

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №4 р.п. Линево»

Искитимского района Новосибирской области

МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ КОМБИНАТ

ПРИНЯТО

решением методического объединения
мастеров производственного обучения
протокол №11 от 04 июня 2026 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора
по УВР


Уколова Л.Л.

Рабочая программа
профессионального обучения
по профессии кондитер

Составитель:

Голованова Г.А.

2026-2027 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Нормативно-правовые документы, которые использованы при составлении рабочей программы:

При разработке программы использовались следующие нормативно - правовые документы и методические материалы:

- Профессиональный стандарт «КОНДИТЕР» Приказ Министерства труда и Социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 20 15 года № 597н.
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение. Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 №534;
- Приказ №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;

2. Общая характеристика учебного курса, учебный план:

Учебный курс по профессии кондитер предназначен для подготовки квалифицированных специалистов, способных самостоятельно выполнять полный цикл технологических операций по изготовлению кондитерских изделий различной сложности и ассортимента.

Курс включает изучение теоретических основ технологий производства кондитерских изделий, санитарных норм и правил, основ химии и биологии пищевых продуктов, а также практические навыки по приготовлению теста, кремов, начинок, формовке, выпечке и декорированию продукции.

Большое внимание уделяется развитию профессиональных компетенций: правильному использованию сырья, оборудованию, соблюдению технологических процессов и контролю качества продукции. Также курс формирует у обучаемых общие компетенции — умение работать в коллективе, соблюдать трудовую дисциплину и отвечать за конечный результат.

В итоге выпускник курса приобретает знания и практические навыки, необходимые для эффективной работы кондитером в различных условиях производства, а также возможность совершенствования и профессионального роста в данной сфере.

Профессии «Кондитер» присвоен код – 12901, присваиваемый разряд – 3; На обучение по профессии кондитер отводится 240 часов. Содержание программы включает разделы: Товароведение пищевых продуктов, основы физиологии питания, основы калькуляции и учета, оборудование предприятий общественного питания, организация производства предприятий общественного питания, технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебная практика, производственная практика. Обучение по программе предполагает проведение аттестации – по окончании учебной четверти и учебного года – промежуточная аттестация, обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, по решению аттестационной комиссии выдается свидетельство установленного образца о присвоении разряда по профессии «Кондитер».

Учебный план

Профессионального обучения обучающихся общеобразовательных организаций по профессии кондитер

Кондитер 3–5 разряд

Наименование учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин и междисциплинарных курсов	Теоретическое обучение	Учебная практика
1. Товароведение пищевых продуктов	4	8
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	8
3. Основы калькуляции и учета	2	4
4. Оборудование предприятий общественного питания	4	8
5. Организация производства предприятий общественного питания	4	8
6. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	48	96
Теоретическое обучение (всего)	66	
Учебная практика (всего)		132
Производственная практика	42	–
ВСЕГО ЗА КУРС ОБУЧЕНИЯ	240	

3. Обобщенные трудовые функции (ОТФ), трудовые функции (ТФ), общие компетенции(ОК), профессиональные компетенции (ПК):

Обобщённые трудовые функции

- Приготовление кондитерских изделий различной сложности.
- Организация рабочего процесса на производстве.
- Контроль качества сырья и готовой продукции.
- Соблюдение санитарных и технологических норм при производстве.

Трудовые функции

- Подготовка ингредиентов по рецептуре.
- Замешивание теста, приготовление кремов, начинок и другой кондитерской продукции.
- Выпекание, формовка и декорирование изделий.
- Контроль соответствия изделий стандартам качества.
- Уборка и поддержание чистоты на рабочем месте.
- Ведение технологической документации и отчетности.

Общие компетенции

- Знание основ санитарии и гигиены на производстве.
- Навыки работы с технологическим оборудованием.
- Умение работать в команде и соблюдать трудовую дисциплину.

- Способность к обучению и совершенствованию профессиональных навыков.
- Ответственность и внимательность к деталям.

Профессиональные компетенции

- Владение технологиями приготовления различных видов теста и изделий.
- Умение разбираться в свойствах и характеристиках сырья.
- Навыки работы с нормативной технологической документацией.
- Знание современных способов оформления и декорирования изделий.
- Контроль и обеспечение качества продукции на всех этапах производства.

Таким образом, кондитер должен сочетать технические знания, творческие навыки и организационные умения для качественного производства кондитерских изделий.

4. Примеры контрольно-измерительных материалов

Контрольные работы по профессии «Кондитер».

Контрольная работа за 1 четверть

Характеристика сырья и подготовка его к производству

- 1 Какое сырье применяется для приготовления мучных кондитерских изделий?
- 2 Какими свойствами должна обладать мука?
- 3 Назовите виды теста, готовящиеся с разными разрыхлителями.
- 4 Какие пищевые красители применяются в кондитерском производстве?
- 5 Какие приемы тепловой обработки применяются при изготовлении кондитерских изделий?
- 6 Сущность процессов, происходящих при замесе теста.

Контрольная работа за 2 четверть

Дрожжевое тесто и изделия из него, блинчатое и песочное тесто и изделия из него

1. Какие существуют способы приготовления теста? Их особенности. Выбор способа приготовления.
2. Особенности приготовления кексов.
3. Недостатки и причины их возникновения в блинчатом тесте.
4. Почему песочное тесто называют «Песочным»?
5. Схема замеса песочного теста.
6. Недостатки и причины их возникновения при замесе песочного теста

Контрольная работа за 3 четверть

Бисквитное, заварное тесто и изделия из него. Полуфабрикаты для тортов и пирожных.

1. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
2. Чем отличается масляный бисквит от обычного бисквита?
3. Какие изделия можно готовить из бисквитного теста?

4. Как приготавливают и выпекают заварное тесто?
5. Какие изделия можно приготовить из заварного теста?
6. Полуфабрикаты для тортов и пирожных.

Контрольная работа за год.

Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов, способы отделки.

1. Особенности приготовления бисквитных тортов.
2. Характеристика пирожных.
3. Особенности приготовления пирожного буше.
4. Из каких полуфабрикатов состоит торт «Аленка»?
5. Задачи технологического контроля.
6. Как и по каким показателям определяют качество готовых изделий?

Календарно-тематическое планирование «кондитер»

№	Раздел	Тема урока
1.	Товароведение пищевых продуктов (4+8)	ТО Предметы и задачи товароведения, химический состав продуктов
2.		ТО Зерно и продукты его переработки, плоды овощи и продукты их переработки, вкусовые, молочные
3.		УП Химический состав пищевых продуктов, определение: состав зерна, сорта круп, качества, влажность муки
4.		УП Различия корнеплодов, клубневых, капустных, луковых, ассортимент чая, кофе, пряности
5.		УП Составление таблиц, работа с наглядными пособиями
6.		УП Определение здоровых и больных овощей, сорта кофе, чая, пряностей, молочная продукция, пищевые жиры
7.		ТО Химический состав мясных и рыбных продуктов
8.		ТО Яйца, яичные продукты, дрожжи, разрыхлителей
9.		УП Определение: сорта мяса, рыбы, качество продуктов
10.		УП Определение: категорий яиц, сроки хранения, качество, обработки, виды дрожжей, разрыхлителей
11.		УП Составление таблиц, изучение наглядных пособий
12.		УП Контрольная работа по теме: «Товароведение пищевых продуктов»
13.	Основы физиологии питания (4+8)	ТО Основы физиологии питания
14.		ТО Основы физиологии питания
15.		УП Личная гигиена, санитарный режим работников на кухне и производстве
16.		УП Санитарная культура, виды спец. одежды
17.		УП Понятие о гигиене труда. Оказание первой помощи пострадавшим
18.		УП Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов

19.		ТО Пищеварение и усвояемость пищи, обмен веществ и энергии
20.		ТО Питание различных групп населения. Основы микробиологии
21.		УП Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания для различных групп населения (примерное меню)
22.		УП Физико-химические изменения пищи и процесс пищеварения (доклад)
23.		УП Понятия о микроорганизмах, влияние их на условия внешней среды (фильм)
24.		УП Режим питания, суточный расход энергии, лечебное питание (работа группами, составление меню)
25.	Основы калькуляции и учета (2+4)	ТО Основы калькуляции и учета
26.		ТО Бухгалтерский учет. Ценообразование и калькуляции
27.		УП Микрокалькуляторы и их использование
28.		УП Понятие задачи метод
29.		УП Понятие о цене, ценообразовании, калькуляции, меню, порядок его составления и утверждения
30.		УП Учет сырья и готовой продукции, документальное оформление, отпуск продуктов на день
31.	Оборудование предприятий общественного питания (4+8)	ТО Общие сведения о машинах и универсальных приводах
32.		ТО Общие сведения о машинах и универсальных приводах
33.		УП Машины для обработки мяса и рыбы характеристика, классификация, назначение, принцип работы, правила безопасной эксплуатации
34.		УП Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации
35.		УП Машины для обработки мяса и рыбы: правила безопасной эксплуатации
36.		УП Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов: правила безопасной эксплуатации
37.		ТО Общие сведения о тепловом и холодильном оборудовании
38.		ТО Общие сведения о тепловом и холодильном оборудовании
39.		УП Классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способы его передачи, правила эксплуатации
40.		УП Холодильное оборудование, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда
41.		УП Пищевые котлы, пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты
42.		УП Холодильные шкафы, камеры, правила эксплуатации и безопасности труда
43.	Организация производства предприятий	ТО Организация снабжение предприятий общественного производства
44.		ТО Организация производства предприятий общественного производства
45.		УП Составление карт снабжения предприятий общественного производства (график)
46.		УП Оформление приходных документов

47.	общественного питания (4+8)	УП Работа группами «организация снабжения»
48.		УП Работа группами «организация производства»
49.		ТО Обслуживание посетителей
50.		ТО Обслуживание посетителей (сервировка, подача блюд)
51.		УП Составление и оформление меню
52.		УП Работа группами «обслуживание посетителей предприятий общественного производства»
53.		УП Контрольная работа по теме: «Организация предприятий общественного производства»
54.		УП Работа группами (Организация снабжения кондитерского производства)
55.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий (48+96)	ТО Подготовка сырья к производству
56.		ТО Подготовка сырья к производству
57.		УП Свойства продуктов
58.		УП Свойства продуктов
59.		УП Определение качества и влажности муки, качество продуктов
60.		УП Обработка куриных яиц, подготовка к производству
61.		ТО Подготовка сырья к производству (молоко и молочные продукты, масло, маргарин)
62.		ТО Подготовка сырья к производству (овощи, фрукты, крупы, мясные и рыбные продукты, разрыхлители теста)
63.		УП Подготовка сырья к производству (свойство продуктов, качество, сроки)
64.		УП Подготовка сырья к производству (свойство продуктов, качество, сроки)
65.		УП Подготовка сырья к производству
66.		УП Подготовка сырья к производству
67.		ТО Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий
68.		ТО Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий
69.		УП Технологические карты для фаршей, сиропов, начинок
70.		УП Технологические карты для фаршей, сиропов, начинок
71.		УП Технология приготовления фаршей, сиропов, начинок
72.		УП Технология приготовления фаршей, сиропов, начинок
73.		ТО Классификация теста
74.		ТО Классификация теста
75.		УП Технологические карты изделий из теста механическим способом разрыхления. Бисквитное тесто
76.		УП Технологические карты изделий из теста механическим способом разрыхления. Блинчатое тесто
77.		УП Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него, пирог бисквитный
78.		УП Технология приготовления блинчатого теста и изделий из него, блинчики
79.		ТО Замес теста с химическими разрыхлителями (песочное, пряничное, сдобно-пресное, вафельное и т. д.)

80.	ТО	Замес теста химическим способом разрыхлением (песочное, пряничное, сдобно-пресное, вафельное и т.д.)
81.	УП	Технологические карты на изделия из песочного теста (печенье шахматное, курабье)
82.	УП	Технологические карты на изделия из песочного теста (кольцо песочное, пироги открытые)
83.	УП	Замес теста, формирование изделий, выпечка
84.	УП	Замес теста, формование изделий, выпечка
85.	ТО	Технология приготовления заварного теста и изделия из него
86.	ТО	Технология приготовления заварного теста и изделия из него
87.	УП	Технологические карты на изделия из заварного теста
88.	УП	Технологические карты на изделия из заварного теста
89.	УП	Технология приготовления заварного теста и изделия из него (калач заварной, печенье заварное)
90.	УП	Технология приготовления заварного теста и изделия из него (пирожное заварное с белковым кремом)
91.	ТО	Технология приготовленияпельменного теста и изделия из него (пельмени, вареники)
92.	ТО	Технология приготовления слоеного теста и изделия из него
93.	УП	Технологические карты на изделия изпельменного теста
94.	УП	Технологические карты на изделия из слоеного теста
95.	УП	Технология приготовленияпельменей с мясным и капустно-мясным фаршами и вареников с картофельным фаршем
96.	УП	Технология приготовления слоеного теста и изделий из него
97.	ТО	Контрольная работа по темам: подготовка сырья к производству, классификация теста
98.	ТО	Дрожжевое тесто и изделия из него
99.	УП	Технологические карты на дрожжевое безопарное и опарное тесто
100.	УП	Изделия из дрожжевого безопарного и опарного теста, технологические карты
101.	УП	Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом (формование, расстойка, выпечка)
102.	УП	Изделия из дрожжевого теста безопарным способом (пирожки жареные во фритюре с различными фаршами)
103.	ТО	Дрожжевое тесто опарным способом и изделия из него
104.	ТО	Дрожжевое тесто опарным способом и изделия из него
105.	УП	Технологические карты на изделия из дрожжевого опарного теста (кекс майский, кекс российский, плюшка московская)
106.	УП	Технологические карты на изделия из дрожжевого опарного теста (ромовая баба, рулет с маком)
107.	УП	Технология приготовления дрожжевого опарного теста, формование изделий, расстойка, выпечка
108.	УП	Технология приготовления дрожжевого опарного теста, формование изделий, расстойка, выпечка
109.	ТО	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него
110.	ТО	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него

111.	УП	Технологические карты на изделия из дрожжевого слоеного теста (булочки слоеные, крученик слоеный)
112.	УП	Технологические карты на изделия из дрожжевого слоеного теста (ватрушки венгерские)
113.	УП	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста
114.	УП	Изделия из дрожжевого слоеного теста, формование изделий, расстойка, выпечка
115.	ТО	Контрольная работа по темам: дрожжевое тесто и изделия из него, дрожжевое слоеное тесто и изделия из него
116.	ТО	Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных
117.	УП	Изготовление корнетиков
118.	УП	Рисунки корнетиком, украшение из кондитерского мешка
119.	УП	Работа с корнетиком: рисунки, бордюры
120.	УП	Изготовление фигурок из мастики, марципана, карамели
121.	ТО	Контрольная работа по теме: отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных
122.	ТО	Технология приготовления пирожных
123.	УП	Технологические карты на бисквитное пирожное
124.	УП	Технологические карты на песочное пирожное
125.	УП	Технология приготовления бисквитного пирожного, оформление
126.	УП	Технология приготовления бисквитного пирожного с белковым кремом
127.	ТО	Технология приготовления пирожного из песочного теста
128.	ТО	Технология приготовления песочного пирожного
129.	УП	Технологические карты на песочное пирожное
130.	УП	Технология приготовления пирожного корзиночка с белковым кремом и фруктовой начинкой
131.	УП	Технология приготовления песочного пирожного корзиночки, замес теста, формование изделий, выпечка, оформление
132.	УП	Технология приготовления песочного пирожного «полоска», замес теста, формование изделия, выпечка, оформление пирожного белком и масляным кремом
133.	ТО	Технология приготовления слоеных пирожных: способы разделки, выпечки, украшения пирожных
134.	ТО	Технология приготовления пирожных, разделка, выпечка, оформление, сроки хранения
135.	УП	Технология приготовления слоеного пирожного
136.	УП	Технологические карты пирожное с масляным и белковым кремом
137.	УП	Приготовление слоеного полуфабриката, формование, выпечка, оформление пирожного
138.	УП	Технология приготовления слоеного пирожного, приготовление полуфабрикатов, формование, выпечка, наполнение кремом, подача
139.	ТО	Технология приготовления пирожного из заварного теста с белковым, заварным и масляным кремами
140.	ТО	Крошковое пирожное, технология приготовления

141.	УП	Технологические карты на заварное пирожное с различными кремами
142.	УП	Технологические карты на крошковое пирожное
143.	УП	Технология приготовления заварного пирожного
144.	УП	Технология приготовления крошкового пирожного
145.	ТО	Технология приготовления тортов
146.	ТО	Технология приготовления тортов
147.	УП	Технологические карты: технология приготовления торт бисквитный с белково-заварным кремом
148.	УП	Технология приготовления бисквитного полуфабриката и отделочных полуфабрикатов для торта
149.	УП	Технология приготовления бисквитного торта с белково-заварным кремом
150.	УП	Оформление бисквитного торта с белково-заварным кремом
151.	ТО	Технология приготовления песочных тортов
152.	ТО	Технология приготовления песочного торта с белковым тортом и фруктовой начинкой
153.	УП	Технологическая карта песочный торт с белковым кремом и фруктовой начинкой
154.	УП	Эскизы песочного торта
155.	УП	Технология приготовления, формование, украшение песочного торта
156.	УП	Формование песочного торта, оформление
157.	ТО	Технология приготовления заказного торта
158.	ТО	Технология приготовления заказного торта
159.	УП	Методы оформления заказного торта
160.	УП	Приготовление отделочных полуфабрикатов
161.	УП	Технология приготовления заказного торта
162.	УП	Оформление заказного торта
163.	ТО	Основные принципы изготовления авторских тортов
164.	ТО	Основные процессы изготовления тортов
165.	УП	Разработка рецептуры, эскиз торта
166.	УП	Разработка рецептуры, технология приготовления
167.	УП	Разработка рецептуры, формы размера и массы различия в отделке, технология приготовления, требования к качеству торта
168.	УП	Оформление авторского торта
169.	ТО	Основные процессы изготовления
170.	ТО	Основные процессы изготовления авторского торта
171.	УП	Изготовление полуфабрикатов для приготовления торта
172.	УП	Изготовление полуфабрикатов для авторского торта

173.	УП	Технология приготовления торта
174.	УП	Оформление авторского торта
175.	ТО	Технология приготовления слоеного торта
176.	ТО	Технология приготовления пирожных из слоеного теста
177.	УП	Работа с технологическими картами (слоеное тесто и изделия из него, торты, пирожные)
178.	УП	Технология приготовления полуфабрикатов из слоеного теста, замес теста
179.	УП	Технология приготовления слоеных пирожных
180.	УП	Технология приготовления слоеного торта
181.	ТО	Контрольная работа по теме: Технология приготовления тортов и пирожных
182.	ТО	Мучные кондитерские, булочные изделия пониженной калорийности
183.	УП	Работа с технологическими картами
184.	УП	Технология приготовления дрожжевого теста пониженной калорийности
185.	УП	Технология приготовления теста для кексов, сдобно пресного теста для пирожков и пирогов с различными начинками
186.	УП	Формование, выпечка изделий пониженной калорийности
187.	ТО	Национальные кондитерские изделия
188.	ТО	Национальные кондитерские изделия
189.	УП	Технологические карты на изделия восточной кухни
190.	УП	Технологические карты на кондитерские изделия восточной кухни
191.	УП	Технология приготовления кондитерских изделий восточной кухни (пахлава сдобная, пахлава слоеная)
192.	УП	Формование изделий, расстойка, выпечка, подача
193.	ТО	Годовая контрольная работа по теме: Технология приготовления кондитерских изделий
194.	ТО	Национальная кухня
195.	УП	Технологические карты на восточные сладости: пахлава сухомская, кята карабахская
196.	УП	Технология приготовления восточных сладостей
197.	УП	Технология приготовления восточных сладостей
198.	УП	Технология приготовления восточных сладостей