

Государственное автономное учреждение
дополнительного профессионального образования Саратовской области
«Поволжский региональный учебный центр»
ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»

С.В.Истомин
« » 2022 г.

Введена в действие приказом директора
№ 15/2 от «14» 01 2022 г.

Рекомендовано решением
Педагогического совета

№ 1 от «14» 01 2022 г.

**Основная программа
профессионального обучения
профессиональной подготовки рабочих и служащих
по профессии**

КОНДИТЕР

Код профессии –12901

Саратов
2022



**УЧЕБНЫЙ, УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАНЫ
И ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
основной программы профессионального обучения
профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии
«Кондитер»**

Код профессии - 12901

Квалификация: 3 разряд

Цель: повышение социальной адаптации, конкурентоспособности и обеспечение профессиональной мобильности на рынке труда посредством усвоения теоретических знаний и приобретение профессиональных компетенций для самостоятельной работы по профессии «Кондитер»

Категория слушателей:

безработные, незанятое население, не имеющие квалификацию по рабочей профессии или должности служащего

Форма обучения:

очная

Срок обучения:

320 час; 9,5 нед.; 2 мес.

Уровень получаемого образования:

профессиональное обучение

Государственное автономное учреждение
дополнительного профессионального образования Саратовской области
«Поволжский региональный учебный центр»
ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Используемые сокращения	5
2. Общие положения	6
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
3.2. Виды профессиональной деятельности выпускника	7
4. Планируемые результаты освоения основной программы профессионального обучения	8
4.1. Характеристика общих компетенций	8
4.2. Характеристика профессиональных компетенций	8
4.3. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы	9
4.4. Трудоемкость обучения	9
4.5. Форма обучения	10
4.6. Режим занятий	10
5. Учебный план	11
6. Учебно-тематический план	13
7. Календарный учебный график	16
8. Рабочие программы дисциплин социально-экономического цикла	18
8.1. Рабочая программа дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»	18
8.2. Рабочая программа дисциплины «Деловая культура. Трудоустройство»	21
9. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла	24
9.1. Рабочая программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»	24
9.2. Рабочая программа дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»	27
9.3. Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»	32
9.4. Рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»	36
10. Рабочие программы дисциплин профессионального цикла	38
11. Рабочая программа производственного обучения	42
12. Условия реализации программы	50
12.1. Организационно-педагогические условия реализации программы	50
12.2. Кадровое обеспечение программы	50
12.3. Материально-технические условия реализации программы	50
Приложение «Примерный перечень практических заданий к квалификационному экзамену»	52

1. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

ФГОС НПО	- федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования
ОППО	- основная программа профессионального обучения
ОК	- общая компетенция
ПК	- профессиональная компетенция
ПА	- промежуточная аттестация
ИА	- итоговая аттестация

II. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки

ОППОПП разработана с учетом профессиональной части Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569).

Основная программа профессионального обучения – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии «Кондитер».

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438);
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;
- Приказ Министерства образования РФ от 02 июля 2013 г. № 513 «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями Министерства Просвещения Российской Федерации Приказ № 201 от 12 ноября 2018 года).
-

2.2. Цель и задачи реализации программы

Целью и задачей реализации ОППОПП является повышение социальной адаптации, конкурентоспособности и обеспечение профессиональной мобильности на рынке труда посредством усвоения теоретических знаний и приобретение профессиональных компетенций для самостоятельной работы по профессии «Кондитер» – приготовление основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырьё для приготовления хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

3.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды и задачи профессиональной деятельности:

- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

IV. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Характеристика общих компетенций

Выпускник должен обладать следующими компетенциями (ОК):

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.

4.1. Характеристика профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мясные 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 пирожки.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фружтовые и легкие обезжиренные торты и пирожки.

Кондитер 3 разряда должен знать:

1. Сорты муки и её свойства (качество образуемой клейковины).
2. Рецептуры и режим приготовления кондитерских изделий, начинок, кремов, и помады, требования к качеству продукции, виды дефектов, способы их предупреждения и устранения.
3. Способы отделки изделий помадой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.
4. Технологию нанесения на кондитерские изделия трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок;
5. Порядок пользования Сборником рецептур мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания;
6. Безопасные и санитарно-гигиенические методы труда.

Кондитер 3 разряда должен уметь:

1. Вести процесс изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья, мучного теста, творожной массы или мороженого.
2. Приготавливать различные виды теста (песочное, бисквитное, заварное), кремов, начинок.
3. Заготавливать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре.
4. Работать на машинах, аппаратах с соблюдением инструкций по технике безопасности и эксплуатации.
5. Вести замес, вымешивание, сбивание теста, раскатку до определенной толщины, подсыпку мукой.
6. Производить разделку полученных полуфабрикатов, штамповать, формировать и отсиживать изделия на листы.
7. Отделять изделия помадой, марципаном, посыпками, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом, обдавать на закаливание изделия из мороженого.

4.3. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы

На обучение принимаются лица, не имеющие квалификацию по рабочей профессии или должности служащего. К освоению основной программы профессионального обучения допускаются лица различного возраста, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также граждане предпенсионного возраста.

4.4. Трудоемкость обучения

Срок освоения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих и служащих – 2 месяца.

Нормативная трудоемкость обучения – 320 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 320 часов, из них: 109 часов – лекционные занятия, 211 часов – выполнение практических занятий.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных разделов программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут полностью выполнены по содержанию и общему количеству часов.

Все изменения, вносимые в учебные программы, должны быть рассмотрены и одобрены Педагогическим советом.

4.5. Форма обучения

Освоение образовательной программы возможно с отрывом от работы. Освоение основной программы профессионального обучения происходит с использованием очной формы обучения. Форма обучения устанавливается при наборе группы слушателей и фиксируется в договорах с заказчиками на оказание образовательных услуг. Обучение по индивидуальному учебному плану в пределах осваиваемой образовательной программы, осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами ПРУЦ.

4.6. Режим занятий

Образовательный процесс в ГАУ ДПО СО «ПРУЦ» осуществляется в течение всего календарного года. Общая учебная нагрузка слушателей не превышает 54 часа в неделю. Среднее количество аудиторных занятий – 40 часов в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Продолжительность учебного часа производственного обучения – 60 минут.

**Государственное автономное учреждение
дополнительного профессионального образования Саратовской области
«Поволжский региональный учебный центр»
ГАУ ДПО СО «ПРУЦ»**



V. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной программы профессионального обучения
профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии
«Кондитер»

Код профессии - 12901
Квалификация: 3 разряд

Цель: повышение социальной адаптации, конкурентоспособности и обеспечение профессиональной мобильности на рынке труда посредством усвоения теоретических знаний и приобретение профессиональных компетенций для самостоятельной работы по профессии «Кондитер»

Категория слушателей: безработные, незанятое население, не имеющие квалификацию по рабочей профессии или должности служащего

Форма обучения: очная

Срок обучения: 320 час; 9,5 нед.; 2 мес.

Уровень получаемого образования: профессиональное обучение

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	в том числе:			Форма контроля
			Лекции	Выездные занятия, деловые игры и др.	Практ., лабор., семинарские занятия	
1	2	3	4	5	6	7
1. Блок социально-экономических дисциплин						
1.1	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	12	8	-	4	зачет
1.2	Деловая культура. Технология поиска работы	12	8		4	зачет
	<i>Итого по блоку:</i>	<i>24</i>	<i>16</i>	<i>-</i>	<i>8</i>	
2. Блок общепрофессиональных дисциплин						
2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	8	-	2	зачет
2.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	18	14	-	4	зачет

2.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	6		2	зачет
2.4	Безопасность жизнедеятельности	4	3		1	
	<i>Итого по блоку:</i>	<i>40</i>	<i>31</i>	<i>-</i>	<i>9</i>	
3. Блок профессиональных дисциплин						
3.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	60	56		4	
	<i>Итого по блоку:</i>	<i>60</i>	<i>56</i>		<i>4</i>	экзамен
	<i>ИТОГО часов теоретического обучения:</i>	<i>124</i>	<i>103</i>		<i>21</i>	
				<i>-</i>		
4. Производственное обучение						
4.1	В учебной столовой	188	2	-	186	
	<i>ИТОГО часов практического обучения</i>	<i>188</i>	<i>2</i>	<i>-</i>	<i>186</i>	<i>Практическая квалификац. работа</i>
	Консультации	4	4	-	-	
	Квалификационный экзамен	4	-	-	4	
	ВСЕГО часов за полный курс обучения:	320	109	-	211	

Учебный план рекомендован к использованию в учебном процессе решением Педагогического совета от « 14 » 01 2022 г. Протокол № 1

ХП. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии «Кондитер»

12.1. Организационно-педагогические условия

Учебные группы создаются численностью до 20 человек. Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателем в соответствии с учетной документацией.

Аудиторная нагрузка слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические занятия, консультации, выполнение тестовых заданий и другие виды учебных занятий и учебных работ, определенных учебным планом. В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения слушателей. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

Самостоятельная работа организуется в форме изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных практических работ с использованием методических рекомендаций преподавателя, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации по изучаемой профессии, что позволяет сформировать профессиональные качества.

Образовательный процесс в организации осуществляется в течение всего календарного года.

В основу учебного плана и программы положена практическая направленность обучения, определяющая их эффективность.

Профессиональное обучение завершается квалификационным экзаменом в выполнении практического задания по приготовлению кондитерского изделия.

12.2. Кадровое обеспечение программы

Реализация основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих и служащих по профессии «Кондитер» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, имеющими опыт практической деятельности в соответствующих профессиональных сферах и (или) в освещении учебных тем.

Педагогические работники имеют право на получение дополнительного профессионального образования по профилю педагогической деятельности не реже чем один раз в три года (№ 273-ФЗ п. 2 ч. 5 ст. 47).

12.3. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и мастерской (учебной столовой), оснащённой оборудованием, техническими средствами обучения.

Оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- Персональный компьютер.

Оснащение мастерской (учебной столовой):

1. Холодильник
2. Электрические плиты
3. Жарочный шкаф
4. Микроволновая печь
5. Столы алюминиевые
6. Водонагреватель
7. Мясорубка
8. Нож
9. Миксер
10. Кастрюли
11. Ванны для мытья посуды
12. Разделочная доска
13. Сковорода
14. Весы
15. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей