

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЦЕНТР ОБУЧЕНИЯ, РАЗВИТИЯ БИЗНЕСА И УПРАВЛЕНЧЕСКИХ СТРАТЕГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ЦОРБУС»



Е.Н. Зенкова

15 октября 2024 г.

**Дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки
«Кондитерское дело»
в объеме 256 академических часов**

г. Сызрань, 2024 год

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Кондитерское дело»

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации, необходимых для профессиональной деятельности кондитера.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Минтруда России от 07 сентября 2015 г №597н).

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- требования охраны здоровья, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены;
- порядок использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними;
- показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов и условиях их хранения;
- ингредиенты, используемые в кондитерском деле;
- основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов;
- правила применения цветов, вкусовых комбинаций и согласования текстур;
- виды выпечки, тортов, бисквитов и прочих изделий;
- методы производства, хранения и презентации кондитерских изделий;
- способы презентации и подачи кондитерских изделий;
- принципы утилизации отходов при изготовлении кондитерских изделий и шоколада;
- психологию общения и профессиональную этику кондитера;
- основы оказания первой доврачебной помощи.

уметь:

- проверять и подготавливать инструменты и оборудование для работы;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с требованиями;
- использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;
- изготавливать широкий ассортимент кондитерских изделий из различных ингредиентов;
- эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;

- эффектно презентовать кондитерские изделия в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;
- соблюдать указания, рецепты и стандарты при изготовлении кондитерских изделий;
- решать проблему нехватки или замены ингредиентов
- оказывать первую доврачебную помощь.

3. Категории слушателей

К освоению программы допускаются лица имеющие/получающие среднее профессиональное или высшее образование.

Данный курс рекомендован начинающим и действующим специалистам в сфере кондитерского дела.

4. Содержание программы

Трудоемкость обучения: 256 академических часов.

Форма обучения: очная, очно-заочная, дистанционная/заочная с использованием дистанционных образовательных технологий (ДОТ) и/или электронного обучения.

4.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	самостоятельная работа	промежуточный и итоговый контроль	
1	Техника безопасности и санитарные нормы	23	22		1	Зачет
2	Ценообразование и калькуляция	9	8		1	Зачет
3	Инвентарь и оборудование	9	8		1	Зачет
4	Расчет рецептур, нормы закладки сырья	19	18		1	Зачет
5	Технологические процессы и операции приготовления пирожных, тортов и других штучных кондитерских изделий	24	23		1	Зачет
6	Технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий	13	12		1	Зачет
7	Оформление кондитерских изделий	13	12		1	Зачет
8	Приготовление особых кондитерских изделий	8	7		1	Зачет
9	Приготовление пюре, джемов, варенья	11	10		1	Зачет
10	Кондитерские изделия из различных видов теста	22	21		1	Зачет

11	Техника приготовления блюд из шоколада	13	12		1	Зачет
12	Технологическая инструкция по производству шоколада	11	10		1	Зачет
13	Профессиональная этика	8	7		1	Зачет
14	Правила оказания первой помощи	11	10		1	
15	Самостоятельное приготовление кондитерских изделий в нескольких техниках на выбор обучающегося: пирожное, торт	60		60		
16	Итоговая аттестация	2			2	Тестирование
	ИТОГО:	256	180	60	16	

4.2 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			форма контроля
			лекции	самостоятельная работа	промежуточный и итоговый контроль	
1	Техника безопасности и санитарные нормы	23	22		1	Зачет
1.1	Санитарный надзор	3	3			
1.2	Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	4	4			
1.3	Условия труда на предприятиях общественного питания	3	3			
1.4	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности	4	4			
1.5	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания	4	4			
1.6	Санитарные требования к производству, реализации и качеству готовой продукции	4	4			
1.7	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет

2	Ценообразование и калькуляция	9	8		1	Зачет
2.1	Ценообразование в сфере кондитерского дела. Расчёт себестоимости кондитерских изделий	8	8			
2.2	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
3	Инвентарь и оборудование	9	8		1	Зачет
3.1	Формы организации труда в кондитерском цехе	4	4			
3.2	Посуда и инвентарь	4	4			
3.3	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
4	Расчет рецептур, нормы закладки сырья	19	18		1	Зачет
4.1	Общие сведения о расчете рецептур	3	3			
4.2	Расчет унифицированных рецептур	3	3			
4.3	Однофазные рецептуры	3	3			
4.4	Многофазные рецептуры	3	3			
4.5	Пример расчета нормы расхода сырья по простой однофазной рецептуре на печенье «овсяное»	6	6			
4.6	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
5	Технологические процессы и операции приготовления пирожных, тортов и других штучных кондитерских изделий	24	23		1	Зачет
5.1	Приготовление пирожных	10	10			
5.2	Приготовление тортов	10	10			
5.3	Полуфабрикаты для тортов и пирожных	3	3			
5.4	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
6	Технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий	13	12		1	Зачет
6.1	Технологическая схема производства хлебного изделия	4	4			

6.2	Технология производства сухарных и бараночных изделий	4	4			
6.3	Тесто и способы его разрыхления	4	4			
6.4	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
7	Оформление кондитерских изделий	13	12		1	Зачет
7.1	Виды украшений	3	3			
7.2	Инструменты и приспособления	3	3			
7.3	Специальные техники и кондитерские приёмы	6	6			
7.4	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
8	Приготовление особых кондитерских изделий	8	7		1	Зачет
8.1	Приготовление особых кондитерских изделий: рецептуры и технологии	7	7			
8.2	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
9	Приготовление пюре, джемов, варенья	11	10		1	Зачет
9.1	Фрукты и фруктово-ягодные полуфабрикаты	6	6			
9.2	Желирующие вещества (студнеобразователи)	4	4			
9.3	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
10	Кондитерские изделия из различных видов теста	22	21		1	Зачет
10.1	Дрожжевое тесто и изделия из него	12	12			
10.2	Бездрожжевое тесто и изделия из него	9	9			
10.3	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
11	Техника приготовления блюд из шоколада	13	12		1	Зачет
11.1	Работа с шоколадом	4	4			
11.2	Особенности приготовления основных известных холодных и горячих десертов с использованием шоколада	4	4			

11.3	Шоколадные десерты в разных странах мира	4	4			
11.4	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
12	Технологическая инструкция по производству шоколада	11	10		1	Зачет
12.1	Виды шоколада	3	3			
12.2	Технологическая схема приготовления шоколада	7	7			
12.3	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
13	Профессиональная этика	8	7		1	Зачет
12.1	Психология общения с клиентом	7	7			
12.2	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
14	Правила оказания первой помощи	11	10		1	Зачет
14.1	Правила оказания первой доврачебной помощи	10	10			
14.2	Промежуточное тестирование	1			1	Зачет
15	Самостоятельное приготовление кондитерских изделий в нескольких техниках на выбор обучающегося: пирожное, торт	60		60		
15.1	Приготовление пирожного в нескольких из следующих техник на выбор: - приготовление бисквитного пирожного; - приготовление песочного пирожного; - приготовление слоёного пирожного; - приготовление заварного пирожного; - приготовление воздушного пирожного; - приготовление миндального пирожного; - приготовление крошкового десертного пирожного	30		30		
14.2	Приготовление торта в нескольких из следующих техник на выбор: - приготовление бисквитного торта;	30		30		

	- приготовление песочного торта; - приготовление слоёного торта; - приготовление миндального торта; - приготовление белкового торта					
15	Итоговая аттестация	2			2	Тестирование
	ИТОГО:	256	180	60	16	

4.3. Учебная программа

Модуль 1. Техника безопасности и санитарные нормы.

Лекции. Санитарный надзор. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Условия труда на предприятиях общественного питания. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к производству, реализации и качеству готовой продукции.

Промежуточное тестирование.

Модуль 2. Ценообразование и калькуляция.

Лекции. Ценообразование в сфере кондитерского дела. Расчёт себестоимости кондитерских изделий.

Промежуточное тестирование.

Модуль 3. Инвентарь и оборудование.

Лекции. Формы организации труда в кондитерском цехе. Посуда и инвентарь.

Промежуточное тестирование.

Модуль 4. Расчет рецептур, нормы закладки сырья.

Лекции. Общие сведения о расчете рецептур. Расчет унифицированных рецептур. Однофазные рецептуры. Многофазные рецептуры. Пример расчета нормы расхода сырья по простой однофазной рецептуре на печенье «овсяное».

Промежуточное тестирование.

Модуль 5. Технологические процессы и операции приготовления пирожных, тортов и других штучных кондитерских изделий.

Лекции. Приготовление пирожных: бисквитные пирожные, песочные пирожные, слоеные пирожные, заварные пирожные, воздушные пирожные, миндальные пирожные, пирожные крошковые десертные. Приготовление тортов: бисквитные торты, песочные торты, слоеные торты, миндальные торты, белковые торты.

Промежуточное тестирование.

Модуль 6. Технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий.

Лекции. Технологическая схема производства хлебного изделия. Технология производства сухарных и бараночных изделий. Тесто и способы его разрыхления.

Промежуточное тестирование.

Модуль 7. Оформление кондитерских изделий.

Лекции. Виды украшений. Инструменты и приспособления. Специальные техники и кондитерские приёмы.

Промежуточное тестирование.

Модуль 8. Приготовление особых кондитерских изделий.

Лекции. Приготовление особых кондитерских изделий: рецептуры и технологии.

Промежуточное тестирование.

Модуль 9. Приготовление пюре, джемов, варенья.

Лекции. Фрукты и фруктово-ягодные полуфабрикаты: фрукты, ягоды. Желирующие вещества (студнеобразователи).

Промежуточное тестирование.

Модуль 10. Кондитерские изделия из различных видов теста.

Лекции. Дрожжевое тесто: дрожжевое безопарное тесто, дрожжевое опарное тесто, дрожжевое слоёное тесто, изделия из дрожжевого теста. Бездрожжевое тесто и изделия из него: тесто для блинчиков, вафельное тесто, песочное тесто, сдобное пресное тесто, пряничное тесто, воздушное тесто, бисквитное тесто, заварное тесто, слоёное тесто.

Промежуточное тестирование.

Модуль 11. Техника приготовления блюд из шоколада.

Лекции. Работа с шоколадом. Особенности приготовления основных известных холодных и горячих десертов с использованием шоколада. Шоколадные десерты в разных странах мира.

Промежуточное тестирование.

Модуль 12. Технологическая инструкция по производству шоколада.

Лекции. Виды шоколада. Технологическая схема приготовления шоколада.

Промежуточное тестирование.

Модуль 13. Профессиональная этика.

Лекции. Профессиональная этика и психология общения с клиентом.

Промежуточное тестирование.

Модуль 14. Правила оказания первой помощи.

Лекции. Правила оказания первой доврачебной помощи.

Промежуточное тестирование.

Модуль 15. Самостоятельное приготовление кондитерских изделий в нескольких техниках на выбор обучающегося: пирожное, торт.

Приготовление пирожного в нескольких из следующих техник на выбор:

- приготовление бисквитного пирожного;
- приготовление песочного пирожного;
- приготовление слоёного пирожного;
- приготовление заварного пирожного;
- приготовление воздушного пирожного;
- приготовление миндального пирожного;
- приготовление крошкового десертного пирожного.

Приготовление торта в нескольких из следующих техник на выбор:

- приготовление бисквитного торта;
- приготовление песочного торта;

- приготовление слоёного торта;
- приготовление миндального торта;
- приготовление белкового торта.

5. Итоговая аттестация

Тестирование по темам: нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания, общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности, гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания, посуда и инвентарь, приготовление пирожных, приготовление тортов, полуфабрикаты для тортов и пирожных, виды украшений, инструменты и приспособления, фрукты и фруктово-ягодные полуфабрикаты, работа с шоколадом, психология общения с клиентом, правила оказания первой доврачебной помощи.

4.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Режим занятий: 6 академических часов в день

№	Наименование учебных модулей	Сроки изучения
1	Модуль 1. Техника безопасности и санитарные нормы	4 дня
2	Модуль 2. Ценообразование и калькуляция	1 день
3	Модуль 3. Инвентарь и оборудование	2 дня
4	Модуль 4. Расчет рецептур, нормы закладки сырья	3 дня
5	Модуль 5. Технологические процессы и операции приготовления пирожных, тортов и других штучных кондитерских изделий	4 дня
6	Модуль 6. Технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий	2 дня
7	Модуль 7. Оформление кондитерских изделий	2 дня
8	Модуль 8. Приготовление особых кондитерских изделий	1 день
9	Модуль 9. Приготовление пюре, джемов, варенья	2 дня
10	Модуль 10. Кондитерские изделия из различных видов теста	4 дня
11	Модуль 11. Техника приготовления блюд из шоколада	2 дня
12	Модуль 12. Технологическая инструкция по производству шоколада	2 дня
13	Модуль 13. Профессиональная этика	1 день
14	Модуль 14. Правила оказания первой помощи	2 дня
15	Модуль 15. Самостоятельное приготовление кондитерских изделий в нескольких техниках на выбор обучающегося: пирожное, торт	10 дней
	Итоговое тестирование	1 день
Всего:		43 дня

6. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация проводится в форме тестирования, направленного на проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на итоговой аттестации, оформляется диплом о профессиональной переподготовке.

6.1 Критерии оценивания освоения программы:

Критерии оценивания результатов итоговой аттестации:

1. Оценка «Зачтено» выставляется слушателю, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу использует его, не допуская существенных неточностей в ответе

на тестовые вопросы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Слушателем дано не менее 70% правильных ответов при решении тестов.

2. Оценка «**Не зачтено**» выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические вопросы или не справляется с ними самостоятельно. Слушателем дано менее 70% правильных ответов при решении тестов.

Критерии оценивания результатов итоговой аттестации:

1. Оценка «**Зачтено**» выставляется слушателю, продемонстрировавшему твердые и всесторонние знания материалы, умение применять полученные в рамках занятий практические навыки и умения. Достижения за период обучения и результаты текущей аттестации демонстрировали отличный уровень знаний и умений слушателя. Слушателем дано не менее 70% правильных ответов при решении теста.

2. Оценка «**Не зачтено**» выставляется слушателю, который в недостаточной мере овладел теоретическим материалом по дисциплине, а также не выполнил требований, предъявляемых к промежуточной аттестации. Достижения за период обучения и результаты текущей аттестации демонстрировали неудовлетворительный уровень знаний и умений слушателя. Слушателем дано менее 70% правильных ответов при решении теста.

7. Организационно-педагогические условия реализации программы

7.1. Материально-технические условия реализации программы

Организация проводит занятия в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», используя специализированный сайт (обучающий портал) с доступом к электронному обучающему контенту и иные дополнительные дистанционные ресурсы.

7.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- печатные и (или) электронные раздаточные материалы для слушателей;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.

7.3. Кадровые условия реализации программы.

Требования к образованию и обучению лица, занимающего должность преподавателя: высшее и/или среднее профессиональное и дополнительное профессиональное образование и/или профессиональное обучение в сфере кондитерского дела и дополнительное профессиональное образование в сфере образования и педагогических наук.

8. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы для учащихся:

1. Аграновский Е.Д., Аносова М.М., Лифанова Р.Ф. «Организация производства на предприятиях общественного питания». — М.: Экономика. 2019. — 350 с.
2. Андрушків Б., Кирич Н. Как улучшить работу сферы обслуживания // Экономика, 2020. — № 6. — С. 82-87
3. Варакута С.А. Управление качеством продукции: Учебное пособие. -М.: ИНФРА-М, 2021. — 352 с.
4. Гуккаев В.Б. Реализация услуг предприятиями общественного питания // Бухучет и налоги в торговле и общепите, 2020. № 10. — С. 18-21
5. Дубцов, Г. Пекарня в общепите. Добрые деловые советы // Питание и общество. — 2022. — № 6. — С. 8-10.

6. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. — М.: Новое звание, 2023. — 301 с.
7. Иванов А.А., Мясникова В.В., Общественное питание в России. Современное состояние. Гигиенические проблемы / Под ред. д.м.н., профессора Беляева Е.Н. — М. — ФЦГСЭН. 2019. — 124 с.
8. Калашникова С.А. Технология самооценки качества услуг на предприятиях общественного питания // Российское предпринимательство, ноябрь 2020, выпуск 1
9. Огнева С.В. Сертификация услуг общественного питания и торговли / С.В. Огнева // Партнеры и конкуренты. — 2020. — №9. — С.4-8
10. Оттева И. В. Методика оценки качества услуг общественного питания / И. В. Оттева // Ресторанный бизнес. — 2023. — №7. — С.11-14
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. — Р/на-Д.: Феникс, 2019. — 320 с.
12. Радченко Л.А. Экономика общественного питания. — Р/на-Д.: Феникс, 2020. — 340 с.