


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

СОГЛАСОВАНО:

  
«01» сентября 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор  Мантула Л.В.

«04» сентября 2023 г.



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**по профессии рабочего**  
**«12901 Кондитер»**  
(профессиональная переподготовка)

**Квалификация:** Кондитер 3 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 переподготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего «12901», «Кондитер». Программа направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего (профессии рабочего) или должность служащего (должности служащего) в целях получения новой профессии рабочего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности, требования квалификационных характеристик, профстандарта «Кондитер» №549 утвержденный 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» 3 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 условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение, 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, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;

- правила пользования сборниками рецептур 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 видов кондитерской и шоколадной продукции;

- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;

- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;

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

#### **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 и 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;
- уборкой рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;
- 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, по заданию кондитера;
- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;

- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
- упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.

### **1.3. Категория обучающихся**

К освоению программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

### **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 256 ак.часов.**

### **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.	<b>8</b>	4	4	-	-	-	-
1.2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест при производстве кондитерской и шоколадной продукции.	<b>6</b>	4	2	-	-	-	-
1.3	Ассортимент, характеристика, требования к качеству и подготовка кондитерского основного и дополнительного сырья для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	<b>6</b>	6		-	-	-	-
	<b>Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	<b>зачет</b>
	<b>Итого по модулю 1</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>6</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.	<b>8</b>	4	4	-	-	-	-
2.2	Правила подбора и сочетания кондитерского основного и дополнительного сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.	<b>8</b>	4	4	-	-	-	-

2.3	Изготовления начинок (фаршей) и сиропов.	<b>6</b>	4	2	-	-	-	-
2.4	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста безопасным способом.	<b>6</b>	4	2	-	-	-	-
2.5	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста опарным способом.	<b>12</b>	4	8	-	-	-	-
2.6	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из блинчатого вафельного теста.	<b>4</b>	4		-	-	-	-
2.7	Технология изготовления теста и изделий из сдобного пресного теста.	<b>10</b>	2	8	-	-	-	-
2.8	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из песочного теста.	<b>10</b>	4	6	-	-	-	-
2.9	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из пряничного теста сырцовым и заварным способом.	<b>10</b>	2	8	-	-	-	-
2.10	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста.	<b>10</b>	4	6	-	-	-	-
2.11	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	<b>14</b>	6	8	-	-	-	-
2.12	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из изделий из заварного теста.	<b>8</b>	2	6	-	-	-	-
2.13	Технология изготовления теста, полуфабрикатов из воздушного, воздушного – орехового и миндального теста.	<b>12</b>	4	8	-	-	-	-
2.14	Технология изготовления теста, полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции.	<b>12</b>	6	6	-	-	-	-
2.15	Упаковка и презентация кондитерской и шоколадной продукции. Расчеты с потребителями при реализации кондитерской и	<b>6</b>	2	4	-	-	-	-

	шоколадной продукции.							
	<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>138</b>	<b>58</b>	<b>80</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Модуль 3 «Учебная практика»</b>								
<b>3.1</b>	Организация рабочего места кондитера. Подготовка основного и дополнительного сырья для производства кондитерской и шоколадной продукции.	<b>6</b>			<b>6</b>			
<b>3.2</b>	Приготовление начинок (фаршей) и сиропов для кондитерской и шоколадной продукции.	<b>6</b>			<b>6</b>			
<b>3.3</b>	Замес теста для кондитерской и шоколадной продукции.	<b>6</b>			<b>6</b>			
<b>3.4</b>	Приготовление полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции.	<b>6</b>			<b>6</b>			
<b>3.5</b>	Процеживание, просеивание, протирание, замешивание, измельчение, формование сырья, используемого для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.	<b>6</b>			<b>6</b>			
<b>3.6</b>	Изготовление полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста.	<b>6</b>			<b>6</b>			
<b>3.7</b>	Изготовление полуфабрикатов и изделий из сдобного пресного, песочного и пряничного теста.	<b>6</b>			<b>6</b>			
<b>3.8</b>	Изготовление полуфабрикатов и изделий из заварного и пресного слоеного теста.	<b>6</b>			<b>6</b>			
<b>3.9</b>	Изготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	<b>6</b>			<b>6</b>			
<b>3.10</b>	Изготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного и воздушно - орехового теста.							



<b>3.11</b>	Изготовление полуфабрикатов и изделий из шоколадной продукции.	<b>6</b>			<b>6</b>			
<b>3.12</b>	Порционирование (комплектование) кондитерской и шоколадной продукции.							
<b>3.13</b>	Эстетичное и безопасное упаковывание готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос.	<b>6</b>			<b>6</b>			
<b>3.14</b>	Хранение и реализация готовой кондитерской и шоколадной продукции согласно требованиям нормативной документации.	<b>6</b>			<b>6</b>			
	<b>Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3</b>	<b>6</b>			<b>6</b>			<b>зачет</b>
	<b>Итого по модулю 3</b>	<b>90</b>			<b>90</b>			
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>						<b>Квалификационный экзамен</b>
	<b>Всего:</b>	<b>256</b>				<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

