

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

АНО «ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
АНО «Профессиональный стандарт»

\_\_\_\_\_ А.В. Постюшков

25 апреля 2019 года

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

---

**основной программы профессионального обучения  
«Кондитер»**

САРАТОВ - 2019

# **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

---

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки  
«Кондитер»

## **Содержание**

1. Общая характеристика программы
2. Учебный план
3. Календарный учебный план
  - 3.1. Учебно-тематический план
  - 3.2. Содержание программ
4. Организационно-педагогические условия
  - 4.1 Материально-техническое обеспечение
  - 4.2 Организация образовательного процесса
  - 4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса
5. Формы аттестации и оценочные материалы
  - 5.1 Формы и методы контроля

## 1. Общая характеристика программы

### 1. Цель реализации программы

Целью изучения программы является ознакомления слушателей со всеми систематическими направления развития данной отрасли и современными техническими и технологическими направления развития. Расширение кругозора обучающихся посредством стимулирования их познавательной активности.

К задачам дисциплины относятся:

- знакомство с основными тенденциями развития направления;
- обучение работы с источниками литературы и практическими задачами стоящими перед специалистами;
- изучение методик работы с учебной и профессиональной литературой;
- ознакомление с современными методами исследований;
- анализ и актуализация знаний в выбранной области;

В результате освоения программы профессиональной переподготовки слушателем будут приобретены следующие знания, навыки и умения:

#### **знать:**

- внешнее и внутреннее строение клеток, тканей, органов семенных растений в плане онтогенетического и филогенетического развития, в связи с условиями окружающей среды;
- особенности размножения и циклы развития семенных растений;
- терминологию морфологии и анатомии растений;
- устройство и принципы работы увеличительных приборов.

#### **уметь:**

- применять полученные знания во взаимосвязи с окружающей средой;
- проводить исследования;
- работать с учебной литературой;

#### **владеть:**

- навыками применения основных методов в практической и исследовательской работе;
- техникой и технологией работы в изучаемой области;

### 2. Категория слушателей

Выпускники ВУЗов, колледжей, преподаватели, работники служб и организаций связанных с изучаемой профессией.

### 3. Планируемые результаты обучения

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способности использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1);
- способности анализировать данные и строить логические цепочки (ПК-7);
- владением знаниями о теоретических основах в области и практических навыков работы (ПК-15).

Трудоемкость освоения – 166 академических часов (2 месяца).

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки  
«Кондитер»

### 2. Учебный план

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов
1	Правовые и экономические основы профессиональной деятельности	8
2	Теоретические основы профессиональной деятельности	8
3	История развития кондитерского дела	6
4	Помещения, инструменты и оборудование кондитерских цехов	18
5	Изготовление теста, полуфабрикатов, десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	24
6	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	6
7	Учебная практика	30
8	Производственная практика	66
9	Консультация	8
	Квалификационный экзамен	6
	ИТОГО: теория	<b>70</b>
	практика	<b>96</b>
	ВСЕГО:	<b>166</b>

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки  
«Кондитер»

### 3. Календарный учебный план

#### 3.1. Учебно-тематический план

№	Наименование дисциплины	Месяц 1				Месяц 2			
		Неделя 1	Неделя 2	Неделя 3	Неделя 4	Неделя 1	Неделя 2	Неделя 3	Неделя 4
1	Правовые и экономические основы профессиональной деятельности	+	+/3	-	-	-	-	-	-
2	Теоретические основы профессиональной деятельности	-	+	+/3	-	-	-	-	-
3	История развития кондитерского дела	-	-	+	+/3	-	-	-	-
4	Помещения, инструменты и оборудование кондитерских цехов	-	-	-	-	+	+/3	-	-
5	Изготовление теста, полуфабрикатов, десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	-	-	-	-	-	+	+/3	-
6	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	-	-	-	-	-	-	+/3	-
7	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	+/3
8	Производственная практика	-	-	-	-	-	-	-	+
9	Консультация Квалификационный экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-
	Итоговая аттестация	-	-	-	-	-	-	-	--

+ время изучения дисциплины (недели); 3 – зачет.

### 3.2 Содержание программы

#### **1. Правовые и экономические основы профессиональной деятельности.**

Основы экономики. Калькуляция затрат. Правовые основы деятельности кондитерских.

#### **2. Теоретические основы профессиональной деятельности**

Понятие кондитер. Инвентарь кондитера. Технология изготовления кондитерских изделий.

#### **3. История развития кондитерского дела**

#### **4. Помещения, инструменты и оборудование кондитерских цехов.**

Инвентарь кондитерского цеха. Требования к помещению кондитерского цеха.

#### **5. Изготовление теста, полуфабрикатов, десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.**

#### **6. Организация работы кондитерского цеха.**

Организация рабочего места кондитера. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха. Правила приемки продуктов, поставщики товаров.

#### **7. Учебная практика**

Цель учебной практики - является обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами элементами профессиональной деятельности, а также закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретения ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

#### **8. Производственная практика**

Цель практики — повышение качества подготовки специалистов путем расширения, углубления и закрепления полученных теоретических знаний, приобретения необходимых практических навыков.

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки  
«Кондитер»

### 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

#### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Приводятся сведения об условиях проведения лекций, лабораторных и практических занятий, а также об используемом оборудовании и информационных технологиях.

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, Программнообеспечения
1.	Аудитория	лекции	Ноутбук Lenovo (2,4 Ghz), мультимедийный проектор Sony, экран, доска
2.	Аудитория	практические занятия	учебные макеты, плакаты, слайды для изучения основ бюджетирования

#### 4.2. Организация образовательного процесса

Профессиональная программа подготовки обеспечена учебной литературой, учебно-методической документацией и материалами. Библиотечный фонд укомплектован печатными (электронными) изданиями основной литературы по всем дисциплинам. Учебники (печатные или электронные), обновляются с учетом степени успеваемости литературы.

Список рекомендуемой литературы по дисциплине включает научные, официальные, справочные, библиографические издания, периодические издания по профилю дисциплины.

#### 4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация рабочей программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой темы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации в соответствии с требованиями нормативных документов.

### 5. Формы аттестации, оценочные материалы

#### 5.1 Формы и методы контроля

Итоговая аттестация после дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации осуществляется посредством подготовки и защиты аттестационной работы и должна выявлять теоретическую и практическую часть в соответствии с содержанием образовательной программы.

**Темы для подготовки аттестационной работы:**

1. Технология изготовления кондитерских изделий.
2. История развития кондитерского дела.
3. Помещения, инструменты и оборудование кондитерских цехов.

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки  
«Кондитер»

4. Инвентарь кондитерского цеха.
5. Требования к помещению кондитерского цеха.
6. Изготовление теста и полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции.
7. Организация работы кондитерского цеха.
8. Организация рабочего места кондитера.
9. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха.
10. Правила приемки продуктов, поставщики товаров.

В процессе подготовки аттестационной работы слушателю следует:

- изучить отечественную и зарубежную научную литературу, и аналитические материалы по теме исследования, имеющиеся статистические данные;
- определить современные разработки в научной литературе
- провести анализ основных научно-теоретических концепций по изучаемой проблеме;
- раскрыть возможности применения полученных решению практических задач в сфере бюджетирования сформулировать выводы и предложения.

Рекомендуемая литература:

а) Основная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2019.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Для предприятий общественного питания. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2019.
3. Коева В. А. Охрана труда в предприятии общественного питания. - М.: Издательство: Феникс, 2016.
4. Н.М. Мифтахудинова, Л.М. Богданова «Основы калькуляции и учёта на предприятиях общественного питания». 2017

б) Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. Экономика, 1988 г.
- 62 Г.А. Богданова «Оборудование предприятий общественного питания» М. Экономика, 1991г.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Лицензионные программы, используемые для учебного процесса:

Microsoft Office 2010 профессиональный плюс

Нормативно-справочная система Консультант Плюс