

Областное казенное общеобразовательное учреждение
«Обоянская школа – интернат» для детей с ограниченными
возможностями здоровья»

«Рассмотрено»
на заседании МО
Учителей технологии,
ОСЖ, ПО
протокол № 6 от
«19» 05 2025г.

«Согласовано»
Зам. директора по УР
Л.П. Лихачева
«04» июня 2025г.

«Утверждено»
на заседании Педсовета
ОКОУ «Обоянская школа – интернат»
протокол № 10 от
05.06 2025г.

«Введено в действие»
Приказом № 1-108 от
«06» июня 2025г.
Директор ОКОУ
«Обоянская школа – интернат»
Т.В. Краснопивцева



Рабочая программа учебного предмета
«Производственного обучения»
адаптированной образовательной программы
профессионального обучения – программы профессиональной
подготовки по профессии 12901 Кондитер
на 2025-2026 учебный год

составитель:
учитель Шумакова И.В.

Рабочая программа предмета разработана на основе профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н;

-Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» редакция от 28.02.2025 (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2025);

-Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014)

-Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

-Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

-Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015 г. N 26 Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация разработчик - Областное казенное общеобразовательное учреждение «Обоянская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».

Разработчик: Шумакова Ирина Васильевна, учитель технологии ОКОУ «Обоянская школа- интернат».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ	6-13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа производственного обучения является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии рабочих (далее ППППР)12901 Кондитер в части освоения квалификации: кондитер и вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

1.2. Цели и задачи производственного обучения: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках программы профессиональной подготовки по основному виду профессиональной деятельности для освоения профессии рабочих, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими обобщенных трудовых функций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения производственного обучения

В результате прохождения производственного обучения в соответствии с *профессиональным стандартом 33.010 Кондитер*, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597нпо виду профессиональной деятельности Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания обучающийся должен **уметь**:

ВПД	Требования к умениям
Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания	- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
	- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
	- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	- Процеживать, просеивать, протирать,

	замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
	- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
	- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

1.3. Количество часов на освоение программы производственного обучения:

Всего –**476** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Результатом освоения программы производственного обучения является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 12901 Кондитер по виду профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания, необходимых для последующего освоения ими обобщенных трудовых функций (ОТФ) и трудовых функций (ТФ) по избранной профессии.

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. Содержание производственного обучения.

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Наименование тем Виды работ
1.Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	1.Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места 2.Выполнение заданий кондитера по изготовлению презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Тема 1. Изготовление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции Тема 1.1. Организация работы кондитера. Организация кондитерского цеха. Изучение оборудования, техники безопасности. Тема 1.2. Приготовление теста дрожжевого безопасного для блинов. Тема 1.3. Приготовление теста безопасным способом для пирогов открытых, полукоткрытых, закрытых. Тема 1.4. Приготовление опарного теста и изделий из него (ватрушки, пирожки). Тема 1.5. Приготовление опарного теста и изделий из него («кулебяки»). Тема 1.6. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Тема 1.7. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Тема 1.8. Приготовление заварного теста и изделий из него. Тема 1.9. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него. Тема 1.10. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Тема 1.11. Приготовление миндального теста и изделий из него. Тема 1.12. Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способами и изделий из него. Тема 1.13. Приготовление воздушного и воздушно – орехового теста и изделий из него. Тема 1.14. Приготовление песочного теста и изделий из него. Тема 1.15. Приготовление бисквитных пирожных Тема 1.16. Приготовление песочных пирожных Тема 1.17. Приготовление заварных пирожных. Тема 1.18. Приготовление слоеных пирожных. Тема 1.19. Приготовление воздушных и миндальных пирожных. Тема 1.20. Приготовление бисквитных тортов с кремом. Тема 1.21. Приготовление бисквитных тортов с фруктовой начинкой. Тема 1.22. Приготовление песочных тортов с кремом.

		Тема 1.23. Приготовление песочных тортов с фруктовой начинкой. Тема 1.24. Приготовление слоеных тортов. Тема 2.25. Приготовление пирожных по современным технологиям: бисквитных Тема 2.26. Приготовление пирожных по современным технологиям: песочных. Тема 2.27. Приготовление пирожных по современным технологиям: заварных. Тема 2.28. Приготовление тортов по современным технологиям: бисквитных (с кремом или суфле и фруктами; детской тематики), юбилейных, праздничных. Тема 2.29. Приготовление и оформление десертов: тирамису, маффинов, чизкейков.
		Комплексные работы
		Дифференцированный зачет.

3.2. Тематический план профессионального обучения

№	Наименование тем Содержание учебных занятий	Объем часов	Дата	Приме- чание
Тема 1.1. Организация работы кондитера. Организация кондитерского цеха. Изучение оборудования, техники безопасности.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Организация работы кондитера.			
	2.Организация кондитерского цеха.			
	3.Изучение оборудования, техники безопасности.			
Тема 1.2.-1.3. Приготовление безопасного теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления безопасного теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.4-1.5. Приготовление опарного теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления опарного теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.6. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дрожжевого теста.			
	3.Замес теста, слоение маргарином двумя способами, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.7. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала	14		

	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сдобного пресного теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.8. Приготовление заварного теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заварного теста.			
	3.Заварка теста, охлаждение до 70 градусов, соединение с меланжем, отсадка теста на листы, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.9. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала			
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пресного слоеного теста.	14		
	3.Замес теста, четырехкратная раскатка теста с периодическим охлаждением, формовка изделий, выпечка, оценка.			
Тема 1.10. Приготовление бисквитного теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала	14		
	1. Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитного теста.			
	3.Взбивание яично — сахарной смеси, замес мукой, формовка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.11. Приготовление миндального теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			

	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления миндального теста.			
	3.Замес теста, формовка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.12. Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способами и изделий из него				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пряничного теста.			
	3.Одновременное соединение необходимых компонентов, формовка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.13. Приготовление воздушного и воздушно - орехового теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления воздушного и воздушно - орехового теста.			
	3.Взбивание яичных белков с сахаром, добавление дробленых орехов, отсадка на листы, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.14. Приготовление песочного теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала	20		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочного теста.			
	3.Замес теста, формовка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.15. Приготовление бисквитных пирожных				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Выпекание бисквитного пласта, пропитывание его сиропом, склеивание кремом, грунтовка поверхности.			

	2.Разрезание бисквитного пласта на пирожные, оформление поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.16. Приготовление песочных пирожных				
	Содержание учебного материала	22		
	1.Склеивание двух песочных пластов кремом или фруктовой начинкой, нанесение на поверхность верхнего пласта отделочных полуфабрикатов.			
	2.Разрезание песочного пласта на пирожные, оформление поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.17. Приготовление заварных пирожных				
	Содержание учебного материала	22		
	1.Наполнение заварного полуфабриката кремом.			
	2.Оформление поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.18. Приготовление слоеных пирожных				
	Содержание учебного материала	20		
	1.Склеивание слоеного полуфабриката кремом или фруктовой начинкой.			
	2.Разрезание слоеного пласта на пирожные, оформление поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.19. Приготовление воздушных и миндальных пирожных				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Склеивание воздушных и миндальных полуфабрикатов кремом или фруктовой начинкой.			
	2.Оформление поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.20. Приготовление бисквитных тортов с кремом				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Производство тортов: приготовление основного п/ф, и отделочных п/ф, прослойка, наполнение и отделка основного полуфабриката.			

	2.Отделка тортов: разрезание полуфабриката на пласты, пропитка сиропом, намазывание на п/ф крема, склеивание п/ф кремом, обсыпка боковых сторон тортов, глазирование п/ф, украшение поверхности кремом			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.21. Приготовление бисквитных тортов с фруктовой начинкой				
	Содержание учебного материала	22		
	1.Производство тортов: приготовление основного п/ф, и отделочных п/ф, прослойка, наполнение и отделка основного полуфабриката.			
	2.Отделка тортов: разрезание полуфабриката на пласты, пропитка сиропом, намазывание на п/ф фруктовой начинки, склеивание п/ф фруктовый начинкой, обсыпка боковых сторон тортов, глазирование п/ф, украшение поверхности			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.22. Приготовление песочных тортов с кремом				
	Содержание учебного материала	25		
	1.Производство тортов: приготовление основного п/ф, и отделочных п/ф, охлаждение, наполнение и отделка основного полуфабриката.			
	2.Отделка тортов: соединение двух пластов кремом, нанесение на верхний пласт слой крема, обсыпка боковых сторон торта, глазирование п/ф, украшение поверхности			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.23. Приготовление песочных тортов с фруктовой начинкой				
	Содержание учебного материала	25		
	1.Приготовление основного п/ф, и отделочных п/ф, охлаждение, наполнение и отделка основного полуфабриката.			
	2.Отделка тортов: соединение пластов фруктовой начинкой, нанесение на поверхность фруктовой начинки, обсыпка боковых сторон, глазирование п/ф, украшение поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.24. Приготовление слоеных тортов				
	Содержание учебного материала	20		
	1.Производство тортов: приготовление основного			

	п/ф, и отделочных п/ф, охлаждение, наполнение и отделка основного полуфабриката.			
	2.Оформление поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 2.25. Приготовление пирожных современных технологий: бисквитных, песочных				
	Содержание учебного материала	28		
	1.Разрезание и склеивание пластов полуфабрикатами современных технологий.			
	2.Оформление поверхности полуфабрикатами современных технологий.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 2.26. Приготовление пирожных современных технологий: слоеных, заварных, миндальных, воздушных, медовых				
	Содержание учебного материала	22		
	1.Склеивание полуфабрикатов			
	2.Оформление поверхности полуфабрикатами современных технологий.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 2.27. Приготовление тортов современных технологий: бисквитных (с кремом или суфле и фруктами; детской тематики), юбилейных, праздничных и песочных				
	Содержание учебного материала	26		
	1. Производство тортов: приготовление основного п/ф, разрезание и склеивание пластов п/ф современных технологий.			
	2.Оформление поверхности полуфабрикатами современных технологий.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 2.28. Технология приготовления десертов: тирамису, маффины, чизкейки				
	1.Приготовление десерта.	28		
	2.Оформление поверхности полуфабриката.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего часов		476		

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение.

Для реализации программы производственного обучения имеется учебный кондитерский цех.

Оснащение:

Комплект инструментов и приспособлений:

1. Ножи поварские (наборы).
2. Доски разделочные.
3. Кастрюли.
4. Лотки пищевые.
5. Лопаточки.
6. Куханная посуда.
7. Столовая посуда.
8. Шпиговальная игра.
9. Молоток для отбивания мяса.
10. Топор.
11. Сито.
12. Сковороды.
13. Противни.
14. Дуршлаг.
15. Шумовка.
16. Сотейник.
17. Ложки разливные и столовые.
18. Венчик для взбивания.
19. Тарелки для подачи.
20. Веселка.
21. Соусные ложки.
22. Салатники.
23. Ступа.
24. Мусат.
25. Набор для специй.

Оборудование лаборатории:

1. Электроплита
2. Холодильник.
3. Духовка
4. Производственные столы.
5. Миксер.
6. Фритюрница.
7. Шкафы для посуды.
8. Шкаф для хранения спецодежды.
9. Умывальник с горячей и холодной водой.
10. Сушка для посуды.
11. Блинница.
12. Мясорубка.
13. Формы для выпечки, формы для кексов,

выемки для теста, мешки кондитерские с насадками.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственным обучением обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает программа профессиональной подготовки по профессии рабочих, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения производственного обучения осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения программы обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственного обучения. Дифференцированный зачет по производственному обучению.
Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственного обучения. Дифференцированный зачет по производственному обучению.