



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **12901 Кондитер**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ПТОТ  
\_\_\_\_\_ В.В. Погодин  
15.09.2015 г.

## ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

### ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ

по профессии: **12901 Кондитер**

Форма обучения: **очная**

Квалификация выпускника: **Кондитер – 3 разряд**

Нормативный срок освоения программы: **256 часов**

Пермь, 2015



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **12901 Кондитер**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ</b>	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЙ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ</b>	<b>4</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>	<b>5</b>
<b>4. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ УЧЕБНЫХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>7</b>



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **12901 Кондитер**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Закон РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
  - Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014
  - Приказ Минобрнауки России от 29.10.01 № 3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
  - Приказ Минобрнауки РФ от 21.10.1994 № 407 «О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям».
  - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01.01 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2»августа 2013 г. № 798 (зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 года рег.№ 29749
  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
  - Локально-нормативные документы образовательного учреждения.
  - Рекомендации ИРПО Минобрнауки РФ от 25.04.2000 г. №186/17-11 по разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям (Основные требования).
- Письмо Министерства образования РФ от 20 января 2003 г. № 29/19-12 и Министерства труда и социального развития РФ от 3 февраля 2003 г. № 739-ВЯ «О некоторых разъяснениях по применению перечня профессий профессиональной подготовки при профессиональном обучении безработных граждан и незанятого населения».

### Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

**ДЗ** – дифференцированный зачет



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **12901 Кондитер**

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЙ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ

### Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- основное и дополнительное сырье для приготовления хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления кондитерской продукции.

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>	
ПК 1.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 1.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 1.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 1.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 1.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **12901 Кондитер**

### 3. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

**3.1.** Настоящая основная профессиональная образовательная программа устанавливает требования к реализации программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии *12901 Кондитер*. Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования *270807.01 «Повар, кондитер»*.

**3.2.** Право на реализацию программы профессионального обучения установлено лицензией на осуществление образовательной деятельности № 4012 от 18.06.2015 г. (Серия 59Л01; № 0001844), предоставленной государственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению «Пермский техникум отраслевых технологий» государственной инспекцией по надзору и контролю в сфере образования Пермского края.

**3.3.** Учебный план

#### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе профессионального обучения  
по профессии рабочих **12901 Кондитер**

Квалификация: **Кондитер - 3 разряд**

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок обучения – **256 час.**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля	Всего занятий	В том числе		
				лекции	лаб.и практич. занятия	самоподготовка
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>38</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения	дз	10	6	2	2
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	28	20	2	6
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>200</b>	<b>60</b>	<b>130</b>	<b>10</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>					
МДК.01.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э	74	60	4	10
УП.01	Учебная практика	дз	126		126	
	<b>Консультации</b>		<b>12</b>			
	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>6</b>			
	<b>Всего:</b>		<b>256</b>			



Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум отраслевых технологий»  
Профессиональная образовательная программа  
Профессиональное обучение  
по профессии **12901 Кондитер**

#### 3.4. Материально-техническое обеспечение

ГБПОУ «ПТОТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных настоящей программой:

##### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.**

<b>1. Кабинеты:</b>	
1.1	Технологии кондитерского производства
<b>2. Лаборатории:</b>	
2.1	Технического оснащения и организации рабочего места
2.2.	Микробиологии, санитарии и гигиены
<b>3. Мастерские:</b>	
3.1	Учебный кондитерский цех
<b>4. Залы:</b>	
4.1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;
- освоение обучающимся профессионального модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБПОУ «ПТОТ».

#### 3.5. Информационно-библиотечное обеспечение

Настоящая программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарному курсу и профессиональному модулю.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам ГБПОУ «ПТОТ». Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

#### 3.6. Оценка качества подготовки

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессионального модуля. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдаются документы установленного образца - Свидетельство.



Министерство образования и науки Пермского края  
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
 «Пермский техникум отраслевых технологий»  
 Профессиональная образовательная программа  
 Профессиональное обучение  
 по профессии 12901 Кондитер

#### 4. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ УЧЕБНЫХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс, наименование дисциплины	Требования к результатам освоения дисциплины, профессионального модуля	Объем часов на освоение дисциплины и профессионального модуля		Итоговый контроль
		Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час	Обязательная аудиторная нагрузка, час	
<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				
<b>ОП.01.</b> Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> </ul> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных групп микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарного режима приготовления и хранения кремовых изделий;</li> <li>- санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правил личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</li> </ul> <p><b>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b></p> <p><b>Раздел 1. Основы микробиологии</b></p> <p><b>Тема 1.1.</b> Основы микробиологии. Микробиология важнейших пищевых продуктов</p> <p><b>Тема 1.2.</b> Пищевые заболевания микробной природы</p> <p><b>Раздел 2. Санитарный режим приготовления кремовых изделий</b></p> <p><b>Тема 2.1.</b> Личная гигиена работников производства</p> <p><b>Тема 2.2.</b> Санитарные требования к производственным</p>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>ДЗ</b>



	помещениям, оборудованию, инвентарю, таре <b>Тема 2.3. Условия приготовления и хранения кремовых изделий</b>			
<b>ОП.02.</b> Техническое оснащение и организация рабочего места	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- организовывать рабочее место в соответствии с видами работ;</li><li>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li><li>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кондитерского производства;</li><li>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кондитерского производства;</li><li>- пользоваться нормативной документацией;</li><li>- производить приемку продуктов по количеству и качеству;</li><li>- пользоваться весоизмерительным оборудованием</li></ul> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь знания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- принципов организации кондитерского производства;</li><li>- учета сырья и готовых изделий на производстве ;</li><li>- устройства и назначения основных видов технологического - -- оборудования кондитерского производства;</li><li>- правил их безопасного использования;</li><li>- производственного цикла предприятия питания;</li><li>- форм организации труда на производстве;</li><li>- важности планирования своей деятельности и методов планирования;</li><li>- правил организации рабочего места;</li><li>- назначения тары, видов тары;</li><li>- видов и устройства весов различной грузоподъемности</li></ul> <p><b>СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b></p> <p><b>Раздел 1. Организация рабочих мест в кондитерском цехе</b></p> <p><b>Тема 1.1.</b> Принципы организации кондитерских цехов</p> <p><b>Тема 1. 2.</b> Организация рабочих мест в отделениях кондитерского цеха</p> <p><b>Раздел 2. Оборудование кондитерского цеха</b></p> <p><b>Тема 2.1.</b> Весоизмерительное оборудование</p> <p><b>Тема 2.2.</b> Оборудование для подготовки кондитерского сырья</p> <p><b>Тема 2.3.</b> Оборудование для приготовления и обработки теста</p> <p><b>Тема 2.4.</b> Взбивальные машины</p> <p><b>Тема 2.5.</b> Оборудование для жарки и выпекания</p>	28	22	ДЗ





**Профессиональные модули**

<b>ПМ.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>74</b>		
<p><b>МДК.01.</b> Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p><i>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен</i></p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul> <p><b>СОДЕРЖАНИЕ</b>  <b>МДК.01.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b></p>	<p><b>74</b></p>	<p><b>64</b></p>	<p><b>Э</b></p>



**Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.**

**Тема 1.1.** Пищевая ценность и классификация хлебобулочных изделий и хлеба

**Тема 1.2.** Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

**Тема 1.3.** Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

**Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.**

**Тема 2.1.** Пищевая ценность и классификация кондитерских изделий

**Тема 2.2.** Основные продукты для приготовления основных кондитерских изделий. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий

**Тема 2.3.** Технология приготовления основных кондитерских изделий

**Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек**

**Тема 3.1.** Пищевая ценность и ассортимент печенья, пряников, коврижек

**Тема 3.2.** Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек

**Раздел 4. Приготовление и использование простых основных отделочных полуфабрикатов**

**Тема 4.1.** Ассортимент простых основных отделочных полуфабрикатов.

**Тема 4.2.** Производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов

**Тема 4.3.** Приготовление простых основных отделочных полуфабрикатов

**Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных**

**Тема 5.1.** Пищевая ценность тортов и пирожных

**Тема 5.2.** Приготовление тортов и пирожных

**Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, изделий пониженной калорийности**



	<p><b>Тема 6.1.</b> Пищевая ценность фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</p> <p><b>Тема 6.2.</b> Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p><b>Тема 6.3.</b> Пищевая ценность изделий пониженной калорийности.</p> <p><b>Тема 6.4.</b> Приготовление и оформление изделий пониженной калорийности.</p>			
<p><b>УП.01.</b> <b>Учебная практика</b></p>	<p><b>СОДЕРЖАНИЕ УП.01.</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста</p> <p><b>Тема 2.</b> Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоёного теста</p> <p><b>Тема 3.</b> Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него</p> <p><b>Тема 4.</b> Приготовление песочного теста и изделий из него</p> <p><b>Тема 5.</b> Приготовление бисквитного теста и изделий из него</p> <p><b>Тема 6.</b> Приготовление заварного теста и изделий из него</p> <p><b>Тема 7.</b> Приготовление печенья</p> <p><b>Тема 8.</b> Приготовление пряников, коврижек</p> <p><b>Тема 9.</b> Приготовление сиропов</p> <p><b>Тема 10.</b> Приготовление кремов</p> <p><b>Тема 11.</b> Приготовление глазури</p> <p><b>Тема 12.</b> Приготовление желе</p> <p><b>Тема 13.</b> Приготовление пирожных</p> <p><b>Тема 14.</b> Приготовление фруктовых тортов и пирожных</p>	<p><b>126</b></p>	<p><b>126</b></p>	<p><b>ДЗ</b></p>