

 Программа составлена на основе ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании РФ» (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям, Типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования (утв. Постановлением Правительства РФ 14 июля 2008 г. N 521), приказа МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», профессиональным стандартам,

Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N37)

Разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

Разработчик:

 Шарова Ирина Викторовн - преподаватель специальных дисциплин ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка. Общие положения

1.1. Требования к поступающим

1.2. Нормативный срок освоения программы

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

2.. Характеристика подготовки

3. Паспорт программы. Учебный план

4. Оценка качества освоения профессиональной образовательной программы

5. Информационное обеспечение обучения

Приложение 1

Приложение 2

Приложение 3

Приложение 4

1. **Пояснительная записка. Общие положения**

ОППО представляет собой комплекс нормативно-методической
документации, разработанной на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта по профессии с учетом регионального рынка труда, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кондитера 3 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Область профессиональной деятельности:
приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

Основными пользователями ОППО являются:

 администрация, преподаватели, слушатели по профессиям;

органы управления образованием, методические службы;

работодатели.

**Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль –** часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

1. **Характеристика подготовки**

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе –прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кондитера 3 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Общепрофессиональный цикл
ОП.01 Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.02 Калькуляция и учет
ОП.03 Физиология питания, санитария, гигиена
ОП.04 Оборудование и организация рабочего места
ОП.05 Товароведение продовольственных товаров
Профессиональный цикл
ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.05.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП
ПА.00 Промежуточная аттестация
ИА.00 Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

3. ПАСПОРТ программы профессионального обучения

3.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

* федеральный закон «Об образовании»;
* федеральный государственный образовательный стандарт по профессиям утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17 мая 2010г. профессии Кондитер код 12901

- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

- Приказ МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"

- Перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02. 07. 2013 г. № 513

- "Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих" (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37)
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН.4.3.1186-032.4.3. Учреждения начального профессионального образования Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г.) (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 30 сентября 2009 г.);

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.

- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.)

- Разъяснения разработчикам ОПОП в вопросах и ответах (от ФГУ ФИРО)

- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (от ФГУ ФИРО)

 **Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования или среднего (полного) общего образования и свидетельство о предыдущем уровне квалификации по данной профессии.

**3.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 305 часов при очно - заочной форме подготовки.

В том числе:

|  |  |
| --- | --- |
|  | Часов |
| Обучение по программам дисциплин общепрофессионального цикла | 49 |
| Профессиональные модули | 110 |
| Учебная практика (в т.ч. производственная практика) | 140 |
| Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) | 6 |
|  |  |
| Итого | 305 |

**Перечень компетенций, подлежащих формированию по итогам обучения: (по ФОСТ)**

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой
для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**Описание трудовых функций, входящих в Единый тарифно-квалификационный справочник 12901 Кондитер (по профессиональному стандарту)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Обобщенные трудовые функции** | **Трудовые функции** |
| **Код**  | **Наименование**  | **Уровень квалификации** | **Наименование**  | **Код** | **Уровень (подуровень) квалификации** |
| А | Изготовление простых видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции стандартного ассортимента | 2 | Помощь кондитеру в организации рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. Выполнение задания кондитера по изготовлению простых видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции. | А01.3А02.3 | 33 |

**Характеристика общих трудовых функций**

Изготовление простых видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции стандартного ассортимента

3

А

Наименование Код Уровень квалификации

Трудовые функции

Помощь кондитеру в организации рабочего места. Выполнение задания кондитера по изготовлению простых видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции.

3

3

А01.3

А02.3

Наименование Код

Уровень (подуровень) квалификации

|  |  |
| --- | --- |
| **Трудовые действия** | Подготовка рабочего места в кондитерском цехе к работе. Процеживание, протирание, замешивание, формовка, фарширование кондитерской продукции. Порционирование, раздача кондитерской продукции массового спроса на вынос. Помощь кондитеру в производстве сложных видов кондитерской продукции. |
| **Необходимые умения** | Проводить работы по подготовке рабочего места, технического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе. Применять нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции. Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления кондитерской продукции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности. Эстетично и безопасно упаковывать, отпускать готовую кондитерскую продукцию на вынос. |
| **Необходимые знания** | Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий, рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции. Требования к качеству, сроки и условия хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых для приготовления пищевой продукции. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии на предприятиях общественного питания. |
| **Другие характеристики** |  |

**Характеристика работ**

**Должен уметь:**

Выполнение отдельных видов работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. Приготовление начинок, фаршей, сиропов, кремов. Набивание или намазывание тортов и пирожных кремом и или начинкой. Приготовление полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий. Проверка веса штучных изделий. Подача полуфабриката к рабочему месту. Наполнение тестом отсадочных мешков. Проверка качества поступающего печенья, начинок, крема. Затаривание тортов, пирожных и фигурного печенья.

**Должен знать:**

Технологию и приготовления начинок, сиропов, кремов, изготовления сандвичей, полуфабрикатов для отдельных видов кондитерских изделий. Способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемых кондитерских изделий; виды сырья, вкусовые и ароматические вещества; разрыхлители и красители, используемые для изготовления кондитерских изделий. Принципы работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии на рабочих местах и предприятиях общественного питания.

**Задачи обучения по программе:**

Целью реализации программы является освоение компетенций, соответствующих квалификации "Кондитер" 3 разряда.

**Особенности программы:**

Лабораторно-практические занятия и учебная практика проходит на базе техникума в лаборатории поваров, которая оснащена всем необходимым оборудованием. Также практическое обучение может осуществляться на базе предприятий общественного питания города. Программа предполагает возможность получения повышенного разряда.

**Структура программы:**

Общепрофессиональный цикл
ОП.01 Основы экономики
ОП.02 Калькуляция и учет
ОП.03 Физиология питания, санитария, гигиена
ОП.04 Оборудование и организация рабочего места
ОП.04 Охрана труда
Профессиональный цикл
ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.05.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП
ПА.00 Промежуточная аттестация
ИА.00 Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

**3.3. Учебный план**

профессиональной подготовки попрофессии «Кондитер»

Квалификация: кондитер 3-его разряда

Форма обучения – очно - заочная

Нормативный срок –305 часов

Срок обучения 2 месяца

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** | ***49*** |
| ОП.01 | Основы экономики | 8 |
| ОП.02 | Калькуляция и учет | 12 |
| ОП.03 | Физиология питания, санитария, гигиена | 10 |
| ОП.04 | Оборудование и организация рабочего места | 15 |
| ОП.05 | Товароведение продовольственных товаров | 4 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **110** |
| ПМ.05 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  |  |
| МДК.01.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 17 |
|  | **Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям** |  |
| УП.00 | Учебная практика | 140 |
|  | Квалификационный экзамен | 6 |
|  | Всего: | **305** |

3.4. Требования к условиям реализации ОППО

3. 4.1.Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ОППО

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.) | Минимальное материально-техническое оснащение |
| Кабинеты |
| Технического оснащения и организации рабочего места | Учебники, нормативная документация, наглядные пособия: посуда, сервированный стол, компьютер, мультимедиа |
| Специальных дисциплин | Учебники, нормативная документация, альбомы «Формы нарезки овощей», «Полуфабрикаты из мяса и рыбы», «Классификация соусов», «Оформление банкетных блюд», стеллаж для выставок, компьютер, мультимедиа |
| Лаборатории |
| МастерскаяУчебный кулинарный цехУчебный кондитерский цех | Электрооборудование: электрическая плита, тестомесильная машина, фритюрница, электромясорубка, блендер, термопот, миксеры; весоизмерительное оборудование: весы электронные; холодильное оборудование: 2 холодильника; рабочий и производственный инвентарь; посуда для приготовления и подачи, механическое оборудование, формы для выпечки мучных кондитерских изделий |

3.4.2. Информационное обеспечение реализации ОППО

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Вид издания | Наименование издания | Автор | Год издания, издательство |
| Основные источники |
| 1. | нормативная | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий |  - | 2002 год,Москва, «Дело и сервис» |
| 2. | нормативная | Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий |  | 2008 годПрофикс, Санкт-Петербург |
| 3. | учебник | Кулинария «Повар, кондитер» | Н.А.Анфимова | 2002 годМосква, ПрофОбрИздат |
| 4. | учебник | Товароведение пищевых продуктов | З.П.Матюхина | 2011 годМосква, ПрофОбрИздат |
| 5. | учебник | Технологическое оборудование ПОП | В.П.Золин | 2010 годМосква, ПрофОбрИздат |
| 6. | учебник | Калькуляция и учет | Т.И. Шестакова | 2004 годРостов на Дону «Феникс» |
| 7. | учебник |  Правовое обеспечение профессиональной деятельности:  | В.В. Румынина  | 2014годМосква Издательский центр «Академия»,  |
| Дополнительные источники |
|  | журнал | Повр Ёжка |  | ООО «Типография Мосполиграф» |
|  | сборник рецептур | 1000 рецептов выпечки |  | «Цитадель-трейд» |
|  | журнал | Вкусные рецепты |  | ООО «Первый полиграфический комбинат» |
|  |  | И т.д. |  |  |

**4.** Требования к оцениванию качества освоения ОППО

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль; промежуточная аттестация по ОППО (итоговый контроль по элементам программы); итоговая аттестация.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка сформированности компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации (квалификационный экзамен) является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности и общих компетенций.

 Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Возможна оценка уровня освоения дисциплин в форме тестов. Содержание тестов утверждается зав. УЦПК.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. Перечень работ утверждается зав. УЦПК и согласовывается с работодателем. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

**5. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

***Основные источники:***

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 304с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования/ В.П Золин. — 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2010 . – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования / З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. — 4-е изд.,стер. — М.: ИЦ Академия, 2006. — 272с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. — 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. — М.: ИЦ Академия, 2006. — 272с.

***Дополнительная литература:***

1. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2007.  - 144 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии:  Учеб пособие для сред. проф. образования. 3-е издание, дополненное / З.П.  Матюхина. – М: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.
3. Дубровская, Н.И.  Технология приготовления мучных кондитерских изделий, рабочая тетрадь в 2-х частях / Н.И Дубровская.  – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 68с.

***Законодательные и нормативные документы***

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. Общественное питание. Справочник кондитера. — М.: Экономические новости, 2003
3. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

***Материалы периодической печати***

Журналы:

Секреты кулинарии // Питание и общество // Шеф// Трюфель // Ресторатор // Витрина// Империя вкуса // Ресторан // Ресторанные ведомости // Вы и ваш ресторан //Гастрономъ // Ресторанный бизнес », «Ресторатор», « Гостиница и ресторан // Кондитерское производство и др.

***Интернет-ресурсы***

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного      питания  **www. 100 menu. Ru**
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий **www. tsf 2000. ru**
3. Электронные книги по кулинарии  **www. dom-eknig.ru**
4. Электронная книга по кулинарии **rogalik.com/elektronnaya\_kulinariya\_skachat ии**

Приложение 1

Содержание приложения 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Код дисциплины | Наименование дисциплины |
| Программы |
| 1 | ОП.01 | Основы экономики |
| 2 | ОП.02 | Калькуляция и учет |
| 3 | ОП.03 | Физиология питания, санитария и гигиена |
| 4 | ОП.04 | Оборудование и организация рабочих мест |
| 4 | ОП. 05 | Охрана труда |

Приложение2

Содержание приложения 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Код ПМ | Наименование ПМ, МДК |
| Программы |
| 1 | ПМ.05 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |

Приложение 3

Содержание приложения 3

|  |  |
| --- | --- |
| № п\п | Наименование практики |
| 1 | Программа учебной практики |

Приложение 4

Содержание приложения 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Вид аттестации | Наименование комплектов оценочных средств, |
|  | Итоговая  | КОС по ПМ.05 |