

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ –  
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ С.П. КОРОЛЕВА»  
(ГАПОУ МО «МЦК – Техникум имени С.П. Королева»)



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГАПОУ МО  
«МЦК - Техникум имени С.П. Королева»  
И.А. Ласкина



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Профессия 12901 Кондитер**

**Квалификации выпускника**

кондитер

Форма обучения: очная

**Организация разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Межрегиональный Центр Компетенций – Техникум им.С.П. Королева» (ГАПОУ МО «МЦК - ТЕХНИКУМ ИМЕНИ С.П. КОРОЛЕВА»)

**Экспертная организация:** РУМО по УГС 43.00.00. «Сервис и туризм» на базе регионального центра компетенций ГБПОУ МО «Колледж Подмосковья»

2018 год

**Программа профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер**

**Разработчики:** Нигай Ольга Юрьевна - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории.

**Нормативный срок освоения программы профессионального обучения** 216 часов,  
при очной форме обучения

**Программа принята** на Методическом совете ГАПОУ МО «МЦК ТЕХНИКУМ ИМЕНИ С.П. КОРОЛЕВА»)

Протокол № 10 от «08» мая 2018 г.

**Согласовано с работодателями:** \_\_\_\_\_

Симанкова А.Н., начальник

управления 4У

ПАО «РКК «Энергия»



## **Содержание**

### **Раздел 1. Общие положения**

### **Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения**

### **Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта**

### **Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта**

### **Раздел 5. Структура программы профессионального обучения**

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Тематический план

### **Раздел 6. Разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения**

### **Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения**

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

## Раздел 1. Общие положения

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии **12901 Кондитер** в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмоскovie – получение профессии вместе с аттестатом»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. [N 1348](#), от 28.03.2014 г. [N 244](#), от 27.06.2014г. [N 695](#), от 03.02.2017г. [N 106](#));
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Профессиональный стандарт по профессии «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 597н от 07.09.2015;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования. Профессиональное обучение в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмоскovie – получение профессии вместе с аттестатом» осуществляется за счет средств бюджета Московской области.

Программа профессионального обучения реализуется в ПОО Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Межрегиональный Центр Компетенций – Техникум им.С.П. Королева». Организация профессионального обучения в ПОО регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами ПОО, расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется ПОО с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

Особенностью реализации данного проекта является структурирование содержание обучения в автономные организационно-методические блоки — [модули](#). Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по

завершении модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы. Каждый модуль оценивается и обычно сертифицируется.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ПОО.

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1:

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
8 классов	кондитер	3	3 года

**Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:**

ПОО- профессиональная образовательная организация

ПС - профессиональный стандарт;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК- междисциплинарный курс;

ПА-промежуточная аттестация;

ИА- итоговая аттестация;

ППО- программа профессионального обучения;

ОТФ-обобщенная трудовая функция\*

ТФ-трудовая функция\*

ТД- трудовое действие\*

\*Методические рекомендации по разработке профессионального стандарта (утвержден приказом Минтруда России от 29 апреля 2013г. №170н)

**Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения**

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ПОО, по профессии или должности служащего: 216 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 597н от 07.09.2015

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: помощник кондитера

Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2

**Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами**

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
Кондитер	«Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 597н от 07.09.2015	3

**Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта**

**Характеристика обобщенных трудовых функций: код, наименование обобщенной функции**

Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Код	A	Уровень квалификации	3
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	---	----------------------	---

**Соответствие описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессионального обучения**

Таблица 3

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	

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта**

Основная цель вида профессиональной деятельности: (указывается в соответствии с п.1 профессионального стандарта по направлению профессии) **Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания**

**Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта**

Таблица 4

<b>Профессиональный стандарт (ПС)</b>
<b>Обобщенная трудовая функция (ОТФ)</b>
А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

## **Трудовая функция (ТФ) соответствующего уровня квалификации**

### **А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места**

#### **Трудовые действия:**

- Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. 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.

#### **Необходимые умения:**

- 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.

#### **Необходимые знания:**

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Требования к качеству, срокам и условиям 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.

### **А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции**

#### **Трудовые действия:**

Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.

#### **Необходимые умения:**

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 изготов-



ления 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.

**Необходимые знания:**

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 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 общественного питания.

Содержание программы профессионального обучения определяется на основе требований профессиональных стандартов (при наличии) или установленных квалификационных требований.









ИА	<b>Итоговая аттестация</b>																																					
<b>ИТОГО:</b>																																						216

### 5.3. Тематический план

Таблица 7

№	Наименования модулей (М): теоретическое и практическое обучение	Всего часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Практика, часов	Промежуточная аттестация Формы контроля
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов		
			1	2	3	4
1.	<b>М.01. Введение в профессию</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	-	<b>24</b>	
	М.01.01.История кулинарного искусства	12	12	-	-	Контрольная работа
	П. 01	24	24	-	24	Дифференцированный зачет
2.	<b>М.02. Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	-	<b>30</b>	
	М 02.01Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него	6	6	-	-	Контрольная работа
	П.02	30	-	-	30	Дифференцированный зачет
3.	<b>М.03.Приготовление и оформление основных мучных и кондитерских</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	-	<b>24</b>	Контрольная работа

	<b>изделий</b>					Дифференцированный зачет
	М 03.01 Технология приготовления и оформления основных мучных и кондитерских изделий	12	12	-	-	Контрольная работа
	П.03	24	-	-	24	Дифференцированный зачет
4.	<b>М.04. Приготовление и использование простых основных отделочных полуфабрикатов</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	-	<b>30</b>	
	М 04.01 Технология приготовления и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов	6	6	-	-	Контрольная работа
	П.04	30	30	-	30	Дифференцированный зачет
5.	<b>М.05. Приготовление и оформление классических тортов и пирожных</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	-	<b>24</b>	
	М05.01 Технология приготовления и оформления классических тортов и пирожных	12	12	-	-	Контрольная работа



	П.05	24	-	-	24	Дифференцированный зачет
6.	<b>М06. Приготовление и оформление современных тортов, десертов и конфет</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	-	<b>30</b>	
	М.06.01Технология приготовления и оформления современных тортов, десертов и конфет	6	6	-	-	Контрольная работа
	П.06	24	-	-	24	Дифференцированный зачет
	Итоговая аттестация	6	-	-	6	Квалификационный экзамен
	Всего:	216	54	-	162	

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ

ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

Наименование модулей: теоретическое и практическое обучение	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов Ауд. (прак.)	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>М.01 Введение в профессию</b>			
<b>М.01.01. История кондитерского искусства</b>		12	2
Тема 1.1 Кондитер - уважаемая профессия	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	<p>Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе</p> <p>Технология приготовления, оформления десерта « Жареное мороженое» и декорация тарелки с десертом шоколадом</p> <p><i>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях пита-</i></p>	2	2

	<p>ния</p> <p><i>Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</i></p> <p><i>Подготовка полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</i></p> <p><i>Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, формовать сырье</i></p> <p><i>Порционировать кондитерскую и шоколадную продукцию</i></p> <p><i>Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</i></p> <p><i>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера</i></p>		
<p>Тема 1.2 Занимательные истории десертов</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		

	<p>Основные сведения о гигиене и санитарии труда</p> <p>Капкейки - технология приготовления</p> <p><i>Требования производственной санитарии в организациях предприятий общественного питания (далее – ПОП)</i></p> <p><i>Стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе</i></p> <p><i>Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</i></p> <p><i>Подготовка полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</i></p> <p><i>Готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</i></p> <p><i>Просеивать, замешивать, формовать сырье</i></p> <p><i>Порционировать кондитерскую и</i></p>	<p>2</p>	<p>2</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	----------

	<p><i>шоколадную продукцию</i></p> <p><i>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</i></p> <p><i>Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</i></p> <p><i>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера</i></p>		
<p>Тема 1.3. Самые известные кондитеры, которые создают шедевры</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>2</b></p>
	<p><i>Личная гигиена работников ПОП</i></p> <p><i>Виды карамели и технология приготовления композиции из карамели (изомальта)</i></p> <p><i>Санитарно-гигиенические требования</i></p> <p><i>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</i></p> <p><i>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию</i></p>	<p>2</p>	<p>2</p>

	<p><i>кондитера</i></p> <p><i>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</i></p>		
Тема 1.4. Кондитерские скульптурные композиции	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<p><i>Скульптура. История появления от Древнего мира до наших дней</i></p> <p><i>Технология приготовления мастики и цветовой композиции из нее</i></p> <p><i>Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде</i></p> <p><i>Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</i></p> <p><i>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</i></p>	2	2
Тема 1.5. Кондитерские мифы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

	<p>Технология приготовления айсинга и украшений из него</p> <p><i>Санитарно-гигиенические требования к приготовлению мучных кондитерских кремовых изделий.</i></p> <p><i>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</i></p>	2	2
Тема.1.6. Приемы оформления кондитерских изделий	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	2
	<p>Технология приготовления песочного печенья и оформление его</p> <p><i>Санитарно-гигиенические требования к содержанию ПОП</i></p> <p><i>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</i></p>	2	2

<p style="text-align: center;"><b>Практика П.01</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Виды работ:</b></p> <p>–Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Подготовка их к использованию.</p> <p>–Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивание/измерение, жарка во фритюре. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p style="text-align: center;"><b>Содержание</b></p> <p>-порционирование мороженого, измельчение кукурузных хлопьев, приготовление льезона, жарка во фритюре, оформление растопленным шоколадом, мятой и клубникой</p> <p>- замес теста, формование в бумажные формы, выпечка, приготовление крема, отделка, украшение</p> <p>-растапливание изомальта, подкрашивание, заливка в формы, молды, создание композиции</p> <p>-техника работы с мастикой, подкрашивание, работа с вырубками, проволокой, стеками и создание цветов и композиции из них</p> <p>-отделение белка от желтка, просеивание сахарной пудры, замешивание айсинга, подкрашивание и рисование на бумаге, коврике</p> <p>-приготовление песочного теста, раскатка, вырезание фигурного печенья, выпекание и отделка шоколадом, айсингом, мастикой</p> <p style="text-align: center;"><b>Дифференцированный зачет по П.01</b></p>	24	2
<b>Всего по М.01. Введение в профессию</b>	<b>24+12</b>	2



<b>М.02. Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него.</b>	30+6	2
<b>М. 03. Приготовление и оформление основных мучных и кондитерских изделий</b>	24+12	2
<b>М.04. Приготовление и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов</b>	30+6	2
<b>М.05. Приготовление и оформление классических тортов и пирожных</b>	24+12	2
<b>М06. Приготовление и оформление современных тортов, десертов и конфет</b>	24+6	2
<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>6</b>	2
<b>Итого:</b>	<b>216</b>	2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).

## **Раздел 6. Разработка процедур средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения**

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии Кондитер в проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя 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. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна проводиться как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена соответствует результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

## **Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения**

### **7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы**

Реализация программы практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест: моечная ванна, взбивальная машина, жарочный шкаф, холодильный шкаф, микроволновая печь, электроплита, блендер, весы, миксер.

Инвентарь, инструменты, посуда: рабочие столы, весы настольные, разделочные доски «К.Ц.», ножи поварской тройки, лопатки, весёлки, венчики, ложки, гастрорёмкости, кастрюли, сотейники, сковороды, сита, кондитерские мешки и насадки, формы для выпечки тортов и десертов, молды, набор стеков для мастики, карамельная лампа, помпа, вырубки, выемки, формы, скребки, силиконовые коврики, кисти.

Мебель и стационарное оборудование учебного цеха:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы и стулья для обучающихся на 15 человек;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала и др.;
- технические средства обучения: компьютер, наглядные пособия (натуральные продукты, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

### **7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы**

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по теоретическому и практическому курсу: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого курса. Мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся практики, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны обязательно проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

### 7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

- Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569;
- Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Академия, 2015.
- Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – М.: Академия, 2017.
- Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно- практические работы – М.: Академия, 2016.
- Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий – М., Академия, 2017.
- Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Электронный формат 2017.
- Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Электронный формат 2017.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности – М.: Академия, 2017.
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – М.: Академия, 2017.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2017.