**6**			6			
3.6	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции.	**12**			12			
3.7	Составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию	**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			
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3	**2**	**2**	**-**	**-**	**-**	**-**	**зачет**
	Итого по модулю 3	**60**			60			
	Итоговая аттестация	**6**						**Квалифи-кационный экзамен**
	Всего:	**144**				-	-	**-**