



Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Таштагольский техникум горных технологий и сферы обслуживания»
ГПОУ ТТГТиСО

Многофункциональный центр прикладных квалификаций

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

**Программа профессиональной подготовки и переподготовки по
профессии 12901 Кондитер
разряд по ЕТКС 3**

**Таштагол
2020**

Основная программа профессионального обучения по профессии **12901 Кондитер** (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании»
- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292);
- Положения о многофункциональном центре прикладных квалификаций и других локальных актов ГПОУ ТТГТиСО, регулирующих деятельность по оказанию услуг по профессиональному обучению

Программа предназначена для профессиональной подготовки лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего и для профессиональной переподготовки лиц, уже имеющих профессию(и) рабочего(их), или должность(и) служащего(их), в целях получения новой профессии рабочего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

Нормативный срок освоения программы 480 часов (3 месяца).

Квалификация выпускника: кондитер 3 разряда.

Категория обучающихся: занятое и незанятое население; высвобождаемые работники; лица, получающие высшее или среднее профессиональное образование.

Требования к обучающимся: возраст старше 18 лет, отсутствие медицинских противопоказаний для работы по профессии «Кондитер».

Завершающая форма обучения: квалификационный экзамен.

Вид выдаваемого документа: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Организация разработчик: ГПОУ «Гаштагольский техникум горных технологий и сферы обслуживания»

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения Программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к продавцам продовольственных товаров. В требованиях к результатам освоения Программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт.

Программа состоит из общепрофессионального цикла и профессиональных модулей. Общепрофессиональный цикл предназначен для базовой профессиональной подготовки. Профессиональный модуль - специализированная часть программы для приобретения профессиональных знаний и умений.

В учебном плане содержится перечень учебных модулей с указанием объемов времени, отводимых на освоение дисциплин, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

Требования к условиям реализации Программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями Техникума, осуществляющего профессиональную подготовку.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Для оптимизации учебного процесса допускается применение дистанционных технологий образования путем размещения в системе дистанционного обучения MOODLE ГПОУ ТТГТиСО методических материалов по курсу «Кондитер».

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, направленного на определение готовности обучающихся к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов.

Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается директором Техникума. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Экзамен проводится с использованием экзаменационных билетов или тестовых заданий, разработанных в Техникуме, осуществляющем подготовку на основе программы, утвержденной директором техникума.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки продавцов продовольственных товаров.

Производственное обучение (учебная и производственная практики) является основой профессиональной подготовки, целью которой является формирование у обучающихся практических умений и навыков в соответствии с квалификационными требованиями профессии.

Учебную практику обучающиеся проходят в специально оборудованных цехах техникума. Производственную практику обучающиеся проходят на рабочих местах предприятий, соответствующих профилю получаемой профессии.

Целью производственной практики, как заключительного этапа учебного процесса, является завершение производственного обучения и подготовка будущего рабочего к самостоятельной работе на предприятии.

Последовательность изучения разделов и тем учебной дисциплины может изменяться Техникумом при условии выполнения программы учебной дисциплины;

Количество часов, отведенных как на изучение учебных дисциплин, так и на производственное обучение и профессиональную практику, могут быть увеличены/снижены путем введения/исключения дополнительных тем и упражнений, учитывающих региональные особенности и потребности работодателя, заказчика.

Перечень кабинетов:

Кабинеты:

- бухгалтерского учета;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- санитарии и гигиены;
- охраны труда.

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана
- учебный кондитерский цех

Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:

Преподаватели общепрофессиональных и профессиональных дисциплин имеют высшее или среднее профессиональное образование.

Мастера производственного обучения: наличие 4-5 квалификационного разряда по профессии рабочего с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации, стажировку на производстве не реже 1 раза в 3 года.

Требования к результатам освоения Программы.

С целью овладения видом профессиональной деятельности – «изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера», обучающийся в ходе освоения Программы должен:

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условия 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;
- правила пользования сборниками рецептов 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;
- 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 питания;

уметь:

- 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;
- 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 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;

иметь практический опыт в:

- подготовке к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборке рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
- проверке простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;
- упаковке 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.
- подготовке теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- изготовлении кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- приеме и оформлении платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
- упаковке готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;

Результатом освоения Программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера», в том числе профессиональными компетенциями:

- ПК.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места;
- ПК.2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основная цель вида профессиональной деятельности: изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания

Отнесение к видам экономической деятельности:

10.71	Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения
56	Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности):

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3	

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник кондитера Помощник шоколатье Младший кондитер Младший шоколатье
Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке . При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет .

Дополнительные характеристики:

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии)
ОКЗ	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
ЕТКС	§ 44 <6>	Кондитер 3-го разряда
ОКПДТР <7>	12901	Кондитер

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин	максимальная нагрузка слушателя, часов	в том числе, часов			форма аттестации
			аудиторные занятия	самостоятельная работа	практика	
1	Общепрофессиональный цикл	40	30	10		
1.1	Основы экономики	6	4	2		<i>ДЗ</i>
1.2	Калькуляция и учет	10	8	2		<i>ДЗ</i>
1.3	Физиология питания, санитария, гигиена	10	8	2		<i>ДЗ</i>
1.4	Оборудование и организация рабочего места	6	4	2		<i>ДЗ</i>
1.5	Охрана труда	8	6	2		<i>ДЗ</i>
2	профессиональный цикл	108	80	28		
2.1	Модуль 1. Организация приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий	18	10	8		<i>ДЗ</i>
2.2	Модуль 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий	90	70	20		<i>ДЗ</i>
3	Практическое обучение	320			320	<i>ДЗ</i>
3.1	Учебная практика	80			80	
3.2	Производственная практика	240			240	
4	Итоговая аттестация	12	12			<i>ЭК</i>
4.1	Консультации	6	6			
4.2	Итоговый квалификационный экзамен	6	6			
	Всего:	480	160		320	ДЗ-8, ЭК-1

Условные обозначения: ДЗ дифференцированный зачет. ЭК - экзамен (квалификационный)