Автономная некоммерческая организация учебный центр дополнительного профессионального образования «Академия»
(АНО УЦ ДПО «Академия»)

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
АНО УЦ ДПО «Академия»

протокол № 1 от «10» января 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор

Лене П.Г.

«10» января 2022 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
основная программа профессионального обучения
программа профессиональной подготовки по профессии рабочего
«12901 Кондитер»
с присвоением квалификации
«Кондитер»
1-2 разряд

Срок обучения – 440 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы слушателя.
Форма обучения – очно-заочная (с применением дистанционных образовательных технологий) проводится без отрыва от производства по месту нахождения слушателя через Интернет в соответствии с учебно-тематическим планом, обязательным изучением учебных материалов, расположенных на платформе дистанционного обучения АНО УЦ ДПО «Академия» **http://anodpo.ru**, в СДО, прохождением производственной практики с выполнением практической квалификационной работы и сдачей итоговой аттестации.
Режим занятий – при любой форме обучения учебная нагрузка устанавливается не более 40 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы слушателя.

№ Раздела темы	Наименование разделов и дисциплин	Всего [3] часов	В том числе:		Форма контроля
			Теорет.	**Практич**	
1	2	3	4	5	6
1.	**ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ**	**176**	**176**		**Текущий контроль**
Раздел 1.	**Правовые основы профессиональной деятельности**	**22**	**22**		
Тема 1.1.	Правила оказания услуг общественного питания	4	4		
Тема 1.2.	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	2	2		
Тема 1.3.	ТР ТС 021/2011 технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	2	2		
Тема 1.4.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования К организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного	2	2		

	сырья				
Тема 1.5.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. 2.32. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	2	2		
Тема 1.6.	СанПиН 24.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования	2	2		
Тема 1.7.	Постановление Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 г. № 1263 «Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении»	2	2		
Тема 1.8.	Гост 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения	1	1		
Тема 1.9.	Гост 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования	1	1		
Тема 1.10.	Гост 30389-2013. Межгосударственный стандарт, Услуги общественного питания. Классификация и общие требования	1	1		
Тема 1.11.	Федеральный Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей»	2	2		
Тема 1.12.	Приказ Минтруда и Соцзащиты РФ от 8 сентября 2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»	1	1		
Раздел 2.	**Охрана труда на предприятиях общественного питания**	**16**	**16**		
Тема 2.1.	Основные требования охраны	2	2		
Тема 2.2.	Производственный травматизм	2	2		
Тема 2.3.	Обязанности работника в области охраны труда	2	2		
Тема 2.4.	Производственная санитария	2	2		
Тема 2.5.	Обеспечение электробезопасности	2	2		
Тема 2.6.	Обеспечение пожарной безопасности	2	2		
Тема 2.7.	Оказание первой помощи пострадавшим на производстве	2	2		
Тема 2.8.	Инструкция по охране труда для повара	2	2		
Раздел 3.	**Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**	**36**	**36**		
Тема 3.1.	Краткая история развития микробиологии	2	2		
Тема 3.2.	Морфология микроорганизмов	2	2		

Тема 3.3.	Физиология микроорганизмов	2	2		
Тема 3.4.	Основные биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами и их значение в природе и практике	2	2		
Тема 3.5.	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	2		
Тема 3.6.	Возбудители пищевых отравлений	2	2		
Тема 3.7.	Микрофлора почвы, воды, воздуха	2	2		
Тема 3.8.	Микробиология питьевого молока и сливок	2	2		
Тема 3.9.	Микробиология кисломолочных продуктов	2	2		
Тема 3.10.	Микробиология мяса	2	2		
Тема 3.11.	Микробиология рыбы и рыбных продуктов	2	2		
Тема 3.12.	Микробиология хлебопекарного производства	2	2		
Тема 3.13.	Личная гигиена работников общественного питания	2	2		
Тема 3.14.	Пищевые заболевания и их профилактика	2	2		
Тема 3.15.	Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству предприятий	2	2		
Тема 3.16.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений общественного питания	2	2		
Тема 3.17.	Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке и хранению продукции	2	2		
Тема 3.18.	Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции	2	2		
Раздел 4.	**Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**64**	**64**		
Тема 4.1.	Подготовка кондитерского сырья к производству	10	4		
Тема 4.2.	Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	10	4		
Тема 4.3.	Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста изделий из него	10	4		
Тема 4.4.	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки	10	4		
Тема 4.5.	Приготовление изделий пониженной калорийности	10	4		
Тема 4.6.	Стандартизация и контроль качества продукции	14	4		
Раздел 5.	**Оборудование предприятий общественного питания**	**14**	**14**		
Тема 5.1.	Классификация оборудования	1	1		
Тема 5.2.	Общие сведения о машинах и механизмах	1	1		
Тема 5.3.	Детали машин. Электроприводы	1	1		
Тема 5.4.	Машины для обработки овощей	1	1		

Тема 5.5.	Машины для обработки мяса и рыбы	1	1		
Тема 5.6.	Машины для приготовления теста и кремов	1	1		
Тема 5.7.	Контрольно-кассовые машины	1	1		
Тема 5.8.	Основы теплотехники. Теплогенерирующие устройства	1	1		
Тема 5.9.	Варочное оборудование	1	1		
Тема 5.10.	Жарочно-пекарное оборудование	1	1		
Тема 5.11.	Варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Плиты электрические	1	1		
Тема 5.12.	Оборудование для раздачи пищи. Мармиты	1	1		
Тема 5.13.	Основы холодильной техники. Компрессоры	1	1		
Тема 5.14.	Торговое холодильное оборудование. Камеры и шкафы холодильные	1	1		
Раздел 6.	**Организация производства предприятий общественного питания**	**16**	**16**		
Тема 6.1.	Сырье, полуфабрикаты и готовая продукция	2	2		
Тема 6.2.	Характеристика структуры производства	2	2		
Тема 6.3.	Основные требования к созданию оптимальных условий труда	2	2		
Тема 6.4.	Производственные цеха	2	2		
Тема 6.5.	Складское хозяйство	2	2		
Тема 6.6.	Оперативное планирование производства	2	2		
Тема 6.7.	Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства	2	2		
Тема 6.8.	Нормативная документация предприятий общественного питания	2	2		
Раздел 7.	**Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания**	**8**	**8**		
Тема 7.1.	Основы калькуляции и учета в общественном питании	4	4		
Тема 7.2.	Бухгалтерские проводки и налоговый учет в организациях общественного питания	4	4		
2.	**ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ (производственная практика)**	**256**		**256**	**Практическая квалификационная работа**
Тема 8.	Производственное обучение Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда. Инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. Освоение приемов подготовки к работе, правил работы с инструментами и оборудованием. Наблюдение за работой инструктора (закрепленного на предприятии), освоение приемов выполнения работ на площадке.	256		256	

	Освоение приемов выполнения работ под контролем инструктора. Самостоятельное выполнение работ				
3.	**Итоговая аттестация**	**8**			**Квалификационный экзамен**
	Итого	**440**	**176**	**256**	

**Примечание:*

1 Для всех видов аудиторных занятий (лекции, практические занятия) устанавливается академический час продолжительностью 45 минут.

2 Самостоятельная работа слушателей

3 При применении дистанционных образовательных технологий за час принимается мера объема материала, намечаемого к изучению в течение академического часа.

4 При применении дистанционных образовательных технологий все аудиторные занятия (лекции, практические занятия) заменяются на самостоятельное изучение слушателем учебных материалов и самостоятельное выполнение практических заданий, размещенных в системе дистанционного обучения.