Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г.Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

Согласовано
_____
_____
_____
_____
«__» _____ 2016г.

Утверждаю:
Директор
_____ Е.П. Стародубцев
«__» _____ 2016г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии

12901 Кондитер

2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки 4
1.2. Нормативный срок освоения программы 5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки 6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности 6
2.2. Виды профессиональной деятельности 6
2.3 Требования к структуре программы подготовки 8
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса 9
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки 10
5. Оценка результатов освоения программ подготовки 11

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки

Программа профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **12901 Кондитер** реализуемая в ГАПОУ Техникум транспорта г. Орска представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанный и утвержденный техникумом с учетом требований рынка труда на основе стандарта по соответствующему направлению подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа профессиональной подготовки регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Право Государственного автономного образовательного учреждения «Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова» реализовывать программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **12901 Кондитер** подтверждено бессрочной лицензией Министерства образования Оренбургской области от 01 апреля 2015 года серия 56ЛО № 0003201 Свидетельством о государственной аккредитации №1471 от 2 апреля 2015 года серия 56А01 №0004127.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляют:

– Закон РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 года, № 273-ФЗ

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

– Приказ Минтруда России от 14.05.2015 г. № 294н «Об утверждении профессионального стандарта «Проводник пассажирского вагона» (Зарегистрированного в Минюсте России 08.06.2015 № 37565)

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК016-94, 01.11.2005

- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

- Устав ГАПОУ Техникум транспорта г. Орска

- Санитарно эпидемиологические правила и нормативы СанПин 4.3.1186-032.4.3

–Рабочий учебный план и рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер в очно-заочной форме обучения и соответствующие квалификации:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок обучения
Среднее общее образование	Кондитер	2 месяца

При формировании программы профессиональной подготовки присваивается квалификация:

- кондитер 3 разряда

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

2.2. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по профессии 12901 Кондитер, готовится к следующим видам деятельности:

ВПД 1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

ВПД 2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

3. Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Выпускник, освоивший программы профессиональной подготовки, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование
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, необходимый 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.

Выпускник, освоивший программы профессиональной подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, включающими видам деятельности:

ВПД 1	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 1.1	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК 1.2	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
ПК 1.3	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

ПК 1.4	Упаковка 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
ВПД 2	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ПК 2.1	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
ПК 2.2	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
ПК 2.3	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
ПК 2.4	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
ПК 2.5	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы профессиональной подготовки должен:

Уметь:

ВПД 1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

- 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.

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.
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Уметь:

ВПД 2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, 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.

Знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур 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 общественного питания.

2.3 Требования к структуре программы профессиональной подготовки

Программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального
- профессионального

и разделов:

- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессионального модуля в соответствии с видами профессиональной деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входят три междисциплинарных курса. При освоении обучающимися профессионального модуля проводится производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла программы профессиональной подготовки предусматривает изучение таких дисциплин, как ОПД.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены, ОПД.02 Основы безопасности жизнедеятельности, ОПД.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОПД.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности и профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы общепрофессиональных дисциплин

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

3.3.2. Программа ОП.02 Основы безопасности жизнедеятельности

3.3.3. Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.3.4.Программа ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности.

3.4. Программа профессионального модуля

3.4.1. Программа МДК. 01.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3.5. Программа производственной практики.

Практика является обязательным разделом программы профессиональной подготовки. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленный на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации основной программы профессиональной подготовки предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Срок обучения по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар составляет 8 недель, в том числе:

Теоретическое обучение – 3 недель

Практика – 5 недель

Продолжительность учебной недели – 5 дней

Продолжительность учебного дня – 8 часов

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГАПОУ Техникум транспорта г. Орска, реализующий программы профессиональной подготовки, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, производственной практики, предусмотренных учебным планом техникума. Материально - техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Ресурсное обеспечение программы профессиональной подготовки формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательным программ, определяемых профессиональным стандартом «Кондитер».

Кабинеты:
- технологии кулинарного производства;
-технологии кондитерского производства;
-безопасность жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведение продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.
Учебный кондитерский цех
Залы:
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Реализация программы профессиональной подготовки должна обеспечивать:
- выполнение слушателями учебного плана;
- освоение слушателями профессионального модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме.

Реализация программы профессиональной подготовки осуществляется техникумом на государственном языке Российской Федерации.

5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

5.1 Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Оценка качества подготовки слушателей и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

5.2 Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом и доводятся до сведения слушателей в течение первой недели от начала обучения.

5.3 Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы профессиональной подготовки (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоение компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессионального модуля разработаны и утверждены техникумом, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для итоговой аттестации – разработаны и утверждены заместителем директора по профессиональному обучению техникума после предварительного положительного заключения работодателей.

5.4 Промежуточная аттестация проводятся в техникуме по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация знаний обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов, экзаменов по дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике.

Порядок и форма проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации установлены нормативным актом «Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся» ГАПОУ Техникум транспорта г. Орска.

5.5 В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в РФ от 29.12.2012 г. итоговая аттестация выпускников, завершающих программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 16675 «Повар» в ГАПОУ Техникум транспорта г. Орска, является обязательной.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией в целях определения результатов освоения обучающимися программы профессиональной подготовки соответствующим требованиям профессионального стандарта.

К итоговой аттестации допускаются слушатели не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по программе профессиональной подготовки, если иное не установлено порядком проведения итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам.

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен.

При успешном прохождении программы профессионального обучения и итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация «Кондитер» (3 разряда).