

СОГЛАСОВАНО

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ

«КУЛИНАР»



/Ю.А. Митько/

«20» ЯНВАРЯ 2023

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ЦОПП

/В.А. Лихачева/

« » 2023 Г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ: ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПЕРВАЯ ПРОФЕССИЯ)
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ)**

Квалификация (профессия): "Кондитер"

Категория слушателей: лица, без уровня образования

Уровень квалификации: 3

Объем: 250 академ. часов

Срок: 2 месяца

Форма обучения: Очная

Организация процесса обучения: "Техникум индустрии питания и услуг
"Кулинар" (ГАПОУ СО "ТИПУ "Кулинар")

Екатеринбург, 2023

СОГЛАСОВАНО

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ
«КУЛИНАР»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ЦОПП

_____ / Ю.А. Митько/

«20» ЯНВАРЯ 2023 Г.

_____ /В.А. Лихачева/

«_____» _____ 2023 Г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ: ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПЕРВАЯ ПРОФЕССИЯ)
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ)**

Квалификация (профессия): "Кондитер"

Категория слушателей: лица, без уровня образования

Уровень квалификации: 3

Объем: 250 академ. часов

Срок: 2 месяца

Форма обучения: Очная

Организация процесса обучения: "Техникум индустрии питания и услуг
"Кулинар" (ГАПОУ СО "ТИПУ "Кулинар")

Екатеринбург, 2023

Программа профессионального обучения разработана с учетом требований профессии 12901 «Кондитер» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕКТС), Профессионального стандарта Повар утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 597н от 7 сентября 2015 г.,

Профессия — кондитер

Код – 12901 (в соответствии с перечнем профессий, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение)

Разработчик(и): Гурьева Светлана Валерьевна Мастер производственного обучения

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Рассмотрено на заседании

Методического совета

Центра опережающей профессиональной подготовки

Протокол № 50 от «15» ДЕКАБРЯ 2022 Г.

Председатель _____ / _____

Оглавление

1. Общая характеристика программы	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	4
1.2. Цели реализации программы	4
1.3. Требования к слушателям	4
1.4. Требования к результатам освоения программы	4
1.5. Форма документа	4
2. Учебный план	5
3. Календарный учебный график	6
4. Программы учебных модулей	7
5. Организационно-педагогические условия реализации программы	8
5.1. Материально-техническое обеспечение	8
5.2. Кадровое обеспечение	8
5.3. Организация образовательного процесса	8
5.4. Информационное обеспечение обучения	8
6. Контроль и оценка результатов освоения программы	9
Бланк согласования программы	10
Фонд оценочных средств	11

1. Общая характеристика программы

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно- правовую основу разработки программы составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения». (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59784)

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.- профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 597н от 7 сентября 2015 г.
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30

1.2. Цели реализации программы

- получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности.
Основная цель вида профессиональной деятельности: изготовление и презентация качественной кондитерской и шоколадной продукции, и продажа в организациях питания.

1.3. Требования к слушателям

- лица, без уровня образования.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания
ПК 1.2	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 1.3	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия с использованием простых и основных отделочных полуфабрикатов.
ПК 1.4	Готовить и оформлять легкие обезжиренные, классические торты и пирожные.

Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 1.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 1.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 1.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 1.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 1.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 1.7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

1.5. Форма документа

По результатам освоения программы выдается: Свидетельство о профессии
рабочего, должности служащего

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
Модуль 1 Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	106				67	33		6, Квалификационный экзамен
Учебная практика Учебные занятия, обеспечивающие практикоориентированную подготовку слушателей.	24						24	
Производственная практика Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя	114	114					114	

все виды работ по модулю.								
Итоговая аттестация	6							Квалификационный экзамен
Итого по программе	250	114						

3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (месяца)								Всего
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Модуль 1 Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	Аудиторное обучение	30	30	30	10					100
	Практика (стажировка)					35	40	40	23	138
	Промежуточная аттестация								6	6
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен								6	6
Итого в неделю		30	30	30	10	35	40	40	35	250

4. Программы учебных модулей

4.1. Модуль 1. Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

При реализации ОП по профессии «Кондитер» предусмотрено освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

4.1.1. Цели реализации модуля

Основная цель вида профессиональной деятельности: изготовление и презентация качественной кондитерской и шоколадной продукции, и продажа в организациях питания.

4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания
ПК 1.2	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 1.3	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия с использованием простых и основных отделочных полуфабрикатов.
ПК 1.4	Готовить и оформлять легкие обезжиренные, классические торты и пирожные.

Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 1.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 1.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения

1.4	профессиональных задач.
ОК 1.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 1.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 1.7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

- 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;
- 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

- знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии изготовления кондитерской продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции;
- принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность различных видов кондитерской и шоколадной продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

- уметь:

- проводить 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 продукции;

- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской 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 нормы техники безопасности и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

4.1.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Общепрофессиональный цикл"	Содержание: Общепрофессиональный цикл	25
	<i>Лекция</i>	4

	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
	<i>Лекция</i> Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6
	<i>Лекция</i> Техническое оснащение и организация рабочего места	4
	<i>Лекция</i> Экономические и правовые основы производственной деятельности	6
	<i>Лекция</i> Охрана труда	5
Тема "Профессиональный цикл"	Содержание: Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	75
	<i>Лекция</i> Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	18
	<i>Лабораторная работа</i> Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	8
	<i>Лекция</i> Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия с использованием простых и основных отделочных полуфабрикатов.	18
	<i>Лабораторная работа</i> Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия с использованием простых и основных отделочных полуфабрикатов.	12
	<i>Лекция</i> Готовить и оформлять легкие обезжиренные, классические торты и	6

	пирожные	
	<i>Лабораторная работа</i> Готовить и оформлять легкие обезжиренные, классические торты и пирожные	13
Учебная практика Учебные занятия, обеспечивающие практикоориентированную подготовку слушателей.	Содержание: Проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующего направления.	24
	Проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующего направления.	24
Производственная практика Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю.	Содержание: Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю.	114
	Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю.	114
Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен КТЭ, КПЭ. Содержание заданий квалификационного экзамена соответствует результату освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.	6
Итого:		244

4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская - ОБ Кондитерское дело	1 Аэрограф кондитерский 2 Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан) . SUPRA HBS 1031 3 Блюдо для подачи изделий на дегустацию 4 Ванна для растапливания шоколада

- 5 Вентилятор на клипсе
- 6 Венчик большой
- 7 Венчик малый
- 8 Весы настольные электронные CAS SW -05W порционные
- 9 Дисковый роликовый нож
- 10 Доска для темперирования 50x100
- 11 Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)
- 12 Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)
- 13 Жгут силиконовый
- 14 Карамелизатор (в комплекте с баллоном)
- 15 Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5
- 16 Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5
- 17 Квадратная акриловая подставка 50x50X1,5
- 18 кисть кондитерская
- 19 Кисть кондитерская силиконовая
- 20 Коврик силиконовый гладкий
- 21 Коврик силиконовый перфорированный
- 22 Кольцо кондитерское
- 23 Кольцо перфорированное
- 24 Корзина для мусора большая
- 25 Корзина для мусора малая
- 26 Крутящаяся подставка под торт
- 27 Куттер
- 28 Лампа для карамели
- 29 Лопатка деревянная
- 30 Лопатка силиконовая
- 31 Микровесы
- 32 Микроволновая печь
- 33 Миска из нержавеющей стали 0,5 л
- 34 Миска из нержавеющей стали 1 л
- 35 Миска из нержавеющей стали 3 л

- 36 Миска пластиковая 1 л
- 37 Миска пластиковая 2 л
- 38 Миска пластиковая 3 л
- 39 Набор вилок для работы с шоколадом
- 40 Набор инструментов для моделирования
- 41 Набор кондитерских насадок
- 42 Набор ножей 3 шт
- 43 Набор пинцетов для оформления блюд
- 44 Набор художественных кистей
- 45 Ножницы
- 46 Палетта кондитерская угловая
- 47 Палетта прямая металлическая, 30 см
- 48 Перчатки силиконовые термостойкие
- 49 Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт
- 50 Пирометр лазерный
- 51 Планетарный настольный миксер
- 52 Плита индукционная 2-х конфорочная
- 53 Поднос пластик
- 54 Подставка металлическая под разделочные доски
- 55 Подставка под конвекционную печь 900*900*900
- 56 Помпа для карамели
- 57 Противень для конвекционной печи алюминиевый
- 58 Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный
- 59 Противень для тележки шпильки
- 60 Прямоугольная акриловая подставка 30x40X1,5
- 61 Прямоугольная акриловая подставка 40x60X1,5
- 62 Рама кондитерская квадратная
- 63 Рама кондитерская прямоугольная
- 64 Рамка для нарезных конфет
- 65 Решётка для глазировки 460x260x30 ММ
- 66 Сито большое d=20 см

- | |
|---|
| 67 Сито малое d=7 см |
| 68 Сито среднее d=14 см |
| 69 Скалка деревянная |
| 70 Скалка кондитерская для моделирования |
| 71 Скалка силиконовая |
| 72 Сковорода для индукционной плиты |
| 73 Смеситель холодной и горячей воды |
| 74 Сотейник 1,5 л для индукционной плиты |
| 75 Сотейник 1 л для индукционной плиты |
| 76 Сотейник 2 л для индукционной плиты |
| 77 Сотейник 4 л для индукционной плиты |
| 78 стакан мерный 1 л |
| 79 стакан мерный 2 л |
| 80 Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800 |
| 81 Стол производственный 1800x600x850 мм, с сплошной полкой |
| 82 Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая/левая) |
| 83 Тарелка для подачи десерта 20*30 |
| 84 Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400x600) |
| 85 Терка для цедры |
| 86 Фен строительный |
| 87 Форма для конфет поликарбонатная |
| 88 Форма силиконовая для миниатюр |
| 89 Формы силиконовые для миниатюр |
| 90 Холодильный шкаф (+/+) |
| 91 Шпатель 18x10 |
| 92 Шпатель 22x10 |
| 93 Шпатель (скребок) кондитерский |

4.1.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается

педагогическими работниками образовательной организации, а так же, привлекаемых к организации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

4.1.6. Организация образовательного процесса

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю;
- занятия группируются попарно, состоять из двух уроков. Продолжительность урока 45 минут. Консультации слушателей групповые.

Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным заведующим МЦПК.

Практика является обязательной частью учебного процесса. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку слушателей. Учебная практика по модулю проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующего направления. Учебная практика проводится в образовательном учреждении. Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю. Производственная практика организуется на предприятиях любой формы собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы Основные источники: 1.Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2015. 2.Будейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2014. 3.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2012 4.Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2014. 5.Солин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2016 6.Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2014. 7.Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2015. 8.Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2015. 9.Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2014. 10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2013. 11.Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2013.

Дополнительная литература:

1. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2019. 2.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2019 3.Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. www.irkzan.ru 2. www.o-urok.ru/prof_p.php 3. [www/fartov.com](http://www.fartov.com)

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ПК 1.2 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ПК 1.3 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия с использованием простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ПК 1.4 Готовить и оформлять легкие обезжиренные, классические торты и пирожные.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.4 Осуществлять поиск информации,	Промежуточная аттестация по учебным

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.

Форма и вид аттестации по модулю:

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская - ОБ Кондитерское дело	1 Аэрограф кондитерский 2 Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан) . SUPRA HBS 1031 3 Блюдо для подачи изделий на дегустацию 4 Ванна для растапливания шоколада 5 Вентилятор на клипсе 6 Венчик большой 7 Венчик малый 8 Весы настольные электронные CAS SW -05W порционные 9 Дисковый роликовый нож 10 Доска для темперирования 50x100 11 Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM) 12 Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM) 13 Жгут силиконовый 14 Карамелизатор (в комплекте с баллоном) 15 Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5 16 Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5 17 Квадратная акриловая подставка 50x50X1,5 18 кисть кондитерская 19 Кисть кондитерская силиконовая 20 Коврик силиконовый гладкий 21 Коврик силиконовый перфорированный 22 Кольцо кондитерское 23 Кольцо перфорированное 24 Корзина для мусора большая 25 Корзина для мусора малая

- 26 Крутящаяся подставка под торт
- 27 Куттер
- 28 Лампа для карамели
- 29 Лопатка деревянная
- 30 Лопатка силиконовая
- 31 Микровесы
- 32 Микроволновая печь
- 33 Миска из нержавеющей стали 0,5 л
- 34 Миска из нержавеющей стали 1 л
- 35 Миска из нержавеющей стали 3 л
- 36 Миска пластиковая 1 л
- 37 Миска пластиковая 2 л
- 38 Миска пластиковая 3 л
- 39 Набор вилок для работы с шоколадом
- 40 Набор инструментов для моделирования
- 41 Набор кондитерских насадок
- 42 Набор ножей 3 шт
- 43 Набор пинцетов для оформления блюд
- 44 Набор художественных кистей
- 45 Ножницы
- 46 Палетта кондитерская угловая
- 47 Палетта прямая металлическая, 30 см
- 48 Перчатки силиконовые термостойкие
- 49 Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт
- 50 Пирометр лазерный
- 51 Планетарный настольный миксер
- 52 Плита индукционная 2-х конфорочная
- 53 Поднос пластик
- 54 Подставка металлическая под разделочные доски
- 55 Подставка под конвекционную печь 900*900*900
- 56 Помпа для карамели

- 57 Противень для конвекционной печи алюминиевый
- 58 Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный
- 59 Противень для тележки шпильки
- 60 Прямоугольная акриловая подставка 30x40X1,5
- 61 Прямоугольная акриловая подставка 40x60X1,5
- 62 Рама кондитерская квадратная
- 63 Рама кондитерская прямоугольная
- 64 Рамка для нарезных конфет
- 65 Решётка для глазировки 460x260x30 ММ
- 66 Сито большое d=20 см
- 67 Сито малое d=7 см
- 68 Сито среднее d=14 см
- 69 Скалка деревянная
- 70 Скалка кондитерская для моделирования
- 71 Скалка силиконовая
- 72 Сковорода для индукционной плиты
- 73 Смеситель холодной и горячей воды
- 74 Сотейник 1,5 л для индукционной плиты
- 75 Сотейник 1 л для индукционной плиты
- 76 Сотейник 2 л для индукционной плиты
- 77 Сотейник 4 л для индукционной плиты
- 78 стакан мерный 1 л
- 79 стакан мерный 2 л
- 80 Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800
- 81 Стол производственный 1800x600x850 мм, с сплошной полкой
- 82 Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая/левая)
- 83 Тарелка для подачи десерта 20*30
- 84 Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400x600)
- 85 Терка для цедры
- 86 Фен строительный

	87 Форма для конфет поликарбонатная
	88 Форма силиконовая для миниатюр
	89 Формы силиконовые для миниатюр
	90 Холодильный шкаф (+/+)
	91 Шпатель 18x10
	92 Шпатель 22x10
	93 Шпатель (скребок) кондитерский

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а так же, привлекаемых к организации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

5.3. Организация образовательного процесса

- продолжительность учебной недели — пятидневная;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю;
- занятия группируются попарно, состоять из двух уроков. Продолжительность урока 45 минут.

Консультации слушателей групповые. Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным заведующим МЦПК. Практика является обязательной частью учебного процесса. Она представляет собой

вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку слушателей. Учебная практика по модулю проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующего направления. Учебная практика проводится в образовательном учреждении. Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю. Производственная практика организуется на предприятиях любой формы собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

5.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы Основные источники: 1.Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2015. 2.Будейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2014. 3.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2012 4.Елифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2014. 5.Солин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2016 6.Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2014. 7.Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2015. 8.Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2015. 9.Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2014. 10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2013. 11.Санитарные

правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2013.

Дополнительная литература:

1. 1.Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
- 2.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2011
- 3.Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. 1.www.irkzan.ru 2.www.o-urok.ru/prof_p.php 3.www.fartov.com

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ПК 1.2 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ПК 1.3 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия с использованием простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ПК 1.4 Готовить и оформлять легкие обезжиренные, классические торты и пирожные.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми

	преподавателями техникума.
ОК 1.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.
ОК 1.7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.

Контроль и оценка результатов освоения программы:

Оценка качества освоения слушателями основной программы профессионального обучения включает промежуточную и итоговую аттестацию. Формы и методы промежуточной и итоговой аттестации доводятся до сведения слушателей в начале периода обучения. Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета или дифференцированного зачета. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или учебной дисциплины. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие все требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все виды промежуточной аттестации.

Итоговая аттестация по программе: Квалификационный экзамен, Оценка (удовлетворительно, хорошо, отлично).

Бланк согласования программы

Образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки рабочих и должностей служащих (профессиональной подготовки, переподготовки)

Наименование организации заказчика	
ФИО и должность представителя заказчика	
Замечания	
Предложения	

_____ / _____

«_____» _____ 20____ Г.

Фонд оценочных средств

Приложение №2

Фонд оценочных средств

для проведения аттестации

по

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ**

**по программам профессиональной подготовки рабочих и должностей
служащих**

(профессиональной подготовки, переподготовки)

г. Екатеринбург, 2023г.

Комплект оценочных средств

Комплект оценочных средств в соответствии с «12901» по компетенции «Кондитерское дело» приводится в виде перечня типовых заданий.

В типовое задание рекомендуется включать:

- Примерные вопросы для текущего/промежуточного контроля по модулю;
- Тесты для текущего, промежуточного и/или итогового контроля знаний по программе в целом;

Комплект оценочных средств включает также условия выполнения задания (выбрать или добавить необходимые для вашей программы):

1. Место (время) выполнения задания (на учебной/ производственной практике, на рабочем месте, например, в цеху организации (предприятия), мастерской ОУ предприятия и т.п.).
2. Максимальное время выполнения задания: 240 мин./час.
3. Слушатель может воспользоваться (указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.)
4. Указать другие характеристики, отражающие сущность задания.

Фонд оценочных средств

для проведения аттестации
по модулю: «Кондитерское дело»

г. Екатеринбург, 2023г.

Комплект оценочных средств

Комплект оценочных средств приводят в виде перечня типовых заданий.

В типовое задание рекомендуется включать:

- Примерные вопросы для текущего/промежуточного контроля по модулю;
- Тесты для текущего, промежуточного и/или итогового контроля знаний по программе в целом;
- Варианты контрольных заданий или кейсов;
- Примерные темы рефератов, докладов, сообщений, творческих заданий;
- Темы круглых столов, дискуссий, дебатов;
- Примеры практических заданий и т.д.

Комплект оценочных средств включает также условия выполнения задания (выбрать или добавить необходимые для вашей программы):

1. Место (время) выполнения задания (на учебной/ производственной практике, на рабочем месте, например, в цеху организации (предприятия), мастерской ОУ предприятия и т.п.).
2. Максимальное время выполнения задания: 240 мин./час.
3. Слушатель может воспользоваться (указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.)
4. Указать другие характеристики, отражающие сущность задания.

Если условия выполнения для разных вариантов различаются, их необходимо привести после текста каждого варианта задания.