

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

---

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного  
профессионального образовательного  
учреждения Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-  
технологический колледж»

  
В.М. Земалиндинова 16 марта 2022 года



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**переподготовки рабочих, служащих**  
**по профессии 12901 «Кондитер»**  
**(для населения)**

г. Новокуйбышевск  
Самарской области

**ПАСПОРТ**  
**рабочей программы переподготовки квалификации рабочих, служащих**  
**по профессии 12901 «Кондитер»**

<b>Место разработки</b>	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
<b>Вид программы</b>	Основная программа профессионального обучения
<b>Подвид программы</b>	Переподготовка рабочих, служащих
<b>Наименование профессии (должности)</b>	Кондитер
<b>Уровень квалификации</b>	3 разряд
<b>Целевая группа</b>	Незанятые и работающие граждане
<b>Объем программы</b>	160 академических часов
<b>Сроки обучения</b>	9 недель
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Требования к уровню образования и квалификации</b>	К обучению допускаются лица, имеющие уровень образования не ниже основного общего образования
<b>Аннотация</b>	<p>Программа предназначена для лиц, которым требуется получение квалификационного разряда в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков, знакомства с новым технологическим оборудованием и современными требованиями к организации производства, управления персоналом и приготовления сложных блюд с учетом современных стандартов.</p> <p>В программу включены теоретические и практические занятия, позволяющие слушателям качественно изменить (усовершенствовать) имеющиеся профессиональные компетенции.</p> <p>Практические занятия проводятся в кулинарной лаборатории, оснащенной современным технологическим оборудованием в соответствии со стандартами Ворлдскиллс.</p>
<b>Форма итоговой аттестации</b>	Квалификационный экзамен
<b>Документ об окончании</b>	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца
<b>Стоимость программы для физических лиц</b>	10 000,00 рублей

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование». Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в повышении квалификационного разряда по профессии «Повар»;
- мотивирование слушателей к активной деятельности в поисках работы и трудоустройству по полученной квалификации;
- создание и обеспечение условий для эффективного освоения практических умений и навыков в рамках программы.

Программа переподготовка рабочих по профессии «Кондитер» предназначена для обучения лиц, которым требуется получение квалификационного разряда в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков, знакомства с новым технологическим оборудованием и современными требованиями к организации производства, управления персоналом и приготовления сложных блюд с учетом современных стандартов.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление сложных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

### **Цель реализации программы**

Программа курсов по подготовке по профессии «Кондитер» предназначена для изучения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

### **Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы слушатели должны:

#### **выполнять основные трудовые функции**'.

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе. - Приготовление, оформление и презентация кондитерских изделий.

#### **выполнять трудовые действия**'.

- Оценка наличия сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления кондитерских изделий.
- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении кондитерских изделий.
- Подготовка товарных отчетов по производству кондитерских изделий.
- Контроль выполнения заданий помощниками повара.

- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве кондитерских изделий.

**должен уметь:**

- Проводить 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 продукции;
- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;
- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской 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 нормы техники безопасности и пожарной безопасности;
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

**должен знать:**

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- Рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской продукции;
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции;
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- Технологии изготовления кондитерской продукции;

- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения;
- Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции;
- Принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям;
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества;
- Пищевую ценность различных видов кондитерской и шоколадной продукции;
- Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

### **Итоговая аттестация**

Стартовая аттестация: проводится в форме анкетирования с целью выявления уровня владения базовыми навыками.

Промежуточная аттестация: по результатам выполнения практических заданий.

Итоговая аттестация: проводится в форме квалификационного экзамена. В аттестационную комиссию входят преподаватели колледжа, представители работодателей и заказчиков программы.

### **Особенности реализации программы**

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий - 3 раза в неделю по 6 академических часа.

Количественный состав группы - до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь фартук и головной убор.

**I. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**рабочей программы переподготовки рабочих, служащих**  
**по профессии 12901 «Кондитер»**

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час
		Всего часов
<b>1</b>	<b>Организация производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания</b>	<b>18</b>
<b>2</b>	<b>Приготовление блюд разнообразного ассортимента</b>	<b>136</b>
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>160</b>

**II. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**рабочей программы переподготовки рабочих, служащих**  
**по профессии 12901 «Кондитер»**

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час
		Всего часов
<b>1</b>	<b>Организация производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания</b>	<b>18</b>
1.1	Основы физиологии питания, санитарии и микробиологии	6
1.2	Основы товароведения и оценки качества сырья	6
1.3	Организация производства предприятий ОП охраны труда	6
<b>2</b>	<b>Приготовление блюд разнообразного ассортимента</b>	<b>138</b>
2.1	Технология приготовления бисквитных тортов	12
2.2	Технология приготовления выпечки	12
2.3	Технология приготовления муссовых десертов	12
2.4	Технология приготовления кондитерских изделий	12
2.5	Технология приготовления теста миндального и изделий из него	12

2.6	Технология приготовления песочного теста	12
2.7	Технология приготовления теста слоеного бездрожжевого и изделий из него	12
2.8	Технология приготовления заварного теста	12
2.9	Технология приготовления шоколадных конфет и скульптур корпусным методом	12
2.10	Приготовление: суфле (замороженное); Суфле в креманках Яблоки печеные, груши в меде	12
2.11	Технология приготовления сладостей: карамель, мармелад	8
2.12	Технология приготовления сладостей: карамель, мармелад	8
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>160</b>

**III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**  
**рабочей программы переподготовка рабочих, служащих**  
**по профессии 12901 «Кондитер»**

Период	Наименование темы занятия	Учебная нагрузка, час
		Всего часов
1 неделя	Основы физиологии питания, санитарии и микробиологии	6
	Основы товароведения и оценки качества сырья	6
	Организация производства предприятий ОП охраны труда	6
2 неделя	Технология приготовления бисквитных тортов	12
	Технология приготовления выпечки	12
3 неделя	Технология приготовления муссовых десертов	12
	Технология приготовления кондитерских изделий	12
4 неделя	Технология приготовления теста миндального и изделий из него	12
	Технология приготовления песочного теста	6
	Технология приготовления песочного теста	6
5 неделя	Технология приготовления теста слоеного бездрожжевого и изделий из него	12
	Технология приготовления заварного теста	12
6 неделя	Технология приготовления заварного теста	12
	Технология приготовления шоколадных конфет и скульптур корпусным методом	6
	Приготовление: суфле (замороженное); Суфле в креманках Яблоки печеные, груши в меде	6
7 неделя	Технология приготовления сладостей: карамель, мармелад	8
	Технология приготовления сладостей: карамель, мармелад	
8 неделя	Технология приготовления сладостей: карамель, мармелад	8
	Технология приготовления сладостей: карамель, мармелад	
9 неделя	<b>Квалификационный экзамен</b>	6
<b>ВСЕГО:</b>		<b>160</b>



## IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

#### Тема 1.1 Основы физиологии питания, санитарии и микробиологии

Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения; Органолептические сравнения качества продукта

#### Тема 1.2 Основы товароведения и оценки качества сырья

Суточные заявки на пополнение запасов; Хранение опасных товаров; Составить заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений

#### Тема 1.3 Организация производства предприятий ОП охраны труда

Организация рабочего места кондитера для приготовления указанных в меню блюд.

### 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

#### Тема 2.1 Технология приготовления кондитерских изделий

Техническое оснащение и организация рабочих мест кондитера. Организация работы кондитерского цеха. Подбор оборудования и инвентаря для кондитерского цеха.

Свойства основных кондитерских ингредиентов: мука, масло, сахар, и т.д. Пищевые добавки и желирующие вещества: шоколад, карамель, мороженое.

Теория загустителей. Принципы работы с желатином, агар-агаром, пектином.

Концепция эмульсии. Основные виды крема: классический заварной крем, шантильи, виды меренги, крем англес, крема, мороженое. Приготовление классического заварного крема.

Сладости: зефир, мармелад, карамель, маршмелоу. Приготовление карамели, маршмелоу и мармелада.

Технология приготовления бисквитных тортов. Бисквитное тесто: классический бисквит, морковный бисквит, кексовое тесто, дамские пальчики, спонж-бисквит.

Классический торт: принципы сборки и подачи. Приготовление бисквита, кекса, дамских пальчиков, торта «Красный бархат».

Технология приготовления выпечки.

Кексовое, дрожжевое и вытяжное тесто. Условия получения эмульсии, значение эмульсии в выпечке. Особенности приготовления дрожжевого теста. Химические процессы, ферментация, замес, формовка.

Сдоба: бриошь классическая, ромовая баба.

Заварное тесто: эклеры и шу. Теория заварного теста.

Песочное тесто: тарты и тарталетки. Теория песочного теста «сабле», особенности работы и выпечки. Приготовление французского яблочного тарт, приготовление цитрусовой тарталетки с меренгой, приготовление эклеров с крамблом и фруктовым кремом.

Технология приготовления муссовых десертов.

Современные торты: торт белый шоколад-клубника: спонж бисквит, шоколадный сабайон, мусс бергамот (цитрус).

Базовые техники и теоретический материал, температурные режимы, все процессы на уровне химии и физики на примере десертов: Экзотик, Банан-Шоколад, Чизкейк, Малина со сливками. Базовый шоколадный декор.

Приготовление муссового торта.

Технология приготовления слоеного теста.

Бездрожжевое слоеное тесто: круассан классический, круассан шоколад-фисташка.

Приготовление круассана.

Технология приготовления шоколадных конфет и скульптур корпусным методом.

Шоколад - конфета трюфель, конфета мускадин, конфета пралине.

Приготовление корпусных конфет, трюфелей, мускадин.

### **3. КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**

Итоговая аттестация проводится в формате квалификационного экзамена по текущему КОД. Для работы, оценки используется текущая документация по компетенции «Кондитерское дело».

## V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### **Материально-технические условия:**

- Учебные аудитории: учебная лаборатория приготовления пищи
- Оборудование: тепловое оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, дополнительное оборудование, аккредитованное на площадке СЦК; ноутбук, проектор, экран.
- Инструменты: производственный инвентарь.
- Расходные материалы: список продуктов, соответствующий КОД ДЭ

### **Учебно-методическое обеспечение:**

- Печатные раздаточные материалы
- Карточки-задания

**Рабочая программа переподготовки рабочих, служащих по профессии по профессии 12901 «Кондитер» разработана на основании:**

- Профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597 н;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;
- Требований заказчиков программы.

**Руководитель программ ДО и ПО:**

Баннова Наталья Викторовна, руководитель МЦПК.

**Составитель программы:**

Пшеников Кирилл Олегович, преподаватель.

**Рецензенты программы:**

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.