

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ПО

«Локнянский с/х техникум»

Г.А. Артеменкова

2021г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩИХ

По профессии: *12901 Кондитер*

Квалификация: *Кондитер 3-го разряда*

Продолжительность
профессионального обучения: 10 месяцев
Трудоемкость программы: 1562 часов
Форма обучения: очная

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ КОМПОНЕНТОВ ОППО
5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
8. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ
10. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ПРОГРАММЫ ПО

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общие сведения о программе.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих, должности служащих (далее – ПППРС) *12901 Кондитер* направлена на приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с оборудованием: тестомесильными машинами, машинами для раскатки теста, взбивальными машинами, тепловым оборудованием с электрическим обогревом и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификации *Кондитер 3-его (третьего) квалификационного разряда* по профессии рабочего без изменения уровня образования.

ПППРС предназначена для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего, в том числе не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья. К обучению по программе профессиональной подготовки по профессии *12901 Кондитер* допускаются лица, достигшие восемнадцати лет.

Форма обучения: очная.

Программа реализуется с использованием сетевого обучения во взаимодействии с АО «Локнянский хлебокомбинат», который выступает второй стороной договора, как организация обладающая ресурсами.

В процессе обучения предусмотрено использование электронного обучения и частичное использование дистанционных образовательных технологий в период освоения теоретического материала.

Основания для разработки.

ПППРС разработана на основании следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);

4. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.09.2017 N 48226);

5. Приказ Минобрнауки России N 882, Минпросвещения России N 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ») (Зарегистрировано в Минюсте России 10.09.2020 N 59764);

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» сентября 2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

При разработке ПППРС учитывались:

1. «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утвержден Минобрнауки России 22.01.2015 №ДЛ-1/05вн);

Планируемые результаты:

В результате освоения ПППРС у обучающегося должны быть сформированы:

| Требования Профессионального стандарта | | | Планируемые результаты обучения слушателя программы | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|---|--|---|---|
| ОТФ, подлежащая освоению | Номер уровня квалиф икации | ТФ, входящие в ОТФ | Виды деятельности | Овладеть компетенциями | Иметь практический опыт | Будет уметь | Будет знать |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | 3 | 1.Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места | ВД 1. Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания | ПК 1.1. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места | -подготовки к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания -уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера -проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера | 1.Готовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы кондитерского цеха к работе; 2.Применять и выполнять правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. 3.Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции | 1.Требования по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе. 2.Стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе 3.Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; |

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|---|--|---|
| | | <p>2.Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p> | | <p>ПК 2.1. Владеть технологиями замеса теста, подготовки начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> | <p>-подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> | <p>1.Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>2.Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>3.Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>4.Определять качество, сроки, условия хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>5.Определять по имеющимся признакам и органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>6.Соблюдать требования к</p> | <p>1.Регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>2.Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> |
|--|--|---|--|--|---|--|---|

| | | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|--|
| | | | | | <p>качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения</p> <p>7.Применять сборники рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> | |
| | | | <p>ПК.2.2. Владеть технологиями изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> | <p>-изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> | <p>1. Применять технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>2.Применять сборники рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>3.Определять пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>4.Минимизировать отходы сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.</p> | <p>1.Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>2.Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>3.Правила безопасного использования технологического оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>4.Санитарно-гигиенические требования.</p> <p>5.Пищевую ценность</p> |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|---|
| | | | | | 5.Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию | кондитерских изделий 6.Правила аккуратного и экономного использования сырья в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции |
| | | | | ПК.2.3. Проводить презентацию кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | - подготовки и проведения презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | 1.Выкладывать и подавать кондитерскую и шоколадную продукцию 1.Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; |
| | | | | ПК.2.4. Осуществлять прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера | -приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера | 1.Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; 1.Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; |
| | | | | ПК. 2.5 Владеть приемами упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера | -упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера | 1. Упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос эстетично и безопасно; 1.Правила упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

| Код | Перечень видов учебной деятельности | Форма ПА | Трудоемкость | | | | | Последовательность и распределение по периодам обучения | |
|------------|---|----------|--------------|-------------|--------------|-------------|----|---|-------------------------|
| | | | Всего часов | в том числе | | | | | |
| | | | | Сам. работа | Аудит работа | в том числе | | 01.09.2021-30.12.2021 | 14.01.2022 - 30.06.2022 |
| ЛК | ПЗ | | | | | | | | |
| УД.01 | Оборудование и инвентарь кондитерского цеха | ДЗ | 52 | 12 | 40 | 20 | 20 | 40 | 0 |
| УД.02 | Сырье для производства кондитерских изделий | ДЗ | 52 | 12 | 40 | 20 | 20 | 40 | 0 |
| УД.03 | Личная гигиена кондитера и гигиена труда | З | 14 | 4 | 10 | 6 | 4 | 10 | 0 |
| УД.04 | Калькуляция и учет | З | 14 | 4 | 10 | 2 | 8 | 10 | 0 |
| УД.05 | Охрана труда | ДЗ | 26 | 6 | 20 | 16 | 4 | 20 | 0 |
| УД.06 | Физическая культура | ДЗ | 80 | - | 80 | 2 | 78 | 38 | 42 |
| | | | 238 | 38 | 200 | | | 158 | 42 |
| Модуль 01. | Организация рабочего места в кондитерском цехе | э | 52 | 12 | 40 | 20 | 20 | 40 | 0 |
| Модуль 02. | Технология изготовления кондитерской и шоколадной продукции | э | 306 | 70 | 236 | 140 | 96 | 236 | 0 |
| Модуль 03. | Продажа кондитерской и шоколадной продукции | ДЗ | 52 | 12 | 40 | 30 | 10 | 0 | 40 |
| Модуль 04. | Презентация кондитерской и шоколадной продукции | ДЗ | 40 | 10 | 30 | 10 | 20 | 0 | 30 |
| Модуль 05. | Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос | ДЗ | 40 | 10 | 30 | 10 | 20 | 0 | 30 |
| | | | 490 | 114 | 376 | | | 276 | 100 |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ | 468/13 нед | | 468/13 нед | | | 180/5 нед | 288/8 нед |
| ПП.01 | Производственная практика | ДЗ | 360/10 нед. | | 360/10 нед | | | | 360/10 нед |
| | | | | | 828 | | | 180 | 648 |

| | | | | | | | | | |
|-----------|--------------------------|----|-------------|------------|-------------|--|--|------------|------------|
| ИА | Консультации | - | | | | | | | |
| | Квалификационный экзамен | КЭ | 6 | | 6 | | | | 6 |
| | ВСЕГО | | 1562 | 152 | 1410 | | | 614 | 796 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813749

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 03.04.2023 по 02.04.2024