

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Учебный центр «ПроДвижение»



Н.И. Бочкарева  
«10» апреля 2023 г.

**ПРОГРАММА**  
**ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**(программа повышения квалификации) -**  
**КОНДИТЕР**

*Форма обучения – очная*

*Нормативный срок обучения – 144 часа*

Кызыл, 2023

Программа повышения квалификации - Кондитер, разработана с учетом профессионального стандарта **Кондитер** Регистрационный № 549, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597 и с учетом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г.

Организация разработчик: ООО «Учебный центр «Продвижение»

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

#### 1.1 Характеристика программы повышения квалификации

Кондитер

#### 1.2. Нормативные документы для разработки программы повышения квалификации по профессии Кондитер

#### 1.3. Нормативный срок освоения программы

#### 1.4. Требования к поступающим на обучение по программе повышения квалификации по профессии Кондитер

#### 1.5 Форма обучения

#### 1.6 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

### 2 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

#### 2.1. Требования к результатам освоения программы

### 3 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

#### 3.1. Учебный план.

#### 3.2 Рабочая программа.

### 4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

#### 4.1. Оценка качества освоения программы

#### 4.2 Организация текущего контроля

#### 4.3 Организация промежуточной и итоговой аттестации

### 5. ТРЕБОВАНИЕ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

#### 5.1. Кадровое обеспечение

#### 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

#### 5.3. Материально-техническое обеспечение

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Характеристика программы повышения квалификации по профессии Кондитер**

Основная цель программы повышения квалификации Кондитер - повышение профессионального уровня слушателей в рамках имеющейся квалификации и готовность прошедшего подготовку и итоговую аттестацию слушателя программы к изготовлению качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентации и продажи.

Программа повышения квалификации по профессии Кондитер разработана с учетом профессионального стандарта Кондитер Регистрационный № 549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597 и Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г.

Программа повышения квалификации представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований регионального рынка труда и запросов предприятий, заказчиков образовательных услуг. Программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя по данному направлению и включает в себя следующие документы: учебный план, рабочие программы дисциплин, профессионального модуля и производственной практики, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки слушателей.

### **1.2. Нормативные документы для разработки программы повышения квалификации по профессии Кондитер**

Программа повышения квалификации представляет собой систему документов, регламентирующих цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателей по данному направлению.

Нормативную правовую основу разработки программы повышения квалификации по профессии 12901 Кондитер составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273 от 29 декабря 2012 года);
- Федеральный закон Российской Федерации «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации (в части законодательного определения понятия профессионального стандарта, порядка его разработки и утверждения)» от 3 декабря 2012 года № 236-ФЗ
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 2013 г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 26 августа 2013 г. № 729 «О федеральной информационной системе "Федеральный реестр сведений о документах об образовании и (или) о квалификации, документах об обучении»
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 июля 2013г. № 499).
- Письмо Минобрнауки России от 09.10.2013 N 06-735 «О дополнительном профессиональном образовании" (вместе с "Разъяснениями о законодательном и нормативном правовом обеспечении дополнительного профессионального образования»).
- - Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016г.
- профессиональный стандарт Кондитер, регистрационный № 549, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597
- Локальные нормативные акты Учебного центра.

### **1.3. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы повышения квалификации – **144 часа**

### **1.4. Требования к поступающим на обучение по программе повышения квалификации по профессии Кондитер**

К освоению программы повышения квалификации по профессии **Кондитер** допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование в целях повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации для обеспечения ее соответствия меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.

### **1.5 Форма обучения – очная (без отрыва от работы).**

### **1.6 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы**

- удостоверение о повышении квалификации

## 2 ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

### 2.1. Требования к результатам освоения программы

Программа направлена на совершенствование профессиональных компетенций слушателей по виду профессиональной деятельности **Приготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера**

ПК.01 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

ПК.02 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Слушатель должен **иметь**:

**практические навыки**, соответствующие основному виду профессиональной деятельности:

- Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочего места работников кондитерского цеха по заданию кондитера
- Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
- 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
- Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
- Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
- Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
- Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

**необходимые умения**:

- 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
  - 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
  - Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

**необходимые знания:**

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Требования к качеству, срокам и условиям 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
- Правила пользования сборниками рецептов 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
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

### 3 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Учебный план

Наименование тем программы	Форма аттестации	Обязательные аудиторные учебные занятия (час.)		
		всего	теоретические	практические занятия и лабораторные работы
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	З	6	6	-
Техническое оснащение и организация рабочего места	З	6	4	2
Основы калькуляции и учета	З	6	6	-
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	ДЗ	54	22	46
Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста	ДЗ	8	4	4
Приготовление и реализация полуфабрикатов кондитерского производства	ДЗ	14	4	10
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции	ДЗ	16	4	12
Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	ДЗ	8	2	6
Приготовление, оформление и подготовка к реализации шоколадной продукции	ДЗ	8	2	6
<b>Практика производственная</b>		<b>12</b>		
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>6</b>		
<b>Всего учебной нагрузки (час.)</b>		<b>144</b>		

Начало учебных занятий по мере комплектования групп. Продолжительность занятий 45 минут, группировка парами.

#### **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

##### **4.1. Оценка качества освоения программы**

Оценка качества освоения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестации слушателей в виде экзамена.

##### **4.2 Организация текущего контроля**

Текущий контроль проводится преподавателями в процессе обучения с целью объективной оценки качества освоения программы.

##### **4.3 Организация промежуточной и итоговой аттестации**

Промежуточная аттестация, проводится в форме зачета.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания. Аттестационной комиссией проводятся оценка освоенных слушателями компетенций. Обучение завершается итоговой аттестацией в форме экзамена.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

#### **5 ТРЕБОВАНИЕ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

##### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация данной программы обеспечивается высококвалифицированными кадрами, имеющими достаточный опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы.

##### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем темам.

##### **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебный кабинет теоретического обучения	Теоретические занятия	- рабочее место преподавателя -1; - рабочие места обучающихся – 18 мест; - ноутбук; - МФУ; - доска; - флипчарт; - проектор.
Мастерская	Практические занятия Квалификационный экзамен	Стол производственный Печь конвекционная Весы настольные электронные

		Плита индукционная 2-х конфорочная Противень для конвекционной печи алюминиевый Планетарный настольный миксер Микроволновая печь Холодильный шкаф Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800 Стол с моечной ванной Смеситель холодной и горячей воды Блендер Решётка для глазировки Доска разделочная Венчик большой (сталь нерж.; L=400/160мм; металлич.) Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.) Стакан мерный 1 л пластиковый Набор кондитерских насадок Формы металлические Формы силиконовые для десертов Скалка кондитерская Форма для шоколада Силиконовые формы для шоколада и мармелада
--	--	---

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер». – Москва: ACADEMIA, 2018.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Москва: ACADEMIA, 2016.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019.
4. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства. Учебник. Гриф УМО вузов РФ. – Москва: Лань, 2018.
5. Драгилев А.И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства: моногр. / А.И. Драгилев, М.Д. Руб. – Москва: ИЛ, 2017.
6. Калачев М.В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. – Москва: ДеЛи принт, 2013.
7. Кузнецова Л.С., Сидангова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – Москва: Мастерство, 2012.
8. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – Москва: Академия, 2018.
9. Токарев Л.И. Производство мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 2019.
10. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – Москва: ПрофОбрИздат, 2012.
11. Шембель А.Ф. Рисование и лепка кондитеров. – Москва: Высшаяшкола, 1991.

### Список рекомендуемой литературы

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – Москва: ЭКСМО, 2017.
2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2018.
3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2015

4. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – Москва: Колос, 1993.
5. Кондитерские изделия в домашних условиях. – Москва: Книжно-рекламное агентство «РА», Журнал «Березиль», 2017.
6. Кондитерские изделия. – Москва: Техника, 2019.
7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2017.
8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – Москва: Экономика, 1993.
9. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – Москва: Пищевая промышленность, 2018.

#### **Интернет-ресурсы**

1. Кондитерские рецепты [Электронный ресурс]// Сайт рецептов. URL: <https://hlebopechka.ru/> (Дата обращения: 14.12.2020).
2. Рецепты мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]// Сайт кулинарного сообщества. URL: <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/> (Дата обращения: 14.12.2020).