

## ОПИСАНИЕ ОППО по профессии 12901 Кондитер

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих, должности служащих (далее – ПППРС) *12901 Кондитер* направлена на приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с оборудованием: тестомесильными машинами, машинами для раскатки теста, взбивальными машинами, тепловым оборудованием с электрическим обогревом и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификации *Кондитер 3-его (третьего) квалификационного разряда* по профессии рабочего без изменения уровня образования.

ПППРС предназначена для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего, в том числе не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья. К обучению по программе профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер допускаются лица, достигшие восемнадцати лет.

Форма обучения: очная.

Программа реализуется с использованием сетевого обучения во взаимодействии с АО «Локнянский хлебокомбинат», который выступает второй стороной договора, как организация обладающая ресурсами.

В процессе обучения предусмотрено использование электронного обучения и частичное использование дистанционных образовательных технологий в период освоения теоретического материала.

### **Основания для разработки.**

ПППРС разработана на основании следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);

4. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.09.2017 N 48226);

5. Приказ Минобрнауки России N 882, Минпросвещения России N 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ») (Зарегистрировано в Минюсте России 10.09.2020 N 59764);

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» сентября 2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

При разработке ПППРС учитывались:

1. «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утвержден Минобрнауки России 22.01.2015 №ДЛ-1/05вн);

## Планируемые результаты:

В результате освоения ПППРС у обучающегося должны быть сформированы:

Требования Профессионального стандарта			Планируемые результаты обучения слушателя программы				
ОТФ, подлежащая освоению	Номер уровня квалиф икации	ТФ, входящие в ОТФ	Виды деятельности	Овладеть компетенциями	Иметь практический опыт	Будет уметь	Будет знать
1	2	3	4	5	6	7	8
А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	1.Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	ВД 1. Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания	ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места	-подготовки к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания  -уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера  -проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера	1.Готовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы кондитерского цеха к работе;  2.Применять и выполнять правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.  3.Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	1.Требования по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.  2.Стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе  3.Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

		<p>2.Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>		<p>ПК 2.1. Владеть технологиями замеса теста, подготовки начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p>	<p>-подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p>	<p>1.Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>2.Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>3.Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>4.Определять качество, сроки, условия хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>5.Определять по имеющимся признакам и органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>1.Регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>2.Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p>
--	--	---	--	--	---	--	---

					<p>6.Соблюдать требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения</p> <p>7.Применять сборники рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p>	
			<p>ПК.2.2. Владеть технологиями изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p>	<p>-изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p>	<p>1. Применять технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>2.Применять сборники рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>3.Определять пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>4.Минимизировать отходы сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.</p>	<p>1.Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>2.Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>3.Правила безопасного использования технологического оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>4.Санитарно-гигиенические требования.</p> <p>5.Пищевую ценность</p>

						5.Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	кондитерских изделий  6.Правила аккуратного и экономного использования сырья в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
				ПК.2.3. Проводить презентацию кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	- подготовки и проведения презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	1.Выкладывать и подавать кондитерскую и шоколадную продукцию	1.Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;
				ПК.2.4. Осуществлять прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	-приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	1.Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	1.Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
				ПК. 2.5 Владеть приемами упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	-упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	1. Упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос эстетично и безопасно;	1.Правила упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Код	Перечень видов учебной деятельности	Форма ПА	Трудоемкость					Последовательность и распределение по периодам обучения	
			Всего часов	в том числе					
				Сам. работа	Аудит работа	в том числе		01.09.2021-30.12.2021	14.01.2022 - 30.06.2022
ЛК	ПЗ								
УД.01	Оборудование и инвентарь кондитерского цеха	ДЗ	52	12	40	20	20	40	0
УД.02	Сырье для производства кондитерских изделий	ДЗ	52	12	40	20	20	40	0
УД.03	Личная гигиена кондитера и гигиена труда	З	14	4	10	6	4	10	0
УД.04	Калькуляция и учет	З	14	4	10	2	8	10	0
УД.05	Охрана труда	ДЗ	26	6	20	16	4	20	0
УД.06	Физическая культура	ДЗ	80	-	80	2	78	38	42
			<b>238</b>	<b>38</b>	<b>200</b>			<b>158</b>	<b>42</b>
Модуль 01.	Организация рабочего места в кондитерском цехе	э	52	12	40	20	20	40	0
Модуль 02.	Технология изготовления кондитерской и шоколадной продукции	э	306	70	236	140	96	236	0
Модуль 03.	Продажа кондитерской и шоколадной продукции	ДЗ	52	12	40	30	10	0	40
Модуль 04.	Презентация кондитерской и шоколадной продукции	ДЗ	40	10	30	10	20	0	30
Модуль 05.	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос	ДЗ	40	10	30	10	20	0	30
			<b>490</b>	<b>114</b>	<b>376</b>			<b>276</b>	<b>100</b>
УП.01	Учебная практика	ДЗ	468/13 нед		468/13 нед			180/5 нед	288/8 нед
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	360/10 нед.		360/10 нед				360/10 нед
					<b>828</b>			<b>180</b>	<b>648</b>

<b>ИА</b>	Консультации	-							
	Квалификационный экзамен	КЭ	6		6				6
	<b>ВСЕГО</b>		<b>1562</b>	<b>152</b>	<b>1410</b>			<b>614</b>	<b>796</b>



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813749

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 03.04.2023 по 02.04.2024