

Министерство образования Новгородской области  
Областное государственное бюджетное/автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Новгородский торгово-технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор ЦОПП

\_\_\_\_\_ Хвощевская И.В.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор



\_\_\_\_\_ Галахов М.Б.

« 20 » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

*профессиональная подготовка*  
**по профессии 12901 « Кондитер»**  
**с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции « Кондитерское дело»**

Внутренняя экспертиза

\_\_\_\_\_ Васильева И.С.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022

г. Великий Новгород  
2022

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.

### Аннотация программы.

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

*В результате освоения программы обучающиеся освоят компетенцию «Кондитерское дело» и будут готовы к выполнению работ по профессии « Кондитер».*

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующей профессиональной компетенции «кондитерское дело» по окончании освоения профессионального модуля школьники **должны знать:**

- содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы;
- технологии выполнения профессиональной пробы;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- правила использования оборудования и инвентаря на примере практической пробы.

**Школьники должны уметь:**

- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем (ножами, кондитерскими мешками с насадками и т.д.), оборудованием (плитой электрической с жарочным шкафом, блендером и т.д.), документацией (технологической картой); выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;

- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

**Трудоемкость обучения;144** ак. часа

**Форма обучения: очная**

**Режим занятий:** 8 часов в неделю

**Форма итоговой аттестации: Квалификационный экзамен в форме квалификационного экзамена**

Программа профессионального обучения и повышения квалификации рабочих по профессии 16675 « Кондитер» разработана в соответствии с требованиями: – Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании» – Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569) – Профессионального стандарта " Кондитер" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н); – Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292); – Положения о Многофункциональном центре прикладных квалификаций ГПОУ ТТГТ иСО от 19.09.2017.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ И СПОСОБЫ ИХ ОЦЕНКИ.

Результатом освоения профессионального модуля по компетенции «Кондитерское дело». является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД):

- Осуществлять подготовку кондитерского сырья к производству.
- Выполнять приготовление дрожжевого теста и изделий из него.
- Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.
- Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья.
- Приготовление сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа.
- Раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласти для тортов и пирожных. Намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой. Проверка веса штучных изделий.
- Определять качественную оценку п/ф.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Производить подготовку кондитерского сырья. Краткая характеристика сырья. Условия хранения.	Порядок и правила подготовки к производству муки, сахара, сахарной пудры, молочных продуктов, меда, повидла, овощей и фруктов, круп, мясных и рыбных продуктов, вкусовых и ароматических в-в, обработка яиц и т.д.	Оценка на практических занятиях Тестирование Лабораторно-практические занятия
Готовить фарши и начинки для мучных кондитерских изделий.	Приготовление мясного фарша, капустного фарша, рисового с яйцом, картофельного, морковного, творожного, яблочного, начинки из повидла, с маком.	Оценка на практических занятиях Тестирование Лабораторно-практические занятия
Готовить дрожжевое тесто и изделия из него.	Приготовление пирожков с различными фаршами и начинками.	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия
Готовить бездрожжевое тесто, п/ф и изделия из него.	Приготовление блинчатого теста, вафельного, песочного, сдобного, пряничного, воздушного, бисквитного, заварного, слоеного. Технология приготовления, требования к качеству п/ф.	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия
Готовить различные виды отделочных п/ф для тортов и пирожных.	Приготовление крема, сиропа, желе, сахарной мастики, глазури и т.д.	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия
Готовить простые виды пирожных	Основные процессы изготовления пирожных:	Оценка на практических занятиях

	классификация, рецептуры, технология приготовления, размеры и форма, масса, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Лабораторно-практические занятия
Готовить простые виды тортов.	Основные процессы изготовления тортов: характеристика, рецептуры, технология приготовления, размеры и форма, масса, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Оценка на практических занятиях Лабораторно-практические занятия

### 2.3. Описание оценки качества освоения программы по компетенции

#### «Кондитерское дело».

Оценка качества подготовки, включает промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию по профессии «кондитер». Промежуточная аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена по профессии «кондитер». Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Квалификационный экзамен по профессии «кондитер» включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Выпускникам, прошедшим соответствующее обучение по программе профессиональной подготовки в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается документ установленного образца.

### 3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин	В том числе			
		Всего	Лекции	Практические занятия	Форма контроля
	<b>Теоретическая часть</b>				
1.	Товароведение пищевых продуктов	6	6	-	Зачет
2.	Физиология питания, санитария и гигиена	6	6	-	Зачет
3.	Организация производства предприятий общественного питания	6	6	-	Зачет
4.	Оборудование предприятий общественного питания, охрана труда	6	6	-	Зачет
5.	Калькуляция	6	6		Зачет
	<b>Практическая часть</b>				
6.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Раздел 1. Подготовка сырья к производству Раздел 2. Приготовление фаршей и начинок Раздел 3. Приготовление дрожжевого теста Раздел 4. Приготовление отделочных п/ф для тортов и пирожных Раздел 5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него Раздел 6. Приготовление пирожных и тортов .	96	60	36	ДЗ
7.	Экскурсия на предприятие общественного питания.	12			
	<b>Квалификационный экзамен</b>	6			Освоен/не освоен
	<b>Итого:</b>	<b>144</b>			

#### 4. УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

1. Бутейкис, Н.Г. Приготовление мучных кондитерских изделий /Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - М., 2017.
2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». Учебник для нач.проф. образования , стереотипное, Издательский центр «Академия» 2018г.
3. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. -2-е изд., стер. - М., 2017.

4. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Учебник для нач.проф. образования 3-е издание, стереотипное, Издательский центр «Академия» 2019г.

5. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов» Учебник для нач.проф. образования 3-е издание, стереотипное, Издательский центр «Академия» 2018г.

**Учебные пособия:**

1. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров, кондитеров» учебное пособие, 8-е издание, стереотипное. Издательский центр «Академия» 2017г.

2. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь в четырех частях; учеб. Пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия» 2020 г.

**Справочники:**

Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» учебное пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия» 2020 г.

**Интернет-ресурсы**

1. <http://www.inforvideo.ru/>

2. <http://supercook.ru>

3. <http://www.millionmenu.ru/>

4. <http://www.gastronom.ru/>

5. <http://www.restoran.ru/>

6. <http://knigakulinara.ru/books/>

• Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru;>

**5. КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ.**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение предметов общепрофессионального и профессионального цикла:

- мастера производственного обучения должны иметь среднее или высшее образование по направлению подготовки; квалификация по профессии выше, чем получаемая выпускниками;

- преподаватели междисциплинарных курсов и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Фамилия Имя Отчество	Должность, место работы	Ученая степень/ученое звание, статус в экспертном сообществе
Кудрявцева Наталья Викторовна	Мастер производственного обучения и преподаватель спецдисциплин	
Монахова Виктория Игоревна	Мастер производственного обучения и преподаватель спецдисциплин	