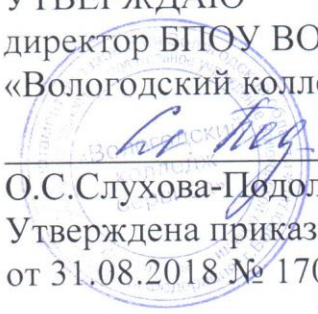


бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

УТВЕРЖДАЮ
директор БПОУ ВО
«Вологодский колледж сервиса»



О.С.Слухова-Подольская
Утверждена приказом директора
от 31.08.2018 № 170-о

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ
12901 КОНДИТЕР**

Срок обучения: 2 месяца

Квалификация: кондитер третьего разряда

Форма обучения: очная

Вводится в действие с момента утверждения

Вологда

Образовательная программа профессионального обучения – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе профессионального стандарта № 549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н с учетом федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 № 390.

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании педагогического совета
протокол от 31.08.2018 № 25

УТВЕРЖДЕНА приказом директора от 31.08.2018 № 170-о

Пояснительная записка
к образовательной программе
профессионального обучения -
программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 12901 Кондитер

Содержание

1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО	4-5
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОППО	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Требования профессионального стандарта к результатам освоения ОППО	6
2.3. Профессиональная характеристика	6-8
3. ПРОГРАММНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО	9
3.1. Учебный план	9
3.2. Календарный учебный график	9
3.4. Программы дисциплин, профессиональных модулей и практики	9-10
3.5. Методическое обеспечение ОППО	10-11
4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО	12
4.1. Кадровое обеспечение	12
4.2. Материально-техническое обеспечение	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОППО	13
5.1. Виды контроля и оценки результатов освоения ОППО	13
5.2. Фонд оценочных средств	13
5.3. Показатели оценки	13
6. ВИД ДОКУМЕНТА ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ	14

1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО

Образовательная программа профессионального обучения – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 12901 Кондитер (далее – ОППО) разработана бюджетным профессиональным образовательным учреждением Вологодской области «Вологодский колледж сервиса» (далее – колледж) самостоятельно с целью реализации профессионального стандарта № 549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н, с учетом федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 № 390 и с учетом требований работодателей.

ОППО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии; включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

ОППО реализуется в совместной, образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

Используемые сокращения:

ПОО – профессиональная образовательная организация;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОППО – образовательная программа профессионального обучения;

ВД – вид деятельности

ПК - профессиональная компетенция;

ПД - профессиональная дисциплина;

ОП – общепрофессиональная дисциплина.

Нормативной основой разработки ОППО являются:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 597н от 07.09.2015 «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования профессии 260807.01 Повар, кондитер (далее - ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798 с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 № 390;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.01.2014 г. № 2 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Устав БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»;

- локальные нормативные акты колледжа.

Сроки получения профессии по ОППО в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Срок освоения ОППО по профессии 12901 Кондитер
и присваиваемая квалификация

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОППО	Наименование квалификации	Срок получения профессии по ОППО в очной форме обучения
лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования	Кондитер 3 разряда	2 месяца

ОППО обновляется ежегодно в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов.

Основными пользователями ОППО являются: педагогические работники и сотрудники колледжа; обучающиеся по профессии 12901 Кондитер; работодатели.

Реализация ОППО осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОППО

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

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.

Обучающийся по профессии готовится к выполнению следующих трудовых функций:

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

2.2. Требования профессионального стандарта по профессии 12901 Кондитер к результатам освоения ОППО

Результатом освоения ОППО являются сформированные профессиональные компетенции, соответствующие трудовым функциям (таблица 2).

Таблица 2

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВД.1	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 1.2.	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

2.3. Профессиональная характеристика

Кондитер третьего разряда 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;

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

Кондитер третьего разряда должен 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.

Кондитер третьего разряда должен иметь **практический опыт:**

- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;
- упаковки 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;
- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
- упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.

3. ПРОГРАММНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОППО регламентируется: учебным планом профессии с учетом его профиля, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, методическими материалами, фондами оценочных средств, материалами, обеспечивающими качество подготовки обучающихся.

3.1. Учебный план

Содержание обучения по профессии 12901 Кондитер определяется учебным планом, разработанным в соответствии с профессиональным стандартом и утвержденным директором колледжа.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОППО:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (разделов, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- виды учебных занятий;
- объёмные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и выполнение лабораторных работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения исследовательских и творческих заданий, подготовки рефератов, презентаций и т.д.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОППО: продолжительность теоретического обучения, практики, промежуточной и итоговой аттестаций.

3.3. Программы дисциплин по реализации профессионального обучения

Профессиональный стандарт по профессии реализуется в пределах образовательных программ профессионального обучения (федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3.4. Программы дисциплин, профессиональных модулей и практики

ОППО состоит из дисциплин общепрофессионального цикла и профессионального цикла в соответствии с основными видами деятельности (таблица 4).

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Программы практики разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения, рассматриваются на заседаниях предметной цикловой комиссии.

Контроль практики осуществляется мастерами производственного обучения. Руководителями практики от предприятий соответствующими приказами назначаются высококвалифицированные, опытные специалисты. Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией совместно с предприятиями.

Таблица 4

Перечень программ дисциплин и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов, разделов и дисциплин	Примечание
Общепрофессиональный цикл		
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	
Профессиональный цикл		
ПД	Профессиональные дисциплины	
ПД.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
ПП	Производственная практика	

3.5. Методическое обеспечение ОППО

ОППО обеспечена методическими материалами по дисциплинам (модулям): методическими рекомендациями (таблица 5).

Таблица 5

Методическое обеспечение

Код	Наименование учебной дисциплины, междисциплинарного курса	Вид и наименование разработки
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися
ОП.02	Физиология питания с	Методические рекомендации по организации

	основами товароведения продовольственных товаров	внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися
ПД.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся Методические рекомендации по выполнению практических работ обучающимися

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОППО

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Данные преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Материально-техническое обеспечение

Образовательная организация, реализующая ОППО, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Отработка первичных профессиональных навыков проводится в лабораториях, учебном кулинарном цехе и учебном кондитерском цехе колледжа.

Реализация ОППО обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий;

освоение обучающимися профессиональных дисциплин в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Обучающимся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет (в учебных кабинетах Информатики и ИКТ, охраны труда). В библиотеке имеется читальный зал с обеспечением возможности работы на стационарных компьютерах с выходом в сеть Интернет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОППО

5.1. Виды контроля и оценки результатов освоения ОППО

Оценка качества освоения ОППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по дисциплине и итоговую аттестацию.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОППО (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

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

Текущий контроль успеваемости направлен на выявление результатов учебной деятельности по учебным дисциплинам.

Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно.

Формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

5.2. Фонд оценочных средств

Контроль и оценка результатов освоения ОППО проводятся с использованием фонда оценочных средств (ФОС) по профессии, состоящего из фондов оценочных средств по каждой дисциплине, входящих в учебный план. ФОС позволяет установить соответствие персональных достижений (знаний, умений, практического опыта и компетенций) обучающихся требованиям профессионального стандарта.

5.3. Показатели оценки

Преподавателями и мастерами производственного обучения, участвующими в преподавании дисциплины, определяются основные показатели оценки результата освоения ОППО, а также формы и методы осуществления контроля и оценки, представленные в фондах оценочных средств.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица 6).

Таблица 6

Универсальная шкала оценки

Процент	Качественная оценка индивидуальных
---------	------------------------------------

результативности (правильных ответов)	образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

6. ВИД ДОКУМЕНТА ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ

Документом, свидетельствующим успешное освоение ОППО, является свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Он выдается обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию, и подтверждает получение квалификации по профессии.

Квалификация, указываемая в свидетельстве, дает выпускникам право заниматься определенной профессиональной деятельностью, занимать должности, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к квалификации, если иное не установлено федеральными законами.