

Автономная некоммерческая организация  
дополнительного профессионального образования  
«Современный центр подготовки кадров»  
(АНО ДПО «СЦПК»)



УТВЕРЖДАЮ  
Директор АНО ДПО «СЦПК»

С.С. Борисов

«11» января 2021 года

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ  
«Поварское и кондитерское дело»  
с присвоением квалификации  
«Специалист по поварскому и кондитерскому делу»**

г. Магнитогорск  
2021

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ .....	4
ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ .....	5
УЧЕБНЫЙ ПЛАН .....	7
КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК .....	8
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....	9
КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ПОРЯДОК КОНТРОЛЯ .....	22
ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ТРЕБОВАНИЯ К НЕЙ .....	35
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ .....	36
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ КУРСА ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ.....	37

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессиональной переподготовки «Поварское и кондитерское дело» (далее – Программа) с присвоением квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу», разработанная в области профессиональной деятельности «Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)», с учетом требований рынка труда направлена на овладение слушателями новыми компетенциями, трудовыми функциями, умениями и навыками, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности в индустрии питания и гостеприимства.

Программа позволяет слушателям овладеть необходимыми компетенциями в области организации обслуживания на предприятиях питания; организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих блюд, холодных блюд, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, а также хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала.

Программа предназначена для профессиональной переподготовки работников предприятий общественного питания, лиц, желающих овладеть профессиональными компетенциями в сфере общественного питания.

Программа профессиональной переподготовки представляет собой комплекс основных характеристик образования (цели, задачи, объем, содержание, формы аттестации), который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебно-тематического плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, оценочных средств, методических материалов и иных компонентов.

Программа разработана с учетом требований следующих нормативных документов:

- а) Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 07.03.2018) «Об образовании в Российской Федерации»;
- б) Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- в) Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- г) Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- д) Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- е) Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- ж) Устава автономной некоммерческой организации дополнительного профессионального образования «Современный центр подготовки кадров», утвержденного Решением единственного учредителя от 06 июня 2017 г. № 01.

По окончании обучения слушателям выдается диплом о профессиональной переподготовке установленного образца по программе «Поварское и кондитерское дело» с присвоением квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу», дающий право ведения профессиональной деятельности в сфере «Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)».

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Цель программы - формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых специалисту по поварскому и кондитерскому делу.

Задачи освоения программы:

- изучение основ профессиональной деятельности, профессиональных занятий по микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена, товароведение пищевых продуктов, охраны труда;
- формирование компетенций в области организации обслуживания на предприятиях питания;
- освоение методик организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих блюд, холодных блюд, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, а также хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
- формирование компетенций по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала.

К освоению программы профессиональной переподготовки допускаются:

- 1) лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
- 2) лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе составляет 256 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

Форма обучения:

- очная;
- заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий

При очной форме обучения учебная нагрузка устанавливается 6-8 академических часов в день (1 академический час равен 45 минутам).

При заочной форме обучения с применением дистанционных образовательных технологий учебная нагрузка устанавливается самостоятельно.

## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

а) Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность - Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)

б) Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу, являются:

- материальные ресурсы предприятия общественного питания;
- персонал предприятия общественного питания.

Слушатель, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Также к основным видам деятельности относится освоение трудовых функций одной или нескольких профессий в части требований соответствующих профессиональных стандартов к 4 и 5 уровням квалификации:

а) Профессиональный стандарт 33.011 Повар:

Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента», уровень квалификации – 4, включает следующие трудовые функции:

- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров», уровень квалификации 5, включает следующие трудовые функции:

- обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;
- организация работы бригады поваров.

б) Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер:

Обобщенная трудовая функция «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента», уровень квалификации – 4, включает следующие трудовые функции:

- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе;
- изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров», уровень квалификации 5, включает следующие трудовые функции:

- обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;
- организация работы бригады кондитеров;
- контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров.

с) Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь:

Обобщенная трудовая функция «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий», уровень квалификации – 4, включает следующие трудовые функции:

- составление рецептуры хлебобулочных изделий;
- подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;
- формовка хлебобулочных изделий;
- выпечка хлебобулочных изделий;
- презентация и продажа хлебобулочных изделий.

Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей», уровень квалификации 5, включает следующие трудовые функции:

- заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря;
- организация работы бригады пекарей;
- контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей.