	Министерство образования и науки Республика Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно-организационная документация
	2.1. Проектирование и разработка ППСЗ и ППКРС
СК- УОД -ППКРС - 2.1.-18	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Рассмотрено на заседании ЦК преподавателей и мастеров п/о по ППКРС

Протокол № 41

« 03 » 03 2018 г.

Л.В.Цыбденова

подпись

И.О. Фамилия

УТВЕРЖДАЮ  
И.О. Зам. директора по УР  
ответственный за качество  
Л.В.Белых  
2018 г.  
подпись И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО  
Директор ИП «Цыренов»  
Н.Е.Цыренов  
2018 г.  
Цыренов  
Нима  
Егорович


**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ  
ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР**

Квалификация выпускника

2 – 4 разряд


срок обучения 2 мес.

форма обучения очно - заочная


	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	2	22

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика профессиональной образовательной программы</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 3. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	<b>4</b>
3.1. Общие компетенции	4
3.2. Характеристика подготовки	4
3.3 Паспорт программы профессионального обучения	5
3.3.1 Нормативно-правовые основы разработки профессиональной программы обучения	6
3.3.2. Нормативный срок освоения программы	7
3. 4. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения ПОП по профессии 12901 Кондитер	7
3.4.1. Область и объекты профессиональной деятельности	7
3.4.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	7
<b>Раздел 4. Структура профессиональной образовательной программы</b>	<b>8</b>
4.1. Учебный план для профессии	9
<b>Раздел 5. Условия реализации профессиональной образовательной программы</b>	<b>10</b>
5.1. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ПОП	10
5.2. Информационное обеспечение реализации ПОП	10
5.3. Требования к оцениванию качества освоения ПОП	10
<b>Раздел 6. Условия образовательной деятельности</b>	<b>13</b>
6.1. Требования к материально-техническому оснащению профессиональной образовательной программы	13
6.1.2. Материально-техническое оснащение	13
6.1.2.1. Оснащение лабораторий	14
6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик	15

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	<b>3</b>	<b>22</b>

6.1.2.3. Требования к оснащению баз производственных практик	<b>15</b>
6.2. Требования к кадровым условиям	<b>16</b>
6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации профессиональной образовательной программы	<b>17</b>
<b>Раздел 7. Разработчики основной образовательной программы</b>	<b>18</b>
<b>Приложения: Программы профессиональных модулей</b>	<b>19</b>

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	4	22

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая профессиональная образовательная программа по профессии 12901 Кондитер (далее – ПОП) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 12901 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597 н (далее – ФГОС), Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 г. № 37)

ПОП определяет рекомендованный объем и содержание профессионального образования по профессии 12901 Кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Профессиональная образовательная программа, реализуемая на базе среднего общего и основного общего образования, разработана ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» на основе требований федерального государственного образовательного стандарта с учетом получаемой профессии и настоящей ПОП.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП:

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

-Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

-Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597 н «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по профессии 12901 Кондитер»;

-Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);


-Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

-Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих профессиональные основные образовательные программы » (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

-Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 12901 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП:

ФГОС – Федеральный государственный образовательный стандарт;

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих		5	22


ПОП – профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	6	22

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам профессиональной образовательной программы:

*Кондитер*

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации

Формы обучения: очно - заочная.

Объем профессиональной образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего и основного общего образования: 320 академических часа.

Срок получения образования по профессиональной образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего и основного общего образования: 2 месяца.

Объем и сроки получения профессионального образования по профессии 12901 Кондитер

## РАЗДЕЛ 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Общие компетенции

1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

### 3.2. Характеристика подготовки

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кондитера 2-4 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Общепрофессиональные дисциплины:

#### Профессиональный цикл:

ОП.01 Деловая культура

ОП.02 Рисование и лепка

ОП.03 Физиология питания, санитария и гигиена

ОП.04 Основы калькуляции и учета

ОП.05 Экономика отрасли и предпринимательства

ОП.06 Техническое оснащение и организация рабочего места


ОП.07 Охрана труда

ОП.08 Основы товароведения продовольственных товаров

#### Профессиональные модули:

ПМ.01 Приготовление блюд и кондитерских изделий

МДК. 01.01 Организация приготовления подготовки к реализации кондитерских изделий

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	7	22

МДК.02.01 Процессы приготовления к реализации кондитерских изделий

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

Консультация

Квалификационный экзамен

### 3.3. Паспорт программы профессионального обучения

#### 3.3.1. Нормативно-правовые основы разработки профессиональной программы обучения

Нормативную правовую основу разработки ПОП составляют:

- федеральный закон «Об образовании»;
- федеральный государственный образовательный стандарт по профессиям, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597 н

- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

- приказ МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

- перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02.07.2013 г. № 513


- "Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих" (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37)

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН.4.3.1186-032.4.3. учреждения профессионального образования, Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г. (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 30 сентября 2009 г.);

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.

- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.)

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	<b>8</b>	<b>22</b>

- Разъяснения разработчикам ПОП в вопросах и ответах (от ФГУ ФИРО)
- Разъяснения по формированию учебного плана ПОП (от ФГУ ФИРО)

### Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования или среднего (полного) общего образования и свидетельство о предыдущем уровне квалификации по данной профессии.

### 3.3.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 320 часов при очно - заочной форме подготовки.  
в том числе:

	Часов
Обучение по программам дисциплин общепрофессионального цикла	56
Профессиональные модули	50
Учебная практика (в т.ч. производственная практика)	202
Консультация	6
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	6
<b>Итого</b>	<b>320</b>

### 3.4. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения ПОП по профессии 12901 Кондитер

#### 3.4.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности:

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

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.


#### 3.4.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к
--------------	--



	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	<b>9</b>	<b>22</b>

	ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
<b>ОК 3</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 7</b>	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
<b>ОК 8.</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	<b>10</b>	<b>22</b>


#### РАЗДЕЛ 4. СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Программа имеет следующую структуру:

Код УД, ПМ, МДК	Наименование дисциплины, МДК
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Деловая культура
ОП.02	Рисование и лепка
ОП.03	Физиология питания, санитария и гигиена
ОП.04	Основы калькуляции и учета
ОП.05	Экономика отрасли и предпринимательства
ОП.06	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Основы товароведения продовольственных товаров
<b>Профессиональный цикл</b>	
ПМ.01	Приготовление блюд и кондитерских изделий
МДК.01.01	Организация приготовления подготовки к реализации кондитерских изделий
МДК.02.01	Процессы приготовления к реализации кондитерских изделий
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПА.00 Промежуточная аттестация</b>	
<b>ИА.00 Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>	

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих		<b>11</b>	<b>22</b>
Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы			Всего часов
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			<b>56</b>
ОП.01	Деловая культура			4
ОП.02	Рисование и лепка			10
ОП.03	Физиология питания, санитария, гигиена			6
ОП.04	Основы калькуляции и учета			10
ОП.05	Экономика отрасли и предпринимательства			4
ОП.06	Техническое оснащение и организация рабочего места			10
ОП.07	Охрана труда			4
ОП.08	Основы товароведения продовольственных товаров			8
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>50</b>
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление блюд и кондитерских изделий</b>			
МДК.01.01	Организация приготовления подготовки к реализации кондитерских изделий			20
МДК.02.01	Процессы приготовления к реализации кондитерских изделий			30
	<b>Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям</b>			
УП.00	Учебная практика			94
ПП.01	Производственная практика			108
	Консультация			6
	Квалификационный экзамен			6
	Всего:			<b>320</b>

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 профессиональной подготовки  
 по профессии «Кондитер»  
 Квалификация: кондитер 2-4-го разряда  
 Форма обучения – очно - заочная  
 Нормативный срок – 320 часов  
 Срок обучения 2 месяца

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	12	22


## РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ПОП

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Минимальное материально-техническое оснащение
<b>Кабинеты</b>	
Технического оснащения и организации рабочего места	Учебники, нормативная документация, наглядные пособия: посуда, компьютер, мультимедиа
Технологии кулинарного производства	Учебники, нормативная документация, стенды, стеллаж для выставок, компьютер, мультимедиа
<b>Лаборатории</b>	
Лаборатория поваров	Электрооборудование: электрическая плита, тестомесильная машина, блендер, миксеры, весоизмерительное оборудование: весы циферблатные; холодильное оборудование: 2 холодильника; рабочий и производственный инвентарь; посуда для подачи

### 5.2. Информационное обеспечение реализации ПОП

№ п\п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
<b>Основные источники</b>				
1.	нормативная	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	-	1997 год, Москва, «Хлебпромиздат»
2.	учебник	Кулинария «Повар, кондитер»	Н.А.Анфимова	2002 Москва, ПрофОбрИздат
3.	учебник	Товароведение пищевых продуктов	З.П.Матюхина	2002 Москва, ПрофОбрИздат
4.	учебник	Технологическое оборудование ПОП	В.П.Золин	2002 Москва, ПрофОбрИздат
<b>Дополнительные источники</b>				
	журнал	Общественное питание		ООО «Типография Мосполиграф»
	журнал	Школа гастронома		ЗАО «Алмаз-Пресс»
	журнал	Приготовь		ООО «Первый полиграфический комбинат»

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	13	22

### 5.3. Требования к оцениванию качества освоения ПОП

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматриваются: текущий контроль; промежуточная аттестация по ПОП (итоговый контроль по элементам программы); итоговая аттестация.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации (квалификационный экзамен) является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности и общих компетенций.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает 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. Возможна оценка уровня освоения дисциплин в форме тестов. Содержание тестов утверждается зав. ЦК. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. Перечень работ утверждается зав. ЦК и согласовывается с работодателем. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

#### Приложение 1

#### Содержание приложения 1


№ п/п	Код дисциплины	Наименование дисциплины
Программы		
1	МДК.01.01	Организация приготовления подготовки к реализации кондитерских изделий
2	МДК.02.01	Процессы приготовления к реализации кондитерских изделий

#### 5.3. 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план профессиональной образовательной программы ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.) 43.01.09 Повар, кондитер,

Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса:

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

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	<b>14</b>	<b>22</b>

- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 «О внесении изменений в приказ МО и Н РФ от 17.05.2012г. № 413;
- Приказ Минтруда России №832 от 2 ноября 2015 г. «Об утверждении справочника востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий»
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по профессиональным программам» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Объем времени на практики составляет 202 часа.

Производственная практика проводится в организациях г. Гусиноозерска и Селенгинского района, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: МУЗ «Гусиноозерская ЦРБ», столовые МДОУ и МОУ СОШ Селенгинского РУО, ООО «Стройсервис», ИП «Петрова Н.Е.», ИП «Конечных Т.Н.», ИП «Захарова О.И.», ИП «Цыренов Н.Е.», ООО «Встреча», ООО «Лотос», ООО «Вечный зов» и др. Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, реализуется концентрированно и предусмотрена после изучения профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.05, ОП.06, ОП.07, ОП.08 и профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08.

#### **5.3.1.1. Профессиональный цикл**

Профессиональный цикл разработан в соответствии с ФГОС и Рекомендациями по организации получения образования в пределах освоения профессиональных дисциплин с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях")


Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Учебное время, отведенное на изучение профессионального цикла, распределено на общепрофессиональные дисциплины.

Изучение профессионального цикла осуществляется одновременно с изучением дисциплин профессиональных модулей. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении общепрофессиональных дисциплин, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального модуля.

#### **5.3.1.2. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты виде демонстрационного экзамена. Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА техникума.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	15	22

Демонстрационный экзамен направлен на моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задание демонстрационного экзамена доводится до обучающегося в начале проведения экзамена.

К Государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой профессиональной программы.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению профессиональной образовательной программы**

**6.1.1.** Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных основной образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### **Перечень специальных помещений.**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

##### **Лаборатории:**


учебный кондитерский цех (с зонами для приготовления кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

**6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 12901 «Кондитер».**

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 12901 Кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ПОП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	<b>16</b>	<b>22</b>

### 6.1.2.1. Оснащение лабораторий

#### Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

##### Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

##### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### 6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик


#### Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь



	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих		<b>17</b>	<b>22</b>

Подовая печь (для пиццы)  
 Расстоечный шкаф  
 Плита электрическая  
 Шкаф холодильный  
 Шкаф морозильный  
 Шкаф шоковой заморозки  
 Тестораскаточная машина (настольная)  
 Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
 Тестомесильная машина (настольная)  
 Миксер (погружной)  
 Мясорубка  
 Куттер  
 Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
 Пресс для пиццы  
 Лампа для карамели  
 Аппарат для темперирования шоколада  
 Сифон  
 Газовая горелка (для карамелизации)  
 Термометр инфракрасный  
 Термометр со шупом  
 Овоскоп  
 Машина для вакуумной упаковки  
 Производственный стол с моечной ванной  
 Производственный стол с деревянным покрытием  
 Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
 Моечная ванна (двухсекционная)  
 Стеллаж передвижной

### 6.1.2.3. Требования к оснащению баз производственных практик


Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## 6.2. Требования к кадровым условиям

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	<b>18</b>	<b>22</b>

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации 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.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.


Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, 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.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, 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.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.


### **6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации профессиональной образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации профессиональной образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации профессиональных образовательных программ по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации профессиональной образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	<b>19</b>	<b>22</b>

**Примечание:** Для проведения лабораторных работ обучающиеся обеспечиваются сырьем за счет средств образовательной организации.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	<b>20</b>	<b>22</b>

## РАЗДЕЛ 7. РАЗРАБОТЧИКИ ПОП

### Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Гусиноозерский энергетический техникум»

Разработчики:

Симонова Маргарита Анатольевна, методист  
Аверина Светлана Витальевна, заведующая МЦПК  
Мухина Наталья Федоровна, преподаватель спец. дисциплин

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01. Приготовление блюд и кондитерских изделий

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии **12901 Кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**ПКР 4. Художественно оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.**

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии «кондитер» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии Кондитер на базе среднего (полного) образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля


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

##### **иметь практический опыт:**

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

##### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	<b>21</b>	<b>22</b>

- оценивать качество готовых изделий;


**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **252** часов, в том числе:

- учебной и производственной практики - **202** часов.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УОД- ППКРС-2.1.- 18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	<b>22</b>	<b>22</b>

## 2. Результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
<b>ПК 1.</b>	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
<b>ПК 2.</b>	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
<b>ПК 3.</b>	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
<b>ПК 4.</b>	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
<b>ПК 5.</b>	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
<b>ПК 6.</b>	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
<b>ПКР 4.</b>	Художественно оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущности и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
<b>ОК 3.</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 6.</b>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 7.</b>	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
<b>ОК 8.</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 706699936057990200889301522920754506789801582782

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 28.03.2024 по 28.03.2025