

Министерство образования и науки Удмуртской Республики
**Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Центр опережающей профессиональной подготовки
Удмуртской Республики»**

УТВЕРЖДЕНО
Педагогическим советом
АНО ДПО «ЦОПП УР»
(протокол
от «26» февраля 2024 г. №1)

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «ЦОПП УР»

Е.А. Емельянова
«26» февраля 2024г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ
РАБОЧЕГО/ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО**

*Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего
12901 «Кондитер»*

Вид профессиональной деятельности: Производство кондитерской и
шоколадной продукции в организациях питания

Квалификация: кондитер 3 квалификационного разряда

Профессиональный стандарт: 13.010 «Кондитер» (утв. приказом Министерства
труда и социальной защиты Российской Федерации
от 7 сентября 2015г. №597н)

г. Ижевск, 2024 г.

Разработчики (составители):

1. Жигалко Татьяна Евгеньевна, заместитель руководителя по дополнительному образованию и содействию трудоустройству выпускников, преподаватель БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум»;
2. Куликова Наталья Валерьевна, методист БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум».

СОГЛАСОВАНО

на заседании методического совета по экспертизе
образовательных программ
АНО ДПО «ЦОПП УР»

Протокол №2 от «22» февраля 2024 г.

Программа согласована:

ООО «Лигурия»,

Заведующий производством

Снежана Валерьевна Сколова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
1.1 Общие положения	4
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации	7
1.3 Планируемые результаты обучения.....	8
1.4 Учебно-тематический план	11
1.5 Календарный учебный график.....	13
1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)	14
1.7 Организационно-педагогические условия.....	18
1.8 Формы аттестации.....	23
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	25
2.1 Текущий контроль.....	25
2.2 Промежуточная аттестация.....	26
2.3 Итоговая аттестация.....	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана автономной некоммерческой организацией дополнительного профессионального образования Удмуртской Республики «Центр опережающей профессиональной подготовки Удмуртской Республики» и бюджетным профессиональным образовательным учреждением Удмуртской Республики «Ижевский торгово-экономический техникум».

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер» (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023г. №534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020г. №438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

- Приказ Минтруда России от 12.04.2013 №148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);
- Приказ Минтруда России от 29.09.2014 №667н (ред. от 09.03.2017) «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

1.1.2. Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО – практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

1.1.3. Требования к слушателям

а) категория слушателей: все категории граждан, соответствующие условиям федерального проекта «Содействие занятости» национального проекта «Демография», и не имеющие профессии рабочего или должности служащего;

б) требования к уровню обучения/образования: отсутствуют.

1.1.4. Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже

существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.5. Форма обучения: очная.

1.1.6. Трудоемкость освоения: 144 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7. Период освоения: 36 календарных (рабочих) дней.

1.1.8. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

1.2. Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации по профессии рабочего 12901 «Кондитер».

1.2.2. Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Вид профессиональной деятельности: производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3 уровень квалификации.

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации.

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
ВД 1. Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания	ПК 1. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению и презентации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1. Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания	ПК 1. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	31.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания 31.2 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции 31.3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептически	У1.1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе У1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе У1.3 Применять регламенты, стандарты	ПрО.1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания ПрО.2 Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера ПрО.3 Проверка простого

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		<p>е методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>31.4 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними</p> <p>31.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>31.6 Технологии и изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>31.7 Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>31.8 Принципы и приемы презентации</p>	<p>и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У1.4 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У1.5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У1.6 Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У1.7 Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>У1.8 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У1.9 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>ПрО.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, по заданию кондитера</p> <p>ПрО.5 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>ПрО.6 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>ПрО.7 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>ПрО.8 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		<p>кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>31.9 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</p> <p>31.10 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>31.11 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>труда и пожарной безопасности</p> <p>У1.10 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У1.11 Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p>	<p>по заданию кондитера</p>

1.4. Учебно-тематический план

Таблица 3 – Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование курсов/дисциплин	Трудоемкость, ак. час					Форма аттестации
		Итого	Виды занятий, в т.ч.				
			Л ¹	ПЗ ² , ЛР ³	К ⁴	СР ⁵	
1	2	3	4	5	6	7	8
I.	Общепрофессиональный курс	34	18	16	-	-	-
1.	Актуальные требования рынка труда	4	4	-	-	-	зачет
1.1.	Актуальные требования рынка труда	4	4	-	-	-	устный опрос
	Промежуточная аттестация						зачет
2.	Психология и этика профессиональной деятельности	6	2	4	-	-	зачет
2.1.	Личность и профессиональная совместимость в психологии. Конфликты и пути их разрешения. Стресс	6	2	4	-	-	устный опрос, оценка результатов выполнения практич. задания
	Промежуточная аттестация						зачет
3.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	10	4	6	-	-	зачет
3.1.	Трудовые отношения. Трудовой договор. Заключение трудового договора. Прекращение трудового договора	8	2	6	-	-	устный опрос, оценка результатов выполнения практич. заданий
3.2.	Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда	2	2	-	-	-	устный опрос
	Промежуточная аттестация						зачет
4.	Охрана труда	10	4	6	-	-	зачет
4.1.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Обучение работников безопасности труда	6	2	4	-	-	устный опрос, оценка результатов выполнения практич. заданий
4.2.	Пожарная безопасность: понятие, последствия несоблюдения. ФЗ «О пожарной безопасности».	4	2	2	-	-	устный опрос, оценка результатов выполнения практич. заданий
	Промежуточная аттестация						зачет
5.	Санитария и гигиена в пищевом производстве	4	4	-	-	-	зачет
5.1.	Санитария и гигиена в пищевом производстве	4	4	-	-	-	устный опрос
	Промежуточная аттестация						зачет
II.	Профессиональный курс	104	18	86	-	-	
6.	Технологическое оборудование,	10	4	6	-	-	зачет

¹ занятия лекционного типа: лекции, интерактивные лекции, онлайн-лекции, видео-лекции, слайд-лекции, учебный контент и др

² – занятия практического типа, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих

³ лабораторные работы с использованием лабораторного оборудования, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих

⁴ – консультации (групповые или индивидуальные)

⁵ – самостоятельная работа

	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы						
6.1.	Машины и механизмы кондитерского цеха: виды, понятие об устройстве, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы	6	2	4	-	-	устный опрос, оценка результатов выполнения практич. заданий
6.2.	Тепловое кондитерское и холодильное оборудование: виды, понятие об устройстве, режимы работы, правила безопасной эксплуатации.	4	2	2	-	-	устный опрос, оценка результатов выполнения практич. заданий
	Промежуточная аттестация						зачет
7.	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	94	14	80	-	-	зачет
7.1.	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	10	4	6	-	-	устный опрос, оценка результатов выполнения практ. и лабор. заданий
7.2.	Выполнение заданий кондитера по изготовлению и презентации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	82	10	72	-	-	устный опрос, оценка результатов выполнения практ. и лабор. заданий
	Промежуточная аттестация	2		2			зачет
Итоговая аттестация (КЭ): - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа		6	-	-	-	-	КЭ
Всего ак. часов		144	36	102	-	-	

1.5. Календарный учебный график

Таблица 4 – Календарный учебный график

Наименование курсов/дисциплин	Количество дней / ак. час.										Итого	
	Д1	Д2	Д3	Д4	Д5	Д6	Д7	Д8	Д9	Д10		
Актуальные требования рынка труда	4											4
Психология и этика профессиональной деятельности		4	2									6
Правовое обеспечение профессиональной деятельности			2	4	4							10
Охрана труда						4	4	2				10
Санитария и гигиена в пищевом производстве								2	2			4
Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы									2	4		6
Всего ак. часов	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
Наименование курсов/дисциплин	Количество дней / ак. час										Итого	
	Д11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20		
Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы	4											4
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36
Всего ак. часов	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Наименование курсов/дисциплин	Количество дней / ак. час										Итого	
	Д21	Д22	Д23	Д24	Д25	Д26	Д27	Д28	Д29	Д30		
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
Всего ак. часов	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Наименование курсов/дисциплин	Количество дней / ак. час										Итого	
	Д31	Д32	Д33	Д34	Д35	Д36						
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	4	4	4	4	2							18
Квалификационный экзамен:						6						6
Всего ак. часов	4	4	4	4	2	6						144

1.6. Рабочие программы дисциплин

Таблица 5 – Рабочая программа дисциплин

Наименование дисциплин и тем		Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
1	2	3	4
I. Общепрофессиональный курс			
1. Актуальные требования рынка труда	Лекции		4
	1	Тренды рынка труда в России. Актуальная ситуация на региональном рынке труда. Трудоустройство граждан при содействии службы занятости населения в УР. Региональные меры содействия занятости, в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности. Основные каналы поиска работы. Активный и пассивный поиск вакансий. Подходы к построению образовательно-профессиональной траектории.	4
	Промежуточная аттестация: зачет по результатам устного опроса		-
2. Психология и этика профессиональной деятельности	Лекции		6
	1.	Личность и профессиональная совместимость в психологии. Конфликты и пути их разрешения. Стресс	2
	Практические занятия		
	2.	Психологическая диагностика личности	4
	Промежуточная аттестация: зачет по результатам устного опроса		-
3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Лекции		10
	1.	Трудовые отношения. Трудовой договор. Заключение трудового договора. Прекращение трудового договора	2
	2.	Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда	2
	Практические занятия		
	5.	Изучение отличий трудового договора от договора гражданско-правового характера. Оформление трудового договора	6
	Промежуточная аттестация: зачет по результатам устного опроса		-
4. Охрана труда	Лекции		10
	1.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Обучение работников безопасности труда. Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации.	2
	2.	Пожарная безопасность: понятие, последствия несоблюдения. ФЗ «О пожарной безопасности». Средства пожаротушения и порядок их использования.	2
	Практические занятия		

Наименование дисциплин и тем		Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
	3.	Изучение законодательных актов по охране труда. Применение законодательных актов и норм охраны труда при разрешении спорных производственных ситуаций	4
	4.	Учет и расследование несчастных случаев на производстве. Основные мероприятия по предупреждению несчастных случаев на производстве.	2
	Промежуточная аттестация: зачет по результатам устного опроса		-
5. Санитария и гигиена в пищевом производстве			4
	<i>Лекции</i>		
	1.	Основные понятия. Производственная санитария. Санитарно-гигиенические условия труда на производстве. Требования, предъявляемые к санитарной одежде повара. Основные правила личной гигиены работника предприятия питания. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.	4
	Промежуточная аттестация: зачет по результатам устного опроса		-
II. Профессиональный курс			
6. Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы			10
	<i>Лекции</i>		
	1.	Машины и механизмы кондитерского цеха: виды, понятие об устройстве, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы	2
	2.	Тепловое кондитерское и холодильное оборудование: виды, понятие об устройстве, режимы работы, правила безопасной эксплуатации.	2
	<i>Лабораторные занятия</i>		
	3.	Подготовка к работе и уборка рабочего места. Особенности эксплуатации механического оборудования и весоизмерительных приборов для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	6
	Промежуточная аттестация: зачет по результатам устного опроса		-
7. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера			94
Тема 7.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации			10

Наименование дисциплин и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
рабочего места		
Тема 7.1.1. Пищевая ценность кондитерских изделий и их роль в питании. Подготовка к работе и уборка кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<i>Лекции</i>	
	1. История и современное состояние кондитерского производства. Пищевая ценность кондитерских изделий и их роль в питании. Организация работы кондитерского цеха.	2
	<i>Практические занятия</i>	
	2. Организация работы кондитерского цеха. Построение схемы размещения технологического оборудования кондитерского цеха.	2
Тема 7.1.2. Характеристика кондитерского сырья и его первичная обработка	<i>Лекции</i>	
	3. Характеристика и подготовка кондитерского сырья к производству.	2
	<i>Практические занятия</i>	
	4. Оценка качества основного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Способы разрыхления теста.	2
	5. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порции. Взаимозаменяемость сырья в кондитерском производстве.	2
Тема 7.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению и презентации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		82
Тема 7.2.1. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов	<i>Лекции</i>	
	1. Технология приготовления песочного и бисквитного, заварного и слоеного, воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов	2
	<i>Лабораторные занятия</i>	
	2. Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.	6
	3. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.	6
	4. Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов	6
	5. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него.	6

Наименование дисциплин и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.	
	6. Приготовление воздушного полуфабриката и изделий из него. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.	4
	7. Приготовление миндального полуфабриката и изделий из него. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.	4
Тема 7.2.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	Лекции	
	8. Технология приготовления кремов, сиропов, помады, желе, мастики, глазури, кандира, марципана, посыпок, карамели, цукат	2
	Лабораторные занятия	
	9. Приготовление сливочных и сметанных кремов	4
	10. Приготовление масляных и белковых кремов, сиропов и помады	4
Тема 7.2.3. Технология приготовления тортов и пирожных	Лекции	
	11. Технология приготовления пирожных, фруктовых и обезжиренных пирожных и тортов. Упаковывание, презентация, транспортирование, хранение тортов и пирожных. Требования, предъявляемые к качеству изделий	2
	Лабораторные занятия	
	12. Приготовление бисквитных пирожных и тортов	6
	13. Приготовление песочных пирожных и тортов	6
	14. Приготовление воздушных и заварных пирожных и тортов	6
Тема 7.2.4. Технология приготовления шоколадной продукции	Лекции	
	15. Технология приготовления шоколадной продукции	2
	Лабораторные занятия	
	16. Применение шоколадной продукции в оформлении кондитерских изделий	6
Тема 7.2.5. Диетические изделия. Новые технологии при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Лекции	
	17. Производство диетических кондитерских изделий. Применение новых технологий при производстве кондитерской и шоколадной продукции	2
	Лабораторные занятия	
	18. Приготовление изделий пониженной калорийности	4
	19. Приготовление изделий на основе новых технологий	4
Промежуточная аттестация: оценка качества выполнения лабораторных заданий, умение анализировать результат своей профессиональной деятельности во время проведения лабораторных работ.		2
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)		6

1.7. Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.7.1. Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

1.7.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение

слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Таблица 6 – Материально-техническое обеспечение

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВД 1. Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания	ПК 1. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Лаборатория (мастерская) «Учебный кондитерский цех. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков): <ul style="list-style-type: none"> – Пароконвектоматы ПКА 6-1/1ПМ2 – Плиты индукционные INDOKOR In7000 D – Фритюрница V 4л, настольная – Шкафы холодильные (стеклянная дверь, металлическая дверь; низкотемпературные, средне температурные) – Шкаф шоковой заморозки «HURAKAN» – Миксеры планетарные 5K45SSEWH – Блендер HURAKAN NKN-HBH850 200x220x500 – Соковыжималка шнековая Hurakan HKN-CS600H – Слайсер ESL-220
		<ul style="list-style-type: none"> – Слайсер для ананаса D=150 мм – Тестомес J-6 BF – Кухонный комбайн Термомикс ТМ6 – Весы электронные настольные CAS – Производственные столы (нержавеющая сталь) Стеллажи (нержавеющая сталь) – Моечные ванны (нержавеющая сталь, двухсекционные) – Облучатели бактерицидные ОРБН 2X15-01 – Стерилизаторы ножей M00074982 Инвентарь, кухонная и столовая посуда. приборы в необходимом ассортименте
		Мастерская по компетенции «Поварское дело»: <ul style="list-style-type: none"> – Пароконвектоматы ПКА 6-1/1ПМ2 – Плиты индукционные COBOR, четырёх конфорочные, стационарные – Фритюрница V 8л, настольная – Термомиксер «HURAKAN» – Дегидратор «HURAKAN» – Шкафы холодильные среднетемпературные – Шкафы холодильные POLAIR CB105-S – Шкаф шоковой заморозки «HURAKAN» – Планетарные миксеры ROSSO, стационарный – Блендер «HURAKAN» V=2л, стационарный – Соковыжималка шнековая Hurakan HKN-CS600H – Слайсер ESL-220 – Кофемолка – Упаковщик Вакуумный HURAKAN HKN-V AC400M2 – Весы электронные настольные CAS – Производственные столы (нержавеющая сталь) – Стеллажи (нержавеющая сталь)
		<ul style="list-style-type: none"> – Столы с моечной ванной (нержавеющая сталь, двухсекционные) – Инвентарь, кухонная и столовая посуда, приборы в необходимом ассортименте

	<p>Аудитория «Технологии изготовления хлебобулочных изделий. Технологии производства кондитерских сахаристых изделий»:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Персональный компьютер IP ОРТ – Комплект интерактивный мобильный №82 ass <p>Аудитория «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Персональный компьютер 4Gb, 500Gb, HDMI – Интерактивный комплект: доска IQ Board-DVT, проектор INFOCUS – Документ камера IQ VIEW <p>Система КРУСТ ИС120 для слабослышащих</p>
--	--

1.7.3. Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 7 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1. Нормативные правовые акты, иная документация
1.1. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992г. №2300-1
1.2. Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
1.3. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
2. Основная литература:
2.1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2023. - 320 с. – https://academia-moscow.ru/reader/?id=686198&demo=Y
2.2. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2023.- 320 с. – https://academia-moscow.ru/reader/?id=687254&demo=Y
2.3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510044
3. Дополнительная литература:
3.1. Бурашников, Ю.М., Максимов, А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2020. - 288 с. – https://academia-moscow.ru/reader/?id=511395&demo=Y ;
3.2. Гесс О., Гесс А. Венская кухня / Пер. с англ. Т. И. Редько-Добровольской. – М.: Центрполиграф, 1997. – 540 с.

3.3 Корнеенков, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 304 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518096
3.4 Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240с. – https://academia-moscow.ru/reader/?id=325022&demo=Y
3.5 Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ А. П. Альбов [и др.]; под общей редакцией А. П. Альбова, С. В. Николюкина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 425 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16691-0. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531500
3.6 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Под ред. Ф.Л. Марчука. - М.: Хлебпродинформ, 1994, 1996. - 602с.
4 Интернет-ресурсы
4.1. Издательство «Пищевая промышленность» www.foodprom.ru
4.2. Российская гильдия пекарей и кондитеров www.breadbusiness.ru
4.3. Журнал «Кондитерские изделия» www.my-ki.ru

1.7.4. Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.7.5. Сетевая форма обучения

Организация образовательного процесса при реализации программы в сетевой форме осуществляется с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения организаций, участвующих в сетевом взаимодействии, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этих организаций.

В соответствии с письмом о намерении совместной реализации ФП «Содействие занятости» от 30.05.24 №457/01-16, будет заключен договор о сетевом взаимодействии и в реализации программ будет участвовать следующая организация:

Таблица 8 – Организация сетевого обучения

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
1	БПОУ УР «Ижевский	– Психология и этика	Организация-

№	Наименование организации	Участует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
	торгово-экономический техникум» Письмо о намерении совместной реализации ФП «Содействие занятости» от 30.05.24 №457/01-16	профессиональной деятельности; – Правовое обеспечение профессиональной деятельности; – Охрана труда; – Санитария и гигиена в пищевом производстве; – Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; – Итоговая аттестация	участник

1.8. Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по компонентам программы и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

1.8.1. Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, 3-го квалификационного разряда по профессии рабочего 12901 «Кондитер».

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в соответствующем профессиональном стандарте. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного

экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний технологических процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.