МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ

Утверждаю:
Директор «Серовского техникума сферы обслуживания и питания»
«12» сентября 2020 г.
В.Н. Семаков

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

программа профессиональной подготовки (переподготовки)

по профессии 12901 Кондитер (3 разряда)

Квалификация: Кондитер 3 разряда
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения – 2 месяца (320 часов)

Оразовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии 12901 Кондитер (3 разряда) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), Профессионального стандарта кондитера, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Программа разработана в сотрудничестве с представителем работодателей:-
Бронникова Татьяна Рудольфовна, директор ООО «Серовский кондитер»

_____
(подпись)

МП

Авторы:

Хлыстикова Наталья Александровна – заместитель директора по ПО Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Рассанова Мария Михайловна – старший мастер Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Разницина Розалия Куттусовна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Котковская Анастасия Александровна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Крашенинникова Алла Николаевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Протокол методического совета № 1 от «11» сентября 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения Стр.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы профессионального обучения 4

1.2. Срок освоения программы и квалификация выпускников

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки (переподготовки) 5

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса. 6

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей, практик.

4. Условия реализации программы профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии 12901 Кондитер (3 разряда) 8

4.1 Материально-техническое обеспечение

4.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

4.3 Информационное обеспечение

4.4. Кадровое обеспечение

5. Оценка результатов освоения программы профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии 12901 Кондитер (3 разряда) 9

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Организация итоговой аттестации обучающихся

Приложения: 11

1. Календарный график учебного процесса
2. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик

   Программа ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

   Программа ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

   Программа ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места

   Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

   Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

   Программа производственной практики
3. Методические указания по написанию отчета по производственной практике.
4. Протокол квалификационного экзамена

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы профессионального обучения

Образовательная программа профессионального обучения - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников программы профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии 12901 Кондитер (3 разряда).

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2013 г;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), а также с учётом требований работодателей и рынка труда;
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 О практической подготовке обучающихся (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020, регистрационный № 59778);
- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания», утвержденный приказом Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 19.11.2019 № 419-Д;
- Правила организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания».

1.1. Требования к поступающим на программу

Прием на обучение может осуществляется по заявлениям лиц, не имеющих основного общего или среднее общее образование и не имеющие профессию.

Требуется владение русским языком, так как обучение в техникуме ведется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

– гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство, наличие прописки.

– иностранными гражданами, лицами без гражданства, в т.ч. соотечественниками, проживающими за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющих личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»; копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. №99-ФЗ «О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом;

1.2 Срок освоения программы и квалификация выпускников

Нормативный срок освоения программа профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии 12901 Кондитер (3 разряда) - 2 месяца (320 часов).

Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) – **повар 3 разряда.**

Срок получения квалификации повар 3 разряда составляет 12 недель, в том числе:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Всего
2,5	1	4	0,5	8

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ (ПЕРЕПОДГОТОВКИ)

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: оказание услуг населению в области общественного питания. Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, мучных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей**.**

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разнообразного ассортимента.

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
- Подготовка основного и дополнительного сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- Приготовление, оформление и презентация блюд и кулинарных изделий

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания

Трудовые функции:

А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника программы профессиональной подготовки 12901 Кондитер (3 разряда):

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Общие компетенции выпускника

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

2.3 Специальные требования

Наличие спецодежды, прививочного сертификата и санитарной медицинской книжки.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего, час.
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**42**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров.	16
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	16
П.00	**Профессиональный цикл**	**278**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**72**
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	***22***
МДК.04	Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	10

	разнообразного ассортимента	
УП. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	12
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	***50***
МДК.05	Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	24
УП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	26
ПП	**Производственная практика**	**160**
	Консультации	**10**
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**	**36**
	Всего	**320**

Продолжительность учебной недели – пятидневная, 36 часов в неделю.

Продолжительность занятий (45 мин.) - группировка парами.

Формы и процедуры текущего контроля знаний: тестирование, практическая работа, контрольная работа, самостоятельная работа.

Организация консультаций: проводятся по графику.

Порядок проведения учебной практики: рассредоточено в течение всего срока обучения после изучения каждого раздела профессионального модуля. Порядок проведения производственной практики – после завершения всех профессиональных модулей и дисциплин.

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график разрабатывается на период обучения и устанавливает последовательность реализации программы профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии «Кондитер 3 разряда», включая теоретическое обучение, учебную и производственную практики и государственную итоговую аттестацию.

Рабочий учебный план и календарный учебный график составляются в программе Microsoft Office Excel и прилагаются к программе (приложение № 1 соответственно).

3.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик представлены в приложении № 2.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам освоения: компетенций, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

При реализации учебных программ и профессиональных модулей предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, анализа производственных ситуаций, интерактивных методов обучения в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПЕРЕПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР (3 РАЗРЯДА)

4.1 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивает проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

4.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование кабинетов
3.	Кабинет технического оснащения организаций общественного питания
4.	Кабинет товароведения и экспертизы качества товаров
5.	Кабинет технологий и организации питания
13.	Кабинет химии, микробиологии, санитарии и гигиены
	Лаборатория технологии приготовления пищи № 1 (учебный корпус)
	Лаборатория технологии приготовления пищи № 2 (общежитие)
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Оснащение кабинетов и лабораторий прописано в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

4.3 Информационное обеспечение

Техникум располагает библиотекой которая имеет читальный зал. В читальном зале оборудовано рабочее место с выходом в сеть Интернет для работы за компьютером с электронными образовательными ресурсами, методическими указаниями по учебным дисциплинам, написания рефератов и учебно-исследовательских работ.

Библиотечный фонд техникума содержит в достаточном количестве основную учебную и учебно-методическую литературу, рекомендованную рабочими программами учебных дисциплин и междисциплинарных курсов. Укомплектованность образовательного процесса информационно-библиотечными ресурсами (в т.ч. в электронном виде) соответствует лицензионным требованиям.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Для обеспечения повышения успеваемости и реализации компетентностного, практико-ориентированного и дифференцированного подходов к обучению педагогами техникума разрабатываются учебные материалы для студентов: электронные презентации, конспекты лекций, учебные элементы, практикумы, тесты, ситуационные задания и др. материалы.

4.4. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессиональной подготовки по профессии «Кондитер 3 разряда» обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера

производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии «Кондитер» выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Не реже одного раза в три года преподаватели проходят обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности. Преподаватели профессионального цикла в обязательном порядке проходят обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ (ПЕРЕПОДГОТОВКИ) ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР (3 РАЗРЯДА)

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка уровня подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях:

1) Оценка освоения учебных достижений обучающихся в форме оценивания учебных дисциплин.
2) Оценка квалификации обучающихся как итоговая оценка компетенций в процессе профессиональных модулей.

Для каждой дисциплины и профессионального модуля определен перечень знаний, умений, общих и профессиональных компетенций подлежащих оцениванию.

Оценка качества освоения основной программы профессиональной подготовки включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

- текущий контроль проводится преподавателем в процессе освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной практики;
- промежуточная аттестация по дисциплинам и МДК проводится в форме дифференцированного зачета или зачета преподавателем, реализующим дисциплину, междисциплинарный курс;
- промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета на основании результатов выполнения, предусмотренных программой учебной практики видов работ;
- промежуточная аттестация по производственной практике проводится в виде защиты отчета по производственной практике, подтверждаемой аттестационным листом и дневником производственной практики;

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации к условиям будущей профессиональной деятельности техникум активно привлекает в качестве экспертов представителей работодателей.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно. Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, включающие в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов освоения образовательной программы и позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

5.2 Организация итоговой аттестации обучающихся

Итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение данной образовательной программы и не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по программе профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии Кондитер 3 разряда требованиям федерального государственного образовательного стандарта и работодателей. Предметом итоговой аттестации является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией.

К итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение программы. Допуском к сдачи квалификационного экзамена является наличие положительных оценок по всем предметам. Результаты квалификационных испытаний заносятся в протокол с записью в нем экзаменационных оценок и заключения комиссии об уровне квалификации рабочего.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения квалификационного экзамена по окончании работы экзаменационной комиссии.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство о профессиональной подготовки (переподготовки) государственного образца.