

Министерство образования Новосибирской области  
ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»

|                                                                              |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>РАССМОТРЕНО</u><br>на заседании ЦПК<br>протокол № 8<br>от «15» 12 2020 г. | <u>ПРИНЯТО:</u><br>на заседании педагогического<br>совета протокол № 9<br>от «9» 09 2020 г. | <u>УТВЕРЖДАЮ:</u><br>Зам.директора по УМР<br>ГБПОУ НСО «Новосибирский<br>политехнический колледж»<br> Т.В.Кузнецова<br>«9» 09 2020 г. |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

12901 «КОНДИТЕР»  
Форма обучения – вечерняя;  
Срок обучения – 2 мес.

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1 Общие положения.

1.1 . Основная программа профессионального обучения разработана в соответствии с Федеральным законом.

1.2. Нормативные основания для разработки основной программы профессионального образования (ОППО).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОППО.

1.4 Цель разработки программы профессиональной подготовки квалификации 12901 «Кондитер».

### 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников.

2.3. Виды профессиональной деятельности.

2.4 Характеристика программы профессиональной подготовки по квалификации: 12901 «Кондитер».

2.5 Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ.

3.1 Требования к поступающим.

3.2 Кадровый состав, реализующий программу профессиональной подготовки.

3.3 Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки.

3.4 Контроль и оценка результатов освоения программы.

Литература

## ПРИЛОЖЕНИЯ

4 Учебный план

5 Тематический план



# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная программа профессионального обучения разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513, с учетом Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 (ред. от 21.08.2013) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте 15.05.2013 № 28395).

Настоящая основная профессиональная образовательная программа устанавливает требования к реализации программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии **12901 Кондитер**.

Профессиональные компетенции сформулированы в соответствии с «Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, 2014 г., и профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

1.2. Нормативные основания для разработки основной программы профессионального образования (ОППО):

~ Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

~ Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

~ Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

~ Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 мая 2013 г., регистрационный № 28395) (далее – Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения);

~ Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);



Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОППО:  
ОППО – основная программа профессионального обучения;  
ПМ – профессиональный модуль;  
МДК – междисциплинарный курс;  
ОК – общие компетенции;  
ПК – профессиональные компетенции.

1.4 Цель разработки программы профессиональной подготовки квалификации 12901 «Кондитер»

Обучение слушателей выполнению трудовых функций «Кондитер» третьего квалификационного разряда в соответствии с требованиями Профессионального стандарта 33.011 «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940).

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:  
приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

- ☐ основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- ☐ технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- ☐ посуда и инвентарь;
- ☐ процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности:  
Основная программа профессионального обучения по рабочей профессии 12901 «Кондитер» направлена на освоение вида профессиональной деятельности: производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания, целью которого является изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания в соответствии с Профессиональным стандартом 33.011 «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта



"Кондитер" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940).

2.4 Характеристика программы профессиональной подготовки по квалификации: 12901 «Кондитер».

Форма обучения – вечерняя.

Нормативный срок обучения:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 320 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 115 часов; учебной практики – 80 часов;

производственной практики – 100 часов, экзамен – 5 часов.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованном кабинете и лаборатории с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки «Кондитера» 3 разряда.

Основой профессиональной подготовки является производственное обучение, в процессе которого осваиваются единые требования к сырью и готовой продукции, определяется расход сырья при приготовлении блюд, кондитерских изделий, отрабатываются навыки подготовки сырья к производству, механической кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовления блюд, кондитерских изделий, оформления, порционирования и раздачи блюд массового спроса.

Профессиональная подготовка по профессии 12901 «Кондитер» завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии 12901 «Кондитер».

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения выдается свидетельство о профессии «Кондитер», и присваивается 3 разряд.

### Кондитер 3-го разряда

**Характеристика работ.** Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.



**Должен знать:** сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

## 2.5 Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки

В результате освоения основной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» 3 разряда обучающиеся должны иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

#### 3.1 Требования к поступающим

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица, имеющие основное общее или среднее общее образование, а также лица, без ограничений статуса. На обучение принимаются как физические лица, так и представители юридических лиц.

К обучению по программе профессиональной подготовки по квалификации 12901 «Кондитер» допускаются лица, достигшие восемнадцати лет. Лица в возрасте до восемнадцати лет допускаются к освоению Программы при условии их обучения по основным общеобразовательным программам или образовательным программам среднего профессионального образования, предусматривающим получение среднего общего образования.

Прием на обучение осуществляется в соответствии с Порядком приема обучающихся и действующим законодательством Российской Федерации.

#### 3.2 Кадровый состав, реализующий программу профессиональной подготовки

Преподавание по программе профессиональной подготовки по квалификации 12901 «Кондитер» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 3.3 Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

*Требования к минимальному материально-техническому обеспечению*  
Колледж, реализующий программу профессиональной подготовки по квалификации 12901 «Кондитер», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.



### 3.4 Контроль и оценка результатов освоения программы

| Код            | Наименование результата обучения                                                                                                                                        |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 8.1.</b> | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб                                                                                                               |
| <b>ПК 8.2.</b> | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия                                                                                                               |
| <b>ПК 8.3.</b> | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки                                                                                                                         |
| <b>ПК 8.4.</b> | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты                                                                                        |
| <b>ПК 8.5.</b> | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные                                                                                                        |
| <b>ПК 8.6.</b> | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные                                                                                                   |
| <b>ОК 1.</b>   | Понимать сущности и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                   |
| <b>ОК 2.</b>   | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            |
| <b>ОК 3.</b>   | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| <b>ОК 4.</b>   | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           |
| <b>ОК 5.</b>   | Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности                                                                                   |
| <b>ОК 6.</b>   | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                                            |
| <b>ОК 7.</b>   | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.                                                                                   |

Оценка качества подготовки, включает промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию.

Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин.

Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается документ установленного образца. \_\_



## Литература

### Основные источники:

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Учебное пособие: Р.П.Кенгис «Домашнее приготовление тортов»
4. Л.П.Ляховская «Секреты домашнего кондитера»
5. Учебник: В.Барановский «Кондитер» учебное пособие, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий о/п Бутейкис,
6. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
7. Учебное пособие: А.Н.Андреев «Домашний хлеб и сдоба» 1993 г.
8. Н.Г.Прохорова А.М.Новикова «Бакалейные кондитерские, гастрономические. Молочные торты и хлебобулочные изделия»
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
12. Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
13. В.М. Калинина «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности»
14. И.П. Самородова «Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции.»
15. Производственное обучение профессии "Кондитер". В 2 частях. Часть 1; Академия - Москва, 2011. - 208 с.
16. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 480 с.
17. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А.Вытовтов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 576 с.
18. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А.Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. -336 с.
19. ГОСТ 24557 «Изделия хлебобулочные сдобные»
20. ГОСТ 14621-78 «Рулеты бисквитные»
21. ГОСТ27844-88 «Изделия булочные»
22. Стандарт отрасли «Торты и пирожные» ОСТ 10-060-95



#### Дополнительные источники:

1. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятий питания.
  2. Похлебкин. Занимательная кулинария. 1998г.
  3. Романов, А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. – Томск: Сибирское унив. изд-во, 2007 г. -278 с.- ISBN 978-5-379-00186-5;
  4. Похлебкин. Кулинарный словарь.
  5. Пирог. Выпечка домашнего приготовления. Резанова В. Ростов на Дону, ЗАО Книга 2000г.
  6. Как украсить блюда. Рудольф Биллер АСТ пресс М., 2004г.
  7. Фантазии булочек. Степанова И.В. ООО Эконом 2006г.
  8. Золотые рецепты: блины, блинчики, оладьи. Поскребышева Олма-Пресс, 2001г.
  9. Украшение из овощей и фруктов Мари Эльза Лобо «АРТ Родник 2006г»
  10. Рисование и лепка кондитерских изделий. Коева В.А. Феникс 2001г.
  11. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Цуркова К.А. Москва 1973г.
  12. Сборник рецептур мучных, булочных для предприятий о/п.
  13. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. 2000г Издательство «Хлебпродинформ»
  14. Выпечка Г.И.Поскребышева, М., 2001г.
  15. Торты домашнего приготовления. Лагутина Л.А. Ростов на Дону, 2000г.
  16. Увлекательное моделирование Кискальт Изольда. Профиздат 2006г.
  17. 130 изысканных рецептов домашней выпечки. О. Потапова Крон-Пресс М., 1999г.
  18. Шумилкина М. Н. Кондитер; Феникс - Москва, 2011. - 320 с.
- интернет-ресурсы
- [www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- [www.gks.ru](http://www.gks.ru)- сайт Госкомстата;
- [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант.



**Министерство образования Новосибирской области**  
**ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель отделения  
 платных образовательных услуг  
Л. А. Чеснокова  
 « 9 » 09 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Зам.директора по УМР  
Т.В.Кузнецова  
 « 9 » 09 2020 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии  
**«Кондитер»**

Код профессии: **12901**

Форма обучения: вечерняя

Длительность обучения: **2 месяца (320 часов)**

Недельная нагрузка: **40 часов**

Минимальный уровень образования абитуриентов: **основное общее образование**

Присваиваемый квалификационный разряд: **3 разряд**

| Индекс       | Наименование учебных циклов, разделов, модулей.                       | Всего часов | Самоподготовка | Форма контроля |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|----------------|
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                      | <b>15</b>   |                |                |
| ОП.01        | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве      | 5           |                | З              |
| ОП.02        | Техническое оснащение и организация рабочего места                    | 5           |                | З              |
| ОП.03        | Экономические и правовые основы производственной деятельности         | 5           |                | З              |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>                                          |             |                |                |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональный модуль</b>                                        |             |                |                |
| МДК.01.01    | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 100         |                | ДЗ             |
| <b>УП.00</b> | <b>Учебная практика</b>                                               | <b>80</b>   |                | ДЗ             |
| ПП.00        | Производственная практика                                             | 100         |                | ДЗ             |
|              | Квалификационный экзамен                                              | 5           |                | ДЗ             |
| <b>Итого</b> |                                                                       | <b>320</b>  |                |                |