

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» 06 2025г.
Директор ОКОУ
«Обоянская школа – интернат»
Т.В. Краснопивцева



Рабочая программа учебного предмета
«Технология приготовления хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий»
адаптированной образовательной программе
профессионального обучения – программы профессиональной
подготовки по профессии рабочих 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: Лаврентьева Татьяна Евгеньевна, учитель ОКОУ «Обоянская школа-интернат».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа предмета является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (далее ОППО) 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 и соответствующих обобщенных трудовых функций (ОТФ):

Код ОТФ	Обобщенные трудовые функции
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

1.2. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения предмета должен:

Трудовые функции	Трудовые действия	Умения	Знания
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	-Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами. организации питания -Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера. -Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. -Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	- 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	- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции - Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	- Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера - Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера - Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера - Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера - Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	- 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 - Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции - 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	- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения - Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции - Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям - Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества - Пищевая ценность видов кондитерской и
--	--	--	---

		шоколадной продукции - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты - Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	шоколадной продукции - Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями - Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
--	--	---	---

1.3. Количество часов на освоение программы:

всего 272 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	272
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	148
в том числе:	
практические занятия	124
контрольные работы	2
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Содержание обучения по предмету

10 класс

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объём часов	Дата	Примечание
Тема 1.Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		20		
Тема 1. 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	14		
	1. Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью.	2		
	2. Подготовка к производству сырья для основных и отделочных полуфабрикатов: процесс просеивания, процеживания, измельчения, взбивания, варки сиропов.	2		
	3. Вкусовые и ароматические вещества. Роль вкусовых и ароматических веществ в кондитерском производстве.	2		
Тема 1.2 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба.	2		
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	2		
	3.Технологические операции при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	2		
	4.Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.	2		
	Практические занятия	6		
	1.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	2		
	2.Выполнение операций по подготовке муки к производству.	2		

	3.Активация прессованных дрожжей.	2		
Тема 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий		72		
Тема 2.1	Содержание	18		
Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: фарши, начинки, сиропы, замес теста	1.Последовательность технологических операций при приготовлении фаршей, начинок, сиропов, помады. Правила хранения и требования к качеству фаршей, начинок, сиропов.	2		
	2.Способы замеса теста. Процессы происходящие при замесе теста. Способы разрыхления теста.	2		
Тема 2.2 Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	1.Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.	2		
	2.Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий.	2		
Тема 2.3 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	3.Изделия жареные в жире; режим жарки; рекомендуемые жир, используемый для жарки изделий во фритюре	2		
	1.Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.	2		
	2.Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий.	2		
Тема 2.4 Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него	1.Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного слоеного теста или опарного слоеного теста.	2		

	2.Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки, отделки поверхности изделий.	2		
Тема 2.5 Приготовление Пресного и заварного теста и изделий из него Тема 2.6 Приготовление слоеного теста и изделий из него	Практическая работа	22		
	1.Расчет сырья для приготовления пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек. Анализ образования корочки на поверхности изделий.	8		
	2.Расчет сырья для приготовления рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных. Анализ образования корочки на поверхности изделий.	8		
	3.Приготовление пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек, булочка домашняя, сдоба «лесной хоровод». Презентация изделий.	6		
	Содержание	22		
	1. Последовательность технологических операций при приготовлении пресного и заварного теста. Ассортимент изделий из пресного и заварного теста.	2		
	2.Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий.	2		
	3.Требования к качеству изделий из сдобного пресного теста	2		
	1.Последовательность технологических операций при приготовлении слоеного теста.	2		
	2.Ассортимент изделий из слоеного теста.	2		
	3.Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий.	2		
	4.Требования к качеству изделий из слоеного теста.	2		

Тема 2.7 Приготовление бисквитного теста и изделий из них	1. Последовательность технологических операций при приготовлении бисквитного теста, воздушного теста и миндального теста.	2		
	2. Ассортимент изделий из бисквитного теста, воздушного теста и миндального теста.	2		
	3. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий.	2		
	4. Требования к качеству изделий из бисквитного, воздушного и миндального теста	2		
	Практическая работа	10		
	1. Расчет сырья для изделий из воздушного и миндального теста и изделий из него.	4		
	2. Приготовление языков слоеных, воздушного и миндального полуфабриката, рулета «фруктовый».	6		
	Презентация изделий.			
Тема 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		24		
Тема 3.1 Приготовление пряничного теста (сырцовым способом) и изделий из него	Содержание	16		
	1. Последовательность технологических операций при приготовлении пряничного теста (сырцовый способ). Ассортимент пряников и коврижек из пряничного теста.	2		
Тема 3.2 Приготовление пряничного теста (заварным способом) и изделий из него	2. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий	2		
	1. Последовательность технологических операций при приготовлении пряничного теста (заварной способ). Ассортимент пряников и коврижек из пряничного теста.	2		
	2. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий.	2		

	3. Требования к качеству изделий из пряничного теста.	2		
Тема 3.3 Приготовление песочного теста и изделий из него	1. Последовательность технологических операций при приготовлении песочного теста. Ассортимент изделий и печенья из песочного теста.	2		
	2. Технологический процесс формовки и выпечки изделий и печенья. Отделка поверхности.	2		
	3. Требования к качеству изделий и печенья из песочного теста.	2		
	Практическая работа	8		
	1. Расчет сырья для приготовления коврижки медовой, коржика молочного, печенья.	4		
	2. Приготовление пряников, коржика медовой, печенья. Презентация изделий.	4		
Тема 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		8		
Тема 4.1 Приготовление крема, суфле, желе	Содержание	3		
	1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления крема, суфле, желе.	1		
	2. Последовательность технологических операций при приготовлении крема, суфле, желе.	1		
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов	1		
	Практическая работа	5		
	1. Расчет сырья для приготовления крема, суфле, желе.	1		
	2. Приготовление крема, суфле, желе.	3		
	Контрольная работа	1		
	Всего:	124		

11 класс

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объём часов	Дата	Примечание
Тема 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба Тема1.1 Ассортимент и технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	1.Правила организации рабочего места для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	10 1		
	2.Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	1		
	3. Способы приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба . Технология и правила приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба .	1		
	4. Показатели готовности и требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба.	1		
	5. Возможные виды дефектов простых хлебобулочных изделий и хлеба и способы их устранения.	1		
	6. Правила и условия хранения приготовленных простых хлебобулочных изделий и хлеба	1		
	Практическая работа	4		
	1.Отбор основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства, органолептическая оценка качества сырья.	2		
Тема 2. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	2.Выполнение операций по подготовке дополнительного сырья к производству.	2		
		18		

Тема 2.2 Приготовление помады, мастики, глазури, темперированно го шоколада	1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления помады, мастики, глазури, темперированного шоколада.	4		
	2. Последовательность технологических операций при приготовлении помады, мастики, глазури, темперированного шоколада.	2		
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов.	2		
	Практическая работа	10		
	1. Расчет сырья для приготовления помады, мастики, глазури, темперированного шоколада	2		
	2. Приготовление помады, мастики, глазури.	4		
	3. Приготовление темперированного шоколада.	4		
Тема 3. Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов				
Тема 3.1 Приготовление бисквитных и песочных пирожных	Содержание	24		
	1. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.	4		
	2. Ассортимент бисквитных и песочных пирожных. Варианты оформления поверхности изделий.	2		
	3. Требования к качеству; условия и сроки хранения.	2		
Тема 3.2 Приготовление слоеных и заварных пирожных	1. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.	4		
	2. Ассортимент слоеных и заварных пирожных. Варианты оформления поверхности изделий.	2		

	3.Требования к качеству; условия и сроки хранения.	2		
Тема 3.3 Приготовление воздушных, миндальных пирожных	1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.	4		
	2.Ассортимент воздушных и миндальных пирожных. Варианты оформления поверхности воздушных и миндальных пирожных.	2		
Тема 3.4 Приготовление бисквитных и песочных тортов	3.Требования к качеству; условия и сроки хранения.	2		
	Практическая работа	24		
	Расчет сырья для приготовления бисквитных пирожных с кремом,	2		
	Расчет сырья для приготовления песочных пирожных с кремом,	2		
	Расчет сырья для приготовления заварных трубочек с обсыпкой,	2		
	Расчет сырья для приготовления пирожных слоеных с кремом.	2		
	Приготовление бисквитных пирожных с кремом.	4		
	Приготовление песочных пирожных с кремом.	4		
	Приготовление заварных трубочек с обсыпкой.	4		
	Приготовление пирожных слоеных с кремом. Презентация изделий.	4		
	Содержание	24		
	1. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.	4		
	2. Ассортимент бисквитных и песочных тортов. Варианты оформления поверхности изделий.	2		
	3. Требования к качеству; условия и сроки хранения.	2		

Тема 3.5 Приготовление слоеных тортов	1. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.	4		
	2. Ассортимент слоеных тортов. Варианты оформления поверхности слоеных тортов.	2		
	3. Требования к качеству; условия и сроки хранения.	2		
Тема 3.6 Приготовление тортов воздушных, воздушно-ореховых и миндальных	1. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним.	4		
	2. Ассортимент воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов. Варианты оформления поверхности воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов.	2		
	3. Требования к качеству; условия и сроки хранения.	2		
	Практическая работа 1. Расчет сырья для приготовления торт бисквитный.	8 4		
	2. Приготовить торт бисквитный с кремом, торта «Ленинградский». Презентация изделий.	4		
Тема 4. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов				
Тема 4.1 Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками.	Содержание 1. Правила выбора дополнительных ингредиентов к основным полуфабрикатам и отделочным полуфабрикатам для изделий пониженной калорийности	18 2		
Тема 4.2 Приготовление пирожных с фруктовыми пастами и крупками	1. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками.	4		

Тема 4.3 Приготовление тортов с фруктовыми пастами и крупками	2.Ассортимент пирожных с фруктовыми пастами и крупками. Варианты оформления поверхности пирожных.	2		
	3.Требования к качеству; условия и сроки хранения.	2		
	1.Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками.	4		
	2.Ассортимент тортов с фруктовыми пастами и крупками. Варианты оформления поверхности тортов.	2		
	3.Требования к качеству; условия и сроки хранения.	2		
	Практическая работа	16		
	1.Расчет технологических карт для пирожных.	4		
	2.Приготовить пирожное «Яблочко».	4		
	3.Приготовить пирожное «Заварное» со сливочно-яблочным кремом.	4		
	3.Приготовить торт «Слива». Презентация изделий.	4		
	Контрольная работа	1		
	Всего:	136		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет технологии кулинарного производства, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения предмета.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г., А.А.Жукова, М. «Академия», Технология приготовления мучных кондитерских изделий, 2012.;
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Усов В.В. Издательство «Академия», 2016.
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.
4. Золин В. П. Издательство «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1. Охрана труда в сфере общественного питания, учебное пособие. А.Б.Докторов, Т.И.Митрофанов. Издательство «Профиль», 2012.
2. Микробиология, физиология питания, санитария. А.Н. Мартинчик. Издательство Академия, 2016.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты (освоенные обобщенные трудовые функции)	Результаты (освоенные трудовые функции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Выбор инструмента и инвентаря. Выбор продуктов.	Защита практических работ.
	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Организация рабочего места. Приготовление изделий. Презентация изделий. Продажа блюд. Соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены.	