



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КОМИ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
“Воркутинский арктический горно-политехнический колледж”

СОГЛАСОВАНО

И.о зам. директора (УМР)

_____ Ю.Е. Лисаева

«13» ноября 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ «ВАГПК»

_____ В.Б. Волок

«13» ноября 2025 г.

Протокол № 2

от «13» ноября 2025 г.

Методический совет

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ «12901 КОНДИТЕР»

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

ЦЕЛЕВАЯ ГРУППА: ЛИЦА, РАНЕЕ НЕ ИМЕВШИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО ИЛИ
ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО, УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ: ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ
ОБРАЗОВАНИЕ ИЛИ АТТЕСТАТ О
СРЕДНЕМ (ПОЛНОМ) ОБРАЗОВАНИИ
ОБЪЕМ ПРОГРАММЫ (150 ЧАСОВ)

Разработчики

Преподаватель

Аншукова Юлия Александровна

И. о. руководитель структурного подразделения (УЦПК)

Охотина Юлия Михайловна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

стр.

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	28

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, не имеющих профессию рабочего или должность служащего, в целях получения профессиональных знаний, умений и навыков по новой профессии без повышения образовательного уровня. К освоению программы привлекаются граждане, имеющие основное общее образование или аттестат о среднем (полном) образовании.

1.1. Нормативно-правовое обоснование

При разработке программы и учебного плана использовались следующие нормативные документы:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (ред. от 15.10.2025 г № 377-ФЗ);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 10.09.2025 г. № 656);
- Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (утвержден приказом Минтруда России от 07 сентября 2015 г № 597н)
- Приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.02.2025 N 93) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
- Устав ГПОУ «Воркутинский арктический горно-политехнический колледж»;
- Положение о порядке оказания образовательных услуг, в том числе платных по дополнительным профессиональным образовательным программам профессионального обучения в ГПОУ «Воркутинский арктический горно-политехнический колледж» Приказ № 732 от 13 октября 2025 года.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы слушатель должен **знать**:

- Современные технологии в профессиональной сфере;
- Законодательство и передовую практику в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде;
- Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции
- Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители
- Законодательство и лучшая практика в сфере использования профессиональных инструментов и оборудования, ухода за ними
- Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени
- Основные правила сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непланируемых результатов.
- Обращение с сырьем с соблюдением технологий производства
- Ингредиенты, используемые в кондитерском деле: характеристика, сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения
- Применение вкусовых комбинаций и согласование текстур
- Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий

- Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами
- Причины порчи пищевых продуктов
- Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
- Обширный ряд классических и современных видов тортов, антреме
- Методы производства, хранения и презентации тортов, антреме
- Специализированные инструменты для изготовления антреме, десерта на тарелке
- Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, антреме, десерта на тарелке
- Широкий ассортимент современных десертов на тарелке, методы изготовления, альтернативные способы подачи, стоимость производства
- Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией
- Способы презентации и подачи десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями
- Способы применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты
- Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче десертов
- Ассортимент кондитерских изделий и шоколада
- Методы темперирования кувертюра вручную
- Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада
- Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник изготовления и методы презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров
- Виды выпеченных изделий, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров

- Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки
 - Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и пtiфуров
 - Принципы хранения и презентации миниатюр, порционных тортов, выпечки и пtiфуров
 - Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания
 - Методы и технику ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм
 - Характеристику используемых материалов для формования деталей и работы с молдами
 - Презентация изделий изготовленных с помощью лепных форм
 - Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм
 - Техники и методы лепки, литья, окрашивания готовых изделий
 - Эффективность и уместность использования изделий ручной лепки
- уметь:**

- Подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков
- Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам, экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы.
- Заранее и точно заказывать товары и материалы для эффективной работы
- Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий
- Работать в рамках данной темы
- Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям

- Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, при необходимости, творческую концепцию
- Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований
- Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
- Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление, хранение и обслуживание
- Всегда следить за собственной чистотой и внешностью
- Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами
- Работать аккуратно и следовать правил техники безопасности
- Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя
- Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении сырья и готовых изделий
- Изготавливать широкий ассортимент тортов с использованием разнообразных техник
- Изготавливать широкий ассортимент антреме с использованием бисквита, печенья, заварных и взбитых кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.
- Изготавливать торты, антреме, десерт на тарелке высокого качества с оптимальными сочетаниями продуктов, текстурами
- Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов
- Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвет готовых изделий
- Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи

- Изготовить десерты с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков
- Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов
- Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения
- Работать с белым, молочным и темным кувертюром
- Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик
- Глазировать конфеты в шоколаде при помощи вилочек ручным способом для достижения равномерного и тонкого покрытия
- Изготавливать и эффективно использовать ганаш
- Стильно презентовать кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи
- Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты, для их изготовления обеспечивая максимальный срок с сохранением качества
- Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.).
- Изготавливать шоколад и кондитерские изделия указанной массы и размера
- Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
- Изготовить широкий ассортимент миниатюр, порционных пирожных и птифуров
- Изготовить изделия заданной массы и размера, соблюдая стандарты качества
- Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе различных выпеченных полуфабрикатов

- Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка
- Использовать кондитерский мешок для отсаживания полуфабрикатов
- Вручную лепить изделия гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)
- Эффективно работать инструментами для лепки: резаками, формами, прессами
- Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения

включает текущий промежуточный контроль знаний, итоговую аттестацию обучающихся. Преобладающие формы текущего контроля: письменный опрос - самостоятельные работы,

тестирование, выполнение практической работы, реферата, также устный опрос.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формы и методы оценки обучающихся

В соответствии с указанным планом меняется инструментарий - формы и методы оценки.

В соответствии с требованиями приоритетными в диагностике (контрольные работы и т.п.) используются новые формы работы - мета предметные диагностические работы. Мета предметные диагностические работы состояются из компетентностных заданий, требующих от обучающихся не только познавательных, но и регулятивных и коммуникативных действий.

Для отслеживания уровня усвоения знаний и умений используются:

- стартовые и итоговые проверочные работы,
- тестовые диагностические работы,
- текущие проверочные работы,
- зачет
- дифференцированный зачет.
- текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями

специальных дисциплин на протяжении всего учебного процесса.

При текущей аттестации педагогические работники школы имеют право на свободу выбора и использования методов оценки знаний, обучающихся по своему предмету.

Педагогический работник обязан ознакомить с системой текущего контроля по своему предмету обучающихся на начало занятий. В течение учебного времени выставляются текущие оценки, по всем дисциплинам и модулям учебного плана, итоговые оценки.

Объективность оценки результатов обучения зависит от всестороннего

максимально учета всех проявлений учебной деятельности обучающегося.

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить полученные знания в устной, письменной или графической форме; допускает единичные ошибки, сам их находит и исправляет.

Отметка «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, может изложить полученные знания в устной, письменной или графической форме; допускает единичные ошибки и находит их с помощью преподавателя.

Отметка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает существенные ошибки и находит их с помощью преподавателя.

Отметка «2» ставится, если учащийся не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами.

Нормы оценки практической работы

Организация труда.

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины. Работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный преподавателем, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам -бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, которые исправлялись самостоятельно, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, трудовой и технологической дисциплины.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые

Качество работы.

Отметка «5» ставится, если документ, задание выполнены с учётом установленных требований.

Отметка «4» ставится, если документ, задание выполнены с незначительными отклонениями заданных требований.

Отметка «3» ставится, если документ, задание выполнены со значительными нарушениями заданных требований.

Отметка «2» ставится, если документ, задание выполнены с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проводится в установленном порядке квалификационной комиссией, создаваемой в соответствии с «Положением о порядке организации дополнительных (платных) образовательных услуг (в том числе платных)» в ГПОУ «ВАГПК».

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является освоение программы профессионального обучения, освоение обучающимися профессиональных компетенций.

При полном освоении основной образовательной программы профессионального обучения, успешной сдачи квалификационного экзамена, выдается документ установленного образца – свидетельство о квалификации.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие профессию рабочего, должность служащего. Трудоемкость обучения: 150 академических часа.

Форма обучения: очная

№ п/п	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Объем часов по програм ме	Консульт ации (очные занятия)	Вид аттестации
ПМ 08.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК 08.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
1	Раздел 1.1 Основы организации работы на ПОП	32	4	Зачет
2	Раздел 1.2 Разновидности и замес дрожжевого теста	100	32	Дифференцированный зачет
3	Раздел 1.3 Без дрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	100	32	Дифференцированный зачет
4	Раздел 1.4 Приготовление отделочных полуфабрикатов	98	20	Дифференцированный зачет
5	Учебная практика	144	56	Пробная квалификационная работа
6	Квалификационный экзамен	6	6	Экзамен
7	Итого	480	150	

Учебно-тематический план

Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборато р. занятия	промеж. и итог.ко нтроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	32	31		1	
1.1	Модуль 1. Основы организации работы на ПОП.	2	2			
1.1.2	Тб и Пб кондитерского цеха. Санитарные нормы. Подготовка сырья к производству.	2	1		1	Зачет
1.2	Технология приготовления дрожжевого теста разными способами. Приготовление изделий из него.	4	4			
1.3	Технология приготовления заварного теста и изделий из него.	4	4			
1.4	Технология приготовления песочного теста и изделий из него.	4	4			
1.5	Технология приготовления белково-заварного теста и изделия из него.	4	4			
1.6	Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него.	4	4			
1.7	Технология приготовления отделочных п/ф.	4	4			
1.8	Технология приготовления пряничного теста разным способом и изделия из него.	4	4			
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	112		106	6	
2.1	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	4		2	2	Дифференцированный зачет

2.1.1	Технология приготовления сиропа	4		4		
2.1.2	Технология приготовления масляные крема	4		4		
2.1.3	Технология приготовления белковый крема	4		4		
2.1.4	Технология приготовления мастика молочная, сахарная	4		4		
2.2	Технология приготовления бисквитного теста (рулет)	4		4		
2.3	Технология приготовления бисквитного теста (торт)	4		4		
2.4	Технология приготовления бисквитного теста (торт)	4		4		
2.5	Технология приготовления маффины	4		4		
2.6	Технология приготовления песочного теста (печенье)	4		4		
2.7	Технология приготовления песочного теста (корзиночка)	4		4		
2.8	Технология приготовления пресного слоеного теста	4		2	2	Дифференцированный зачет
2.9	Технология приготовления трубочки слоеной	4		4		
2.10	Технология приготовления торт Наполеон	4		4		
2.11	Технология приготовления пресное сдобное теста (сочни с творогом)	4		4		
2.12	Технология приготовления меренги	4		4		
2.13	Технология приготовления пряничного теста(различные способы)	4		4		
2.13.1	Технология приготовления пряничного теста(различные способы)	4		4		
2.14	Технология приготовления дрожжевое тесто (пироги)	4		4		
2.14.1	Технология приготовления дрожжевое тесто (пироги)	4		2	2	Дифференцированный зачет
2.15	Технология приготовления дрожжевое тесто бриоши в ассортименте	4		4		
2.16	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста слойка в ассортименте	4		4		
2.17	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста	4		4		

	слойка в ассортименте					
2.18	Технология приготовления песочное тесто (печенье отсадное)	4		4		
2.19	Технология приготовления меренговое тесто(рулет)	4		4		
2.20	Технология приготовления кекс столичный	4		4		
2.21	Технология приготовления заварное тесто и изделия из него	4		4		
2.22	Технология приготовления заварное тесто и изделия из него	4		4		
3.	Квалификационный экзамен	6	-	6		
		150	31	106	13	

Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

Модуль 1. Основы организации работы на ПОП.

Лекция

1. Современные профессиональные инструменты для изготовления кондитерских изделий.

2. Законодательство и лучшие практики в сфере использования профессиональных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы.

3. Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени. Этапы рабочего процесса: постановка задания (подбор рецептуры и дизайна изделия, расчёт необходимого количества продуктов); планирование работы (выстраивание последовательности действий с указанием времени (тайминг); подготовка рабочего места (подбор необходимого инвентаря и оборудования с учетом вида работ); подготовка ингредиентов для приготовления выбранного изделия (базовая обработка продуктов, развес ингредиентов); приготовление и презентация изделий; уборка рабочего места.

Тема 1. Тб и Пб кондитерского цеха. Санитарные нормы. Подготовка сырья к производству.

Тема 1.1. Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция

1. Понятие «Культура безопасного труда». Нормативно-правовая база.
2. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.
3. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.

- Требования охраны труда перед началом работы.
- Требования охраны труда во время работы.
- Требования охраны труда в аварийных ситуациях.
- Требования охраны труда по окончании работ.
- Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации).
- Данные об аллергенах. Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией. Диетологическая и аллергологическая характеристика ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.
- Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов.
- Причины порчи кондитерского сырья.
- Нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции
- Температурные и санитарные нормы при хранении кондитерского сырья и готовой кондитерской продукции.

Тема 1.1.1 Промежуточная аттестация:

- 1.Выполнение задания промежуточного контроля

2.2. Модуль 1. Кондитерские изделия и шоколад

Тема 2.2.1. Принципы производства изделий на основе сахара: мармелад, зефир, нуга и др.

Лекция.

1. Желирующие агенты: желатин, пектин, агар-агар, камеди.
2. Технология приготовления мармеладов, формовка, нарезка, отделка.
3. Технология приготовления зефира, формовка, отделка.
4. Особенности и технология приготовления нуги, формовка, нарезка, отделка
5. Ассортимент. Рецептуры.

Тема 2.2.2. Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом.

Лекция.

1. Шоколад: понятие, виды.
2. Темперирование шоколада: сущность, способы.
3. Окрашивание какао – масла.
4. Декор из шоколада.
5. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом.

Тема 2.2.3. Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.

Лекция.

1. Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий.
2. Разработка рецептур для начинок (ганаши, пралине и т.д.).
3. Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».
4. Текстуры начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).
5. Варианты комбинирования и сочетания начинок.

Тема 2.2.4. Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки.

Лекция

1. Корпусные конфеты, правила сборки.
2. Нарезные конфеты, правила сборки.
3. Трюфели, правила сборки.

Тема 2.2.5. Изготовление мармелада, зефира, нуги.

Практические занятия

Занятие в лаборатории .

1. Подготовка и расчет рецептур.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий и способов приготовления мармелада, зефира, нуги.
4. Приготовление мармелада, зефира, нуги (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Варианты отсадки изделий, (нарезки).
6. Отделка готовых изделий.
7. Презентация.

Тема 2.2.6. Изготовление конфет

Практические занятия

Занятие в лаборатории .

1. Подготовка и расчет рецептур.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий и способов приготовления начинок для конфет с различными текстурами (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).
4. Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Формование масс, стабилизация начинок.
6. Работа с сырьем для декорирования шоколада (какао-масло, пищевые красители).
7. Демонстрация способов темперирования шоколада
8. Демонстрация изготовления корпусных, нарезных конфет, трюфелей.

9. Изготовление корпусных конфет: подготовка форм, заливка корпуса, заполнение начинкой\начинками, формирование донышка конфет (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

10. Изготовление нарезных конфет: разливка слоев начинки в рамке, стабилизация начинки, формирование дна, нарезание конфет, глазирование шоколадом (окунать конфеты в шоколад при помощи вилок ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

11. Изготовление трюфелей: формирование донышка, отсадка начинки из кондитерского мешка, стабилизация массы, глазирование шоколадом (окунать конфеты в шоколад при помощи вилок ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).

12. Окрашивание и декорирование различных видов конфет инновационными способами.

Тема 2.2.7. Промежуточная аттестация:

Выполнение задания промежуточного контроля.

Занятие в лаборатории .

1. Подготовка рецептуры, расчет сводной ведомости.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места.
3. Изготовление изделия данного модуля
4. Отделка и декорирование
5. Презентация готового изделия.

2.3. Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры.

Тема 2.3.1. Классификация, виды, методы изготовления пирожных разнообразного ассортимента

Лекция

1. Классификация по весу, по виду выпеченного полуфабриката, требования к качеству.

2. Методы изготовления пирожных (нарезные, штучные) способы сборки, отделки.
3. Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм.
4. Ассортимент пирожных (бисквитные, песочные, заварные, воздушные и др.)
5. Рецептуры пирожных, технология изготовления, сборка, отделка, декорирование.
6. Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания
7. Сроки хранения полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур.

Тема 2.3.2. Новые техники изготовления пирожных с применением современных профессиональных инструментов и инвентаря.

Современный дизайн и оформление изделий.

Лекция

1. Современное пирожное – тенденции и инновации.
2. Современные выпеченные и отделочные полуфабрикаты для пирожных
3. Современные профессиональные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров
4. Ассортимент продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров
5. Варианты сборки изделий в силиконе.

Тема 2.3.3. Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Способы нарезания на порции. Варианты оформления и декорирования.

Лекция

1. Правила изготовления нарезных пирожных: правильно подобранная плотность каждого слоя; идеально ровные слои; хорошее охлаждение (заморозка) перед нарезкой.

2. Многослойность:

СЛОЙ 1 – бисквит, но не простой и скучный, а плотный, чтобы выдержал нарезку и все слои сверху. Можно брать брауни, блонди, финансье, дакуаз.

СЛОЙ 2 – ягодная начинка или карамель.

СЛОЙ 3 – мусс, суфле или плотный крем (типа “ганаш”).

ГЛАЗУРЬ – часто именно глазурь играет роль привлекающего ингредиента. Отлично подойдет глазурь гурмэ или простая шоколадная глазурь.

Тема 2.3.4. Эклеры - ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования.

Лекция

1. Характеристика, особенности изготовления эклеров.
2. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления.
3. Способы отделки и декорирования готовых изделий
4. Особенности изготовления Шу с кракелином, технология изготовления.

Тема 2.3.5. Макарон – ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования.

Лекция

1. Характеристика, особенности изготовления макарон.
2. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления.
3. Способы отделки и декорирования готовых изделий

Тема 2.3.6. Торты – ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования.

Лекция

1. Характеристика, особенности изготовления тортов.
2. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления.
3. Способы отделки и декорирования готовых изделий

Тема 2.3.7. Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров.

Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление.

Презентация готовых изделий.

Практические занятия

Занятие в лаборатории

1. Подготовка и расчет рецептур.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий и способов приготовления миниатюр, порционных пирожных и птифур
4. Изготовление миниатюр, порционных пирожных и птифур (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Варианты сборки изделий
6. Отделка и декорирование.
7. Презентация готовых изделий.

Тема 2.3.8. Промежуточная аттестация:

Выполнение задания промежуточного контроля.

Занятие в лаборатории

1. Подготовка рецептуры, расчет сводной ведомости.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места.
3. Изготовление изделия данного модуля
4. Отделка и декорирование
5. Презентация готового изделия.

2.4. Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад

Тема 2.4.1. Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом.

Лекция

1. Шоколад: понятие, виды.
2. Темперирование шоколада: сущность, способы.
3. Окрашивание какао – масла.
4. Декор из шоколада.
5. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом.

Тема 2.4.2. Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.

Лекция

1. Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий.
2. Разработка рецептур для начинок (ганаши, пралине и т.д.).
3. Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».
4. Текстуры начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).
5. Варианты комбинирования и сочетания начинок.

Тема 2.4.3. Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки.

Лекция

1. Корпусные конфеты, правила сборки.
2. Нарезные конфеты, правила сборки.
3. Трюфели, правила сборки.

Тема 2.4.4. Изготовление конфет

Практические занятия

Занятие в лаборатории

1. Подготовка и расчет рецептур.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий и способов приготовления начинок для конфет с различными текстурами (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).
4. Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Формование масс, стабилизация начинок.
6. Работа с сырьем для декорирования шоколада (какао-масло, пищевые красители).
7. Демонстрация способов темперирования шоколада

8. Демонстрация изготовления корпусных, нарезных конфет, трюфелей.
9. Изготовление корпусных конфет: подготовка форм, заливка корпуса, заполнение начинкой\начинками, формирование донышка конфет (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
10. Изготовление нарезных конфет: разливка слоев начинки в рамке, стабилизация начинки, формирование дна, нарезание конфет, глазирование шоколадом (окунать конфеты в шоколад при помощи вилок ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
11. Изготовление трюфелей: формирование донышка, отсадка начинки из кондитерского мешка, стабилизация массы, глазирование шоколадом (окунать конфеты в шоколад при помощи вилок ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
12. Окрашивание и декорирование различных видов конфет инновационными способами.

Тема 2.4.5. Промежуточная аттестация:

Выполнение задания промежуточного контроля.

Занятие в лаборатории

1. Подготовка рецептуры, расчет сводной ведомости.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места.
3. Изготовление изделия данного модуля
4. Отделка и декорирование
5. Презентация готового изделия.

2.5. Модуль 4. Лепка из различных материалов

Тема 2.5.1. Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм.

Лекция

1. Инструменты и материалы для лепки.

2. Сахарная мастика (моделпасты), марципан, шоколадные массы и др. свойства и особенности.
3. Подготовка материалов к работе, способы окрашивания.
4. Понимание работы с заданными параметрами изделий (масса, объём, пропорции).

Тема 2.5.2. Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.

Практические занятия

Занятие в лаборатории

1. Подготовка (мастики, марципана, моделпасты)
2. Приготовления шоколадной массы для лепки.
3. Лепка предметов и фигурок из сахарной пасты (мастики):
 - распределение массы,
 - окрашивание элементов,
 - лепка элементов
 - сборка деталей.

Тема 2.5.3. Промежуточная аттестация:

Выполнение задания промежуточного контроля.

Занятие в лаборатории

1. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места.
2. Изготовление фигурок из мастики
3. Презентация фигурок.

Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение. Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере
2 неделя	
	Итоговая аттестация

*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Кадровые условия реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	г. Воркута, ул. Яновского, 5 Аудитория «Кондитерское дело» № 32	Стол письменный Стул Компьютер Мультимедийный проектор Экран Доска Флипчарт	1 1 1 1 1 1 1	На усмотрение организатора
Практические занятия	г. Воркута, ул. Яновского, 5 Лаборатория «Кондитерское		1 рабочее место	Лаборатория «Кондитерское дело»

	дело» №113			
--	------------	--	--	--

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии
1	2	3	4	5
Лекции, тестирование	г. Воркута, ул. Яновского,5 Аудитория «Кондитерское дело» № 32	Стол письменный Стул	10 20	На усмотрение организатора
Практические занятия, итоговая квалификационная работа	г. Воркута, ул. Яновского,5 Лаборатория «Кондитерское дело» №113		Минимум 5 рабочих мест	Лаборатория «Кондитерское дело»

Учебно-методическое обеспечение программы

техническое описание компетенции; комплект оценочной документации по компетенции; печатные раздаточные материалы для слушателей; учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы; профильная литература; отраслевые и другие нормативные документы электронные ресурсы и т.д.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения обучающимся модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах содержания программы.

Обучающиеся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, выдается свидетельство о квалификации установленного образца. Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

Порядок проведения квалификационного экзамена

Порядок проведения квалификационного экзамена и порядок выдачи свидетельства о квалификации регламентируются следующими нормативными и локальными актами:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (ред. от 15.10.2025 г № 377-ФЗ);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «26» августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Основные источники литературы

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.;

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.;
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. -2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.;
4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М. : Издательский центр «Академия», 2014;
5. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Апет Т.К., Пашук З. Н. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.: ил.;
6. Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. 416 с.;
7. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Минифай Б.У. Пер. с англ. под общ. науч. ред. Т.В. Савенковой. – СПб.: Профессия; 2005. – 808 с., ил. – (Серия: научные основы и технологии);
8. Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства. М.: Ресторанные ведомости, 2005.

Электронные ресурсы

2. SuperBaker
3. Andy Chef (Энди Шеф)
4. Шоколатье.ру (chocolatier.ru)

