МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Методической комиссией УГПС 43.00.00. Сервис и туризм	Директор ОГБПОУ «УТПиТ»
	_____А.А. Красников
№ 1 от 28. 08. 2026г.	«_28_» _августа_ 2026 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО

«Кондитер»
(наименование программы)

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания
(новый вид профессиональной деятельности)

Кондитер 3 разряда
(наименование присваиваемой квалификации)

Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер
(профессиональный стандарт (при наличии))

Ульяновск 2026

Разработчики (составители):

1. Кузнецова Любовь Петровна, преподаватель профессионального цикла, высшей категории ОГБПОУ «Ульяновского техникума питания и торговли»;
2. Абрамова Анастасия Алексеевна, преподаватель профессионального цикла, высшей категории ОГБПОУ «Ульяновского техникума питания и торговли»;
3. Чесноков Данил Дмитриевич, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Ульяновского техникума питания и торговли»;
4. Морозова Татьяна Владимировна, руководитель Центра сопровождения реализации образовательных программ Центра опережающей профессиональной подготовки Ульяновской области областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский многопрофильный техникум».

Программа согласована (работодатель-партнер): ООО «Комбинат социального питания» (150033, Ярославская область, город Ярославль, ш.Тутаевское, д.95, офис 6)

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ 4
1.1 Общие положения 4
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации 6
1.3 Планируемые результаты обучения 7
1.4 Учебно-тематический план 9
1.5 Календарный учебный график 13
1.6 Рабочие программы модулей 16
1.7 Организационно-педагогические условия 23
1.8 Формы аттестации 28
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ 28
2.1 Текущий контроль 29
2.2 Промежуточная аттестация 29
2.3 Итоговая аттестация 29

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана в сетевом взаимодействии Центром опережающей профессиональной подготовки – структурным подразделением областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский многопрофильный техникум» и областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее – ОГБПОУ УТПиТ).

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии 12901 «Кондитер», 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 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Министерства просвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59784);

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства просвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 № 74776);

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 № 367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (вместе с «ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов») (дата введения 01.01.1996);

«Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих»;

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 № 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 № 34779);

Приказ Минтруда России от 01.10.2024 № 518 «Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности».

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований профессионального стандарта профессионального стандарта «Кондитер» (утверждён приказом Минтруда России от 07 сентября 2015 № 597н)

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;
ДЗ - дифференцированный зачет;
ДОТ - дистанционные образовательные технологии.

1.1.3 Требования к слушателям

а) категория слушателей: к освоению программы допускаются лица в соответствии с требованиями Постановление Правительства РФ от 21.02.2024 № 201 «Об утверждении Положения о реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан»:

а) граждане в возрасте 50 лет и старше, граждане предпенсионного возраста;

б) граждане, фактически осуществляющие уход за ребенком и находящиеся в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста 3 лет;

в) женщины, не состоящие в трудовых отношениях и имеющие детей дошкольного возраста в возрасте от 0 до 7 лет включительно;

г) инвалиды (инвалиды с нарушением зрения (слабовидение), инвалиды с нарушением слуха, инвалиды с нарушением речи, инвалиды с нарушением статодинамической (двигательной) функции);

д) граждане, обратившиеся в органы службы занятости в целях поиска работы;

е) безработные граждане, зарегистрированные в органах службы занятости;

ж) ветераны боевых действий, принимавшие участие (содействовавшие выполнению задач) в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины с 24 февраля 2022 г., на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г., уволенные с военной службы (службы, работы);

з) лица, принимавшие в соответствии с решениями органов публичной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 г.;

и) члены семей лиц, указанных в подпунктах «ж» и «з» настоящего пункта, погибших (умерших) при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий), члены семей лиц, указанных в подпунктах «ж» и «з» настоящего пункта, умерших после увольнения с военной службы (службы, работы), если смерть таких лиц наступила вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученного ими при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий);

к) молодежь в возрасте до 35 лет включительно, относящаяся к категориям:

- граждан, которые со дня окончания военной службы по призыву не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и

более;

- граждан, не имеющих среднего профессионального образования, высшего образования и не обучающихся по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования (в случае обучения по основным программам профессионального обучения);

- граждан, которые со дня выдачи им документа об образовании и (или) о квалификации не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более.

Особые условия допуска к работе: прохождение обязательных предварительных медицинских осмотров в порядке, установленном законодательством Российской Федерации; при производстве кондитерской и шоколадной продукции возраст не меньше 18 лет.

б) требования к уровню профессионального образования: к освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование, без стажа практической работы кондитером.

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 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.

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 «Кондитер 3 разряда».

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Вид профессиональной деятельности: 33.010 Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: (А) Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3 уровень.

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации «Кондитер 3 разряда».

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 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
	ПК 1.2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятель-ности	Код и наименова-ние компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	З 1.1.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания З 1.1.2 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции З 1.1.3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции З 1.1.4 Назначение, правила использования	У 1.1.1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе У 1.1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе У 1.1.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной	ПрО 1.1.1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания ПрО 1.1.2 Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера ПрО 1.1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию

		применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними З 1.1.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	продукции	кондитера ПрО 1.1.4 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
	ПК 1.2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	З 1.2.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания З 1.2.2 Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции З 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения З 1.2.4 Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции З 1.2.5 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям З 1.2.6 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества	У 1.2.1 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции У 1.2.2 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции У 1.2.3 Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции У 1.2.4 Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию У 1.2.5 Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности	ПрО 1.2.1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера ПрО 1.2.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера ПрО 1.2.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ПрО 1.2.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера ПрО 1.2.5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

		З 1.2.7 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции З 1.2.8 Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями З 1.2.9 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции З 1.2.10 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	готовой продукции У 1.2.6 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции У 1.2.7 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности У 1.2.8 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции У 1.2.9 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты У 1.2.10 Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 3 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	**Трудоемкость, ак.час**					**Формы аттеста-ции**
	Итого	**Виды занятий, в т.ч.**			**СР**	
		Л	**ПЗ, ЛР**	**К**		
Модуль 1 Введение в программу	**6**	**2**	**4**	**-**	**-**	**-**
Тема 1.1 Организационные подходы при реализации федерального проекта «Активные меры содействия занятости» национального проекта «Кадры»	2	2	-	-	-	-
Тема 1.2 Основные принципы работы LMS «Атлас»	1	-	1	-	-	-

Тема 1.3 Практики эффективного трудоустройства	3	-	3	-	-	-
Модуль 2 Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера	**12**	**8**	**4**	**-**	**-**	**-**
Тема 2.1 Классификация механического, теплового оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции	2	2	-	-	-	-
Тема 2.2 Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами	2	2	-	-	-	-
Тема 2.3 Разработка технологических карт на кондитерские изделия. Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости	2	-	2	-	-	-
Тема 2.4 Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции	4	4	-	-	-	-
Промежуточная аттестация	**2**	**-**	**2**	**-**	**-**	**тестирование**
Модуль 3 Торты, антреме, десерт на тарелке	**40**	**12**	**28**	**-**	**-**	**-**
Тема 3.1 Методы изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры классических тортов	4	4	-	-	-	-
Тема 3.2 Современные технологии в профессиональной сфере. Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству	4	4	-	-	-	-
Тема 3.3 Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и	4	4	-	-	-	-

оформление						
Тема 3.4 Изготовление классических тортов	6	-	6	-	-	-
Тема 3.5 Изготовление современных тортов, антреме, тортов, десертов на тарелке	20	-	20	-	-	-
Промежуточная аттестация	**2**	**-**	**2**	**-**	**-**	**тестирование**
Модуль 4 Миниатюры, порционные пирожные, птифуры. Кондитерские изделия и шоколад	**40**	**14**	**26**	**-**	**-**	**-**
Тема 4.1 Классификация, виды, методы изготовления пирожных разнообразного ассортимента	2	2	-	-	-	-
Тема 4.2 Новые техники изготовления с применением специализированных инструментов и инвентаря. Современный дизайн и оформление изделий	2	2	-	-	-	-
Тема 4.3 Нарезные пирожные: ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Способы нарезания на порции. Варианты оформления и декорирования	2	2	-	-		-
Тема 4.4 Эклеры: ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования.	2	2	-	-		-
Тема 4.5 Макарон: ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования	2	2	-	-	-	-
Тема 4.6 Торты: ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования	2	2	-	-	-	-
Тема 4.7 Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий	20	-	20	-	-	-

Тема 4.8 Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом. Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада	2	1	1	-	-	-
Тема 4.9 Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки	2	1	1	-	-	-
Тема 4.10 Изготовление конфет	2	-	2	-	-	-
Промежуточная аттестация	**2**	**-**	**2**	**-**	**-**	**тестирование**
Производственная практика	**40**	**-**	**40**	**-**	**-**	**выполнение учебных заданий**
Итоговая аттестация (КЭ)	**6**			**-**	**-**	**КЭ**
Всего ак.часов	**144**	**36**	**102**	**-**	**-**	-

1.5 Календарный учебный график

Таблица 4 – Календарный учебный график

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней ак. час																																			
	Д 1	Д 2	Д 3	Д 4	Д 5	Д 6	Д 7	Д 8	Д 9	Д 10	Д 11	Д 12	Д 13	Д 14	Д 15	Д 16	Д 17	Д 18	Д 19	Д 20	Д 21	Д 22	Д 23	Д 24	Д 25	Д 26	Д 27	Д 28	Д 29	Д 30	Д 31	Д 32	Д 33	Д 34	Д 35	Д 36	Итого
Модуль 1. Введение в программу																																					
Тема 1.1 Организационные подходы при реализации федерального проекта «Активные меры содействия занятости» национального проекта «Кадры»	2																																				**2**
Тема 1.2 Основные принципы работы LMS «Атлас»	1																																				**1**
Тема 1.3 Практики эффективного трудоустройства	1	2																																			**3**
Модуль 2 Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера																																					
Тема 2.1 Классификация механического, теплового оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции		2																																			**2**
Тема 2.2 Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами			2																																		**2**
Тема 2.3 Разработка технологических карт на кондитерские изделия. Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости			2																																		**2**
Тема 2.4 Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции				4																																	**4**
Промежуточная аттестация					2																																**2**
Модуль 3 Торты, антреме, десерт на тарелке																																					
Тема 3.1 Методы изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры классических тортов					2	2																															**4**

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней ак. час																																				
	Д 1	Д 2	Д 3	Д 4	Д 5	Д 6	Д 7	Д 8	Д 9	Д 10	Д 11	Д 12	Д 13	Д 14	Д 15	Д 16	Д 17	Д 18	Д 19	Д 20	Д 21	Д 22	Д 23	Д 24	Д 25	Д 26	Д 27	Д 28	Д 29	Д 30	Д 31	Д 32	Д 33	Д 34	Д 35	Д 36	Итого
Тема 3.2 Современные технологии в профессиональной сфере. Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству						2	2																														**4**
Тема 3.3 Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и оформление							2	2																													**4**
Тема 3.4 Изготовление классических тортов								2	4																												**6**
Тема 3.5 Изготовление современных тортов, антреме, тортов, десертов на тарелке										4	4	4	4	4																							**20**
Промежуточная аттестация															2																						**2**
Модуль 4 Миниатюры, порционные пирожные, птифуры. Кондитерские изделия и шоколад																																					
Тема 4.1 Классификация, виды, методы изготовления пирожных разнообразного ассортимента															2																						**2**
Тема 4.2 Новые техники изготовления с применением специализированных инструментов и инвентаря. Современный дизайн и оформление изделий																2																					**2**
Тема 4.3 Нарезные пирожные: ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Способы нарезания на порции. Варианты оформления и декорирования																2																					**2**
Тема 4.4 Эклеры: ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования.																	2																				**2**
Тема 4.5 Макарон: ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования																	2																				**2**
Тема 4.6 Торты: ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования																		2																			**2**
Тема 4.7 Изготовление миниатюр,																		2	4	4	4	4	2														**20**

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней ак. час																																				
	Д 1	Д 2	Д 3	Д 4	Д 5	Д 6	Д 7	Д 8	Д 9	Д 10	Д 11	Д 12	Д 13	Д 14	Д 15	Д 16	Д 17	Д 18	Д 19	Д 20	Д 21	Д 22	Д 23	Д 24	Д 25	Д 26	Д 27	Д 28	Д 29	Д 30	Д 31	Д 32	Д 33	Д 34	Д 35	Д 36	Итого
порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий																																					
Тема 4.8 Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом. Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада																							2														**2**
Тема 4.9 Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки																								2													**2**
Тема 4.10 Изготовление конфет																								2													**2**
Промежуточная аттестация																									2												**2**
Производственная практика																										4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		**40**
Итоговая аттестация (КЭ)																																				6	**6**
Всего ак.часов	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	**144**

1.6 Рабочие программы модулей

Таблица 5 – Рабочая программа дисциплины

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Модуль 1 Введение в программу			
Тема 1.1 Организационные подходы при реализации федерального проекта «Активные меры содействия занятости» национального проекта «Кадры»	Л	2	Нормативные правовые основы **реализации** федерального проекта «Активные меры содействия занятости» национального проекта «Кадры». Требования к участникам проекта. Алгоритм реализации проекта. Итоговые результаты.
Тема 1.2 Основные принципы работы LMS «Атлас»	ПЗ	1	Ключевые подходы к организации образовательной деятельности в системе LMS «Атлас». Состав функций кабинета обучающего в LMS «Атлас». Требования к «цифровому следу» участника проекта
Тема 1.3 Практики эффективного трудоустройства	ПЗ	3	Самоопределение и подбор критериев выбора будущей работы. Поиск подходящих вакансий. Составление резюме-реестра и резюме на вакансию. Подготовка и проведение собеседования с работодателем: к каким вопросам готовиться.
Модуль 2 Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера			
Тема 2.1 Классификация механического, теплового оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции	Л	2	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной работы
Тема 2.2 Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами	Л	2	Подготовка к работе кондитерского цеха и рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Оборудование кондитерского цеха. Классификация, виды, назначение, правила эксплуатации оборудования. Производственная посуда, инвентарь, инструменты. Специализированные инструменты для изготовления кондитерских изделий. Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Тема 2.3 Разработка технологических карт на кондитерские изделия. Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости	ПЗ	2	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа
Тема 2.4 Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции	Л	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации кондитерских изделий. Приобретение знаний санитарных норм в кондитерском производстве, ознакомление с нормативными актами в работе кондитера. Температурные и санитарные нормы при хранении кондитерского сырья и готовой кондитерской продукции. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Органолептическая оценка качества продукции
Промежуточная аттестация	**ПЗ**	**2**	**тестирование**
Модуль 3 Торты, антреме, десерт на тарелке			
Тема 3.1 Методы изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры классических тортов	Л	4	Ассортимент, рецептуры классических тортов.
Тема 3.2 Современные технологии в профессиональной сфере. Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству	Л	4	Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству.
Тема 3.3 Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и оформление	Л	4	Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и оформление.
Тема 3.4 Изготовление классических тортов	ПЗ	6	Выполнение задания по заданной рецептуре в мастерской. Расчет сводной ведомости на основании заданной рецептуры. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. Выполнение задания. Презентация.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Тема 3.5 Изготовление современных тортов, антреме, тортов, десертов на тарелке	ПЗ	20	Подготовка рецептур, расчет сводной ведомости. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. Демонстрация технологий приготовления современных тортов, антреме, десертов на тарелке. Изготовление современных тортов, антреме, десертов на тарелке (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). Варианты сборки Отделка и декорирование. Презентация готовых изделий.
Промежуточная аттестация	**ПЗ**	**2**	**тестирование**
Модуль 4 Миниатюры, порционные пирожные, птифуры. Кондитерские изделия и шоколад			
Тема 4.1 Классификация, виды, методы изготовления пирожных разнообразного ассортимента	Л	2	Классификация по сложности изготовления, по размерам, по виду\видам выпеченного полуфабриката. Методы изготовления тортов, способы сборки, отделки, требования к качеству. Ассортимент (бисквитные, песочные, воздушные и др.) Рецептуры классических тортов (Захер, Черный лес, Эстерхази и др.), технология изготовления, отделка, декорирование.
Тема 4.2 Новые техники изготовления с применением специализированных инструментов и инвентаря. Современный дизайн и оформление изделий	Л	2	Современные направления развития кондитерского производства: -изготовления выпечных полуфабрикатов (способы замеса, формования, выпечки); -изготовление отделочных полуфабрикатов (широкое распространение муссовых тортов, покрытых гляссажем, велюром); -новые техники изготовления, способы сборки, выравнивания тортов. Ассортимент современных выпечных полуфабрикатов. Современные бисквиты: дакуаз, женуаз, джоконда, пан де же, брауни и др. Песочное тесто: бризе, сюкре, сабле, штрейзель. Техники работы с песочным тестом, способы размещения теста в формах. Заварное тесто, техника его приготовления, зависимость температуры выпечки и наличия пара от назначения теста. Воздушное тесто. Техники приготовления меренги: французская, итальянская, швейцарская. Способы применения разрыхлителей, включая пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов: желирующие агенты: желатин, пектин, агар-агар, крахмал, камеди. Желе и мармелады. Кули. Конфи. Компоте. Соусы для десертов. Кремы: ганаш, шантильи, патиссьер, англез, курд, дипломат, муслин, шибуст, намелака и др. Муссы: шоколадные, фруктовые, сырные. Основные техники работы с муссами. Глазури (гляссаж): на основе шоколада, на основе сгущенного молока, на основе какао-порошка, на основе фруктово-ягодного пюре, нейтральная глазурь, помадка, велюр.
Тема 4.3 Нарезные пирожные: ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Способы нарезания на порции. Варианты оформления и декорирования	Л	2	Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Классификация и ассортимент в зависимости от используемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Использование специализированных инструментов и современного инвентаря для сборки изделий. Правила и варианты сборки Ассортимент муссовых тортов и антреме. Рецептуры. Способы и приемы отделки и декорирования. Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур. Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий. Проектирование. Разработка технологических карт тортов, антреме в соответствие с поставленной задачей.
Тема 4.4 Эклеры: ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования.	Л	2	Характеристика, особенности изготовления эклеров. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Способы отделки и декорирования готовых изделий. Особенности изготовления Шу с кракелином, технология изготовления.
Тема 4.5 Макарон: ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования	Л	2	Характеристика, особенности изготовления макарон. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Способы отделки и декорирования готовых изделий
Тема 4.6 Торты: ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования	Л	2	Характеристика, особенности изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Способы отделки и декорирования готовых изделий

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Тема 4.7 Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий	ПЗ	20	Подготовка и расчет рецептур. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. Демонстрация технологий и способов приготовления миниатюр, порционных пирожных и птифур. Изготовление миниатюр, порционных пирожных и птифур (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). Варианты сборки изделий. Отделка и декорирование. Презентация готовых изделий.
Тема 4.8 Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом. Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада	Л	1	Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Окрашивание какао-масла. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом. Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Разработка рецептур для начинок (ганаши, пралине и т.д.). Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш». Текстуры начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.). Варианты комбинирования и сочетания начинок.
	ПЗ	1	Темперирование шоколада (черный, молочный, белый) на мраморной поверхности Темперирование шоколада (черный, молочный, белый) с CALLETS. Темперирование шоколада (черный, молочный, белый) с какао маслом Mycryo. Темперирование шоколада (черный, молочный, белый) в микроволновой печи. Расчет производственных рецептур для приготовления различных кондитерских начинок карамельного, ягодного и шоколадного производства.
Тема 4.9 Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки	Л	1	Корпусные конфеты, правила сборки. Нарезные конфеты, правила сборки. Трюфели, правила сборки.
	ПЗ	1	Изготовление 20 штук шоколадных конфет: 1. Вид конфет – трюфели, отсаженные из кондитерского мешка, с последующим глазированием погружным способом. 2. Масса одной конфеты до 15 г, включая декор.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			3. Вкус конфет должен соответствовать заявленному (например, трюфель кофейный должен иметь четко выраженный кофейный вкус). 4. Декор должен отражать тему «Цирк». 5. При изготовлении декора нельзя использовать готовые переводные листы для шоколада. 6. Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта. 7. Для декора можно использовать карамелизованые фрукты, цукаты, орехи. 8. Готовые изделия подаются на подложке и выставляются в объявленное время на презентационный стол.
Тема 4.10 Изготовление конфет	ПЗ	2	Подготовка и расчет рецептур. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. Демонстрация технологий и способов приготовления начинок для конфет с различными текстурами (жидкие, густые, хрустящие и т.д.). Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). Формование масс, стабилизация начинок. Работа с сырьем для декорирования шоколада (какао-масло, пищевые красители). Демонстрация способов темперирования шоколада. Демонстрация изготовления корпусных, нарезных конфет, трюфелей. Изготовление корпусных конфет: подготовка форм, заливка корпуса, заполнение начинкой\начинками, формирование донышка конфет (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			Изготовление нарезных конфет: разливка слоев начинки в рамке, стабилизация начинки, формирование дна, нарезание конфет, глазирование шоколадом (окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). Изготовление трюфелей: формирование донышка, отсадка начинки из кондитерского мешка, стабилизация массы, глазирование шоколадом (окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). Окрашивание и декорирование различных видов конфет инновационными способами.
Промежуточная аттестация	**ПЗ**	**2**	**тестирование**
Производственная практика	**ПЗ**	**40**	1. Ознакомление с организацией. Изучение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности. 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 3. Приготовление нарезных пирожных с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 4. Приготовление эклеров с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 5. Приготовление макарон с проведением

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 6. Приготовление тортов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 7. Приготовление пирожных с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 8. Приготовление праздничных тортов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 9. Приготовление шоколадной продукции с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 10. Приготовление конфет с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.
Итоговая аттестация (КЭ)	**-**	**6**	**Квалификационный экзамен**

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, среднее профессиональное образование по направлению «Поварское и кондитерское дело» 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.

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК**
ВД 1 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ПК 1.2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	**Оборудование кабинета и рабочих мест слушателей:** - рабочее место преподавателя - рабочие места слушателей. **Технические средства обучения, в том числе для лиц с инвалидностью:** - компьютер - средства аудиовизуализации - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы. **Основное и вспомогательное технологическое оборудование, в том числе для лиц с инвалидностью:** - весы настольные электронные - конвекционная печь - микроволновая печь - плита индукционная - шкаф холодильный - шкаф морозильный - шкаф шоковой заморозки - льдогенератор - фризер - планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		- блендер (венчик, погружная насадка нож, измельчитель) - куттер или процессор кухонный - соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - лампа для карамели - аппарат для темперирования шоколада - газовая горелка (для карамелизации) - термометр инфрокрасный - термометр со щупом - производственный стол с моечной ванной; - производственный стол с деревянным покрытием - производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) - моечная ванна (двухсекционная) - стеллаж передвижной - место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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 6 – 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 ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов») (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 № 1676-ст)
1.2 ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 № 1675-ст)
1.3 ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 № 1674-ст)
1.4 ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 № 192-ст)
1.5 ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 191-ст)
1.6 ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 № 196-ст)

1.7 ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 № 195-ст)
1.8 ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (введен приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 № 194-ст).
1.9 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
1.10 Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
1.11 Постановление Правительства РФ от 30.06.2021 № 1100 (ред. от 17.01.2025) «О федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)»
1.12 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-032 (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 № 4654)
1.13 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.04.2008 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.2354-08» (вместе с «СанПиН 2.3.2.2354-08. Дополнения и изменения № 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23.05.2008 № 11741)
1.14 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28 (ред. от 03.05.2007) «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03» (вместе с «СП 2.3.6.1254-03.2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 01.04.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23.04.2003 № 4447)
1.15 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 (ред. от 27.03.2007) «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 № 3000)
2 Основная литература
2.1 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2.2 Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для учреждений сред.проф.образования/ С.В.Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2.3 Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для учреждений сред.проф.образования/ С.В.Ермилова, Е.И.Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
2.4 Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для учащихся учреждений СПО/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия,

2019. – 240 с.
2.5 Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования/ З.П.Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.
2.6 Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В.Мармузова. - Москва: Академия, 2017. – 160 с.
2.7 Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для нач. проф. образования/ В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
2.8 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения/ Ж.В.Морозова, Н.В.Пушина, Е.А.Зайцева, Н.А.Кочурова. - Санкт-Петербур: Лань, 2020. - 172 с.
2.9 Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ О.В.Пасько, Н.В.Бураковская, О.В.Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2025. - 220 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-17180-8. - Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/562294
2.10 Синицына, А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
2.11 Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/ В.В.Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
3 Дополнительная литература
3.1 CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016. - 320 с.
3.2 Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для вузов/ Б.В.Чаблин, И.А.Евдокимов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2024. - 349 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-10388-5. - Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/541859
3.3 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, 2025. - 252 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15863-2. - Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/562272
3.4 Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/ Е.Шрамко – Москва: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.
4 Интернет-ресурсы
4.1 Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО/ Л.В.Донченко, Е.А.Ольховатов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-8114-6457-9. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/148044. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.2 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения/ Ж.В.Морозова, Н.В.Пушина, Е.А.Зайцева, Н.А.Кочурова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 172 с. - ISBN 978-5-8114-3892-1. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/148178. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.3 Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для СПО/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-8114-6435-7. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147353. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.4 Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО/ Т.В.Рензяева, Г.И.Назимова, А.С.Марков. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156 с. - ISBN 978-5-8114-6439-5. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147352. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.5 Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО/ З.Г.Скобельская, Г.Н.Горячева. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 428 с. - ISBN 978-5-8114-6856-0. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/152652. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.6 Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО/ З.Г.Скобельская. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 84 с. - ISBN 978-5-8114-6379-4. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147250. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.7 Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО/ Л.А.Оганесянц, А.Л.Панасюк, М.В.Гернет [и др.]; под редакцией Л.А.Оганесянца. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 300 с. - ISBN 978-5-8114-6711-2. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/151691. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

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

1.8 Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по разделам и итоговой аттестации слушателей.

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль проводится преподавателями в процессе проведения лекционных и практических занятий в пределах учебного времени, отведенного на освоение программы в соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится после освоения каждого модуля (раздела) в соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой. Промежуточная аттестация проводится в форме тестирования. Для оценивания результатов используется бинарная шкала (зачтено, не зачтено).

1.8.3 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация является обязательным завершающим этапом освоения слушателями программы и проводится в целях оценки соответствия результатов освоения программы планируемым результатам обучения на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Для оценивания результатов используется 4-х балльная система: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебно-тематический план программы. Процедура прохождения итоговой аттестации определяется локальным нормативным актом образовательной организации.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

2.1 Текущий контроль

проводится в форме устного опроса.

Критерии и шкала оценки:

- критерии оценивания – качество ответов на вопросы;
- показатель оценивания – полнота, аргументированность ответов на вопросы, глубина знаний;
- шкала оценивания (оценка) – выделено два уровня оценивания компетенций:

достаточный уровень – полные и системные знания по теме;

недостаточный уровень – имеются существенные пробелы в знаниях, отсутствует их система.

2.2 Промежуточная аттестация

проводится в форме тестирования. Вопросы для тестирования охватывают различные дисциплины модуля и включают в себя не менее трех вопросов по каждой из предусмотренных тем. Тест может содержать от 15 до 30 вопросов, на каждый вопрос предусмотрено 3-4 варианта ответа. Не менее трети заданий теста носят практико-ориентированный характер. Регламент времени на выполнение теста - до 2 академических часов.

Критерии и шкала оценки:

- критерии оценивания - правильные ответы на поставленные вопросы;
- показатель оценивания - процент верных ответов на вопросы;
- шкала оценивания (оценка) - выделено 2 уровня оценивания компетенций:

достаточный уровень (зачтено) - от 50% и более % правильных ответов и решений (выполнений);

недостаточный уровень (не зачтено) - менее 50% правильных ответов и решений (выполнений).

2.3 Итоговая аттестация

проводится по окончании освоения программы в форме квалификационного экзамена.

До участия в итоговой аттестации допускаются слушатели, освоившие образовательную программу. Слушатели, пропустившие более 25% учебных занятий, допускаются до итоговой аттестации при условии самостоятельного освоения пропущенного материала и прохождении промежуточной аттестации.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения 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.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных 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. Тест может содержать от 15 до 30 вопросов, на каждый вопрос предусмотрено 3-4 варианта ответа. Вопросы для тестирования охватывают 90% дисциплин (модулей) образовательной программы. Не менее трети заданий теста носят практико-ориентированный характер.

Для оценивания результатов используется бинарная шкала (зачтено, не зачтено).

Критерии и шкалы оценки теоретических знаний:

- критерии оценивания - правильные ответы на поставленные вопросы;
- показатель оценивания - процент верных ответов на вопросы;
- шкала оценивания (оценка) - выделено 2 уровня оценивания компетенций:

достаточный уровень (зачтено) - от 50% и более % правильных ответов и решений (выполнений);

недостаточный уровень (не зачтено) - менее 50% правильных ответов и решений (выполнений).

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.

Критерии и шкала оценки:

- критерии оценивания – качество и скорость выполнения задания;
- показатель оценивания - выполнение установленных норм выработки, соответствие выполненного продукта (процесса) требованиям качества, уровень недостатков;
- шкала оценивания (оценка) - выделено 4 уровня оценивания компетенций:

высокий (отлично) -более 80% задания выполнено правильно, слушатель свободно владеет различными навыками и приемами выполнения практических задач, в норматив уложился, работа полностью соответствует требованиям качества;

достаточный (хорошо) - от 60 до 80% задания выполнено правильно, слушатель владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, в норматив уложился, работа соответствует требованиям качества;

пороговый (удовлетворительно) - от 50 до 60% задания выполнено правильно, слушатель испытывает затруднения при выполнении практического задания, в норматив уложился, работа частично соответствует требованиям качества;

критический (неудовлетворительно) - менее 50% задания выполнено правильно, слушатель с большими затруднениями выполняет практическое задание, в норматив не уложился, работа не соответствует требованиям качества.

Слушатель считается аттестованным, если получил оценку «удовлетворительно» за прохождение квалификационного экзамена. По результатам итоговой аттестации слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Для организации промежуточной аттестации обучающихся, итоговой аттестации по образовательной программе педагогическими работниками, участвующими в реализации данной образовательной программы, разрабатываются фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств по программе состоят из трех частей:

- комплекты оценочных средств по учебным дисциплинам (модулям);
- комплекты оценочных средств по производственной практике;
- программа итоговой аттестации.