



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ПРОФЕССИИ БУДУЩЕГО»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель генерального директора
по проектному офису
АНО «Профессии будущего»



Е. Е. Дурнева
«18» апреля 2025 г.

ПРОГРАММА

профессиональной подготовки рабочих по профессии
«Кондитер»
(квалификация – 3-й разряд, код профессии – 12901)
(наименование программы)

Цель: изучение устройства оборудования и технологии выполнения работ, приобретение знаний, умений и навыков безопасного выполнения работ на основе квалификационных требований, установленных квалификационной характеристикой для профессии «Кондитер» 3-го разряда, содержащейся в действующем Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих (выпуск 51, раздел «Кондитерское производство»), а также с учетом требований профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Минтруда России от 07.09.2015 № 597н (обобщенная трудовая функция А).

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория обучающихся: лица не моложе 18 лет

Форма обучения:

очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий

Минимальный уровень образования принимаемых на обучение: основное общее

Недельная нагрузка: 30 часов

Продолжительность обучения: 6,5 недель

Режим занятий: 5 дней в неделю по 6 часов

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			очное обучение		заочное обучение	
			теорет. занятия	практ. занятия		
1.	Теоретическое обучение	66	61	—	5	
1.1.	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	6	6	—	—	зачет
1.2.	Искусственный интеллект в профессиональной сфере	5	—	—	5	зачет
1.3.	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов	3	3	—	—	
1.4.	Основы приготовления теста, кремов и начинок	16	16	—	—	зачет
1.5.	Технология изготовления кондитерских изделий	24	24	—	—	зачет
1.6.	Устройство и обслуживание кондитерского оборудования	12	12	—	—	
2.	Практическое обучение ¹	120	—	120	—	
2.1.	Учебная практика	60	—	60	—	
2.1.1.	Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Организация рабочего места. Адаптация на рабочем месте и правила работы	2	—	2	—	
2.1.2.	Приготовление теста, кремов и начинок	10	—	10	—	зачет
2.1.3.	Изготовление и отделка кондитерских изделий	42	—	42	—	зачет
2.1.4.	Самостоятельное выполнение работ под руководством мастера практического обучения	6	—	6	—	
2.2.	Производственная практика	60	—	60	—	
2.2.1.	Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Организация рабочего места. Адаптация на рабочем месте и правила работы	2	—	2	—	
2.2.2.	Приготовление теста, кремов и начинок	10	—	10	—	зачет
2.2.3.	Изготовление и отделка кондитерских изделий	42	—	42	—	зачет
2.2.4.	Самостоятельное выполнение работ под руководством мастера практического обучения	6	—	6	—	
3.	Квалификационный экзамен ²	6	2	4	—	экзамен
3.1.	Проверка теоретических знаний	2	2	—	—	
3.2.	Практическая квалификационная работа	4	—	4	—	
	Итого:	192	63	124	5	

¹ Занятия могут проводиться с делением на подгруппы.

² Прием экзамена осуществляется комиссией в составе трех человек.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа «Кондитер» предназначена для профессиональной подготовки лиц, направленных на обучение в АНО «Профессии будущего».

На обучение принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие образование не ниже основного общего с навыками работы на персональном компьютере. Требуется действующая личная медицинская книжка.

Слушатели, принятые на обучение по очно-заочной форме с применением дистанционных образовательных технологий, должны иметь персональный компьютер с выходом в сеть «Интернет».

Программа рекомендуется для лиц, имеющих профессии, компетенции или опыт работы в сфере общественного питания.

Программа обучения разработана на основе квалификационных требований, установленных квалификационной характеристикой профессии «Кондитер» 3-го разряда, содержащейся в действующем Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих (выпуск 51, раздел «Кондитерское производство»), а также с учетом требований профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Минтруда России от 07.09.2015 № 597н (обобщенная трудовая функция А).

Обучение направлено на приобретение профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями и иными профессиональными средствами, при выполнении основных, наиболее часто встречающихся работ по профессии «Кондитер». Конкретное содержание, объем и порядок выполнения работ на каждом рабочем месте устанавливаются на предприятиях, в организациях технологическими картами, рабочими инструкциями или другими документами. Кроме работ, предусмотренных квалификационными характеристиками, рабочие должны также выполнять работы, связанные с приемкой и сдачей смены, своевременной подготовкой к работе и уборкой своего рабочего места, оборудования, инструментов, приспособлений и содержанием их в надлежащем состоянии; ведением установленной технической документации.

Теоретическое обучение проводится в специализированных учебных кабинетах. В процессе теоретического обучения проводятся практические занятия с использованием наглядных пособий и учебных стендов.

Практическое обучение проводится на учебных объектах АНО «Профессии будущего» с использованием оборудованных учебно-рабочих мест (учебная практика) и может проводиться на рабочих местах организаций, с которыми АНО «Профессии будущего» сотрудничает в области подготовки рабочих кадров (производственная практика).

После окончания теоретического и практического обучения проводится квалификационный экзамен для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим обучение, 3-го квалификационного разряда по профессии «Кондитер». Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство установленного образца о профессии рабочего, должности служащего, подтверждающее получение квалификации по профессии рабочего «Кондитер» (код профессии – 12901) 3-го разряда.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМПЕТЕНЦИЯ

В результате освоения программы формируется следующая профессиональная компетенция:

Кондитер 3-го разряда должен знать:

- сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);
- рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка;
- способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;
- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- устройство обслуживаемого оборудования.

Кондитер 3-го разряда должен уметь:

- вести процесс изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий;
- приготавливать различные виды теста, кремов и начинок;
- заготавливать, взвешивать и отмеривать сырье по заданной рецептуре;
- замешивать, сбивать тесто, проминать его, раскатывать до определенной толщины, подсыпать мукой тесто;
- разделять полученные полуфабрикаты;
- штамповать, формовать и отсаживать изделия на листы;
- отделять изделия помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом и кремом.