

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный политехнический колледж»

ПРИНЯТА
на заседании Педагогического совета
(протокол от 26.05.2023 №3)

УТВЕРЖДЕНА
приказом ОБПОУ «КГПК»
от 29.05.2023 №916

**АДАптированная программа профессионального
обучения**

(соматические заболевания)

Основная программа профессионального обучения –
профессиональной подготовки по профессии
12901 «Кондитер»

Форма обучения
очная

Курск
2024 г.

Содержание

1. Паспорт адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки	3
2. Структура программы профессиональной подготовки	12
3. Базы практик	13
4. Условия реализации программы профессиональной подготовки	14
5. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы	20
6. Ответственный за состояние образовательной программы	20
7. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	21

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А Учебный план

Приложение Б Календарный учебный график

Положение В Программы по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла

Приложение Г Программы профессиональных модулей

Приложение Д Программа практик

Приложение Е Материалы для оценки качества освоения программы профессиональной подготовки

Приложение Ж Программа итоговой аттестации

1. Паспорт адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки

1.1. Общие положения

Настоящая программа разработана на основе профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. № 597н.

Основная программа профессионального обучения определяет объем и содержание профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

1.1. Нормативные основания для разработки программы профессиональной подготовки:

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

- Трудовой кодекс Российской Федерации;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 августа 2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)»;

- Приказ министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

- Постановление Правительства РФ от 31 октября 2002 № 787 «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих».

1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте программы:

ОППО – основная программа профессионального обучения;

ППП – программа профессиональной подготовки;

ОП – общепрофессиональный учебный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

П(Ц)К – предметно-цикловая комиссия

П-практика

1.4 Требования к принимаемым на обучение

К освоению программы профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер допускаются лица, достигшие возраста 16 лет, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющие медицинских противопоказаний.

Требования к опыту практической работы – без опыта работы.

1.5 Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер - 8 недель

На освоение основной профессиональной образовательной программы предусмотрено 320 часов.

1.6 Присваиваемая квалификация

При условии успешного освоения основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки обучающемуся будет присвоена квалификация: «Кондитер, 3 разряд».

1.7 Форма обучения

Форма обучения - очная.

1.8 Язык на котором осуществляется реализация основной программы

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.9 Результаты обучения по программе

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------

<p>Приготовление теста для мучных кондитерских полуфабрикатов</p>	<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами под руководством кондитера</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
---	--	--

		<p>производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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;
	<p>ПК 1.2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению,...</p> <p>презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции или оформлению основных</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;

	<p>мучных кондитерских изделий</p>	<p>- 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; - 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; Умения: -замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - реализовывать готовую кондитерскую и</p>
--	------------------------------------	---

		<p>шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые
--	--	--

		<p>акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>-рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>-правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;</p> <p>-принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.</p>
Приготовление отделочных полуфабрикатов	ПК 2.1	
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий	Практический опыт:
	ПК 2.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

	ПК 2.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
--	---	--

2. Структура образовательной программы

2.1 Структура программы профессиональной подготовки

Основная программа профессионального обучения – программы профессиональной подготовки имеет следующую структуру:

Код УД, ПМ, МДК	Наименование дисциплины, МДК
Обще профессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.03	Охрана труда
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление выпеченных мучных кондитерских полуфабрикатов
МДК 01.01	Технология приготовления выпеченных мучных кондитерских полуфабрикатов
П.01	Практика
ПМ.02	Приготовление отделочных полуфабрикатов
МДК 02.01	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов
П.02	Практика

3. Базы практик

Учебная практика осуществляется в учебном кондитерском цеху ОБПОУ «КГПК» при освоении обучающимся трудовых действий в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно.

Основными базами производственной практики обучающихся являются профильные организации и предприятия Курской области и города Курска, с которыми заключаются договорные отношения.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

4. Условия реализации программы профессиональной подготовки

4.1 Материально-техническое обеспечение реализации программы

профессиональной подготовки

Колледж располагает 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.

Необходимый для реализации ОППО перечень материально - технического обеспечения, включает в себя:

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Перечень основного и вспомогательного технологического оборудования
Кабинеты	
кабинет для проведения теоретических занятий	рабочее место преподавателя; ученические столы и стулья; маркерная доска; учебная, справочная и нормативная литература; образцы строительных материалов и изделий
Учебная мастерская	
учебный кондитерский цех	рабочее места обучаемого; инструмент для приготовления мучных кондитерских полуфабрикатов; инструмент для приготовления различных отделочных полуфабрикатов; оборудование лаборатории

4.2. Информационное обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

№ п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
Основные источники				
1.	Учебное пособие	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Бутейкис Н.Г. Жукова А.А.	Изд. центр «Академия», М., 2013
Дополнительные источники				
1.	Справочник	Справочник кондитера	Барановский	Изд. Феникс,

			В.А.	Ростов н/Д, 2013
2.	Учебное пособие	Пособие для пекаря	Кузнецов А. О.	Изд. «Экономика», М., 2014
3.	Учебное пособие	Практикум для кондитера	Мазепа Е.В.	Изд. Феникс, Ростов н/Д, 2013
4.	Учебник	Основы хлебопечения	Немцова З. С., Волкова П. П., Терехова Н. С	Изд. Агропромиздат, М., 2014
5.	Учебное пособие	Домашняя выпечка	Парунова С.	Изд.ООО «Харвест», М.,2013
6.	Учебное пособие	Выпечка, марципан, желе, бeze.	Сучкова Е.М.	Изд.ОЛМА-ПРЕСС, М., 2014

Интернет –ресурсы

1. breadbranch.com/techno/view/8.html - Технология приготовления теста
2. Semz-Ural.ru/articles/45-prigotovlenietesta – приготовление теста
3. narakeshvara.livejournal.com/279230.html - Технология приготовления ржаного теста
4. <http://forum.stimka.ru/index.php?/topic/912-razdelka-testa-oformlenie-tortov/>
<https://www.pinterest.com/yakirina17/красивая-фигурная-выпечка-разделка-теста-виды-тест/> - Разделка и выпечка хлебобулочных изделий

4.3 Кадровое обеспечение реализации программы профессионального обучения

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, 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: 33.019 Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в «Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих», утвержденном постановлением Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 октября 2002 г. № 787.

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: 33.019 Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализация основной программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочих, обеспечивается педагогическими кадрами:

№ п/п	Код дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Ф.И.О. Должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж работы всего	В том числе педагогической	Повышение квалификации	Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско-правовой договор
2	ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско-правовой договор
3	ОП.03	Охрана труда							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско-правовой договор
3	ПМ.01	Приготовление выпеченных мучных кондитерских полуфабрикатов							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско-правовой договор
4	ПМ.02	Приготовление отделочных полуфабрикатов							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско-правовой договор

5	П.01	Практика							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско- правовой договор
6	П.02	Практика							ОБПОУ «КГПК»	Гражданско- правовой договор

5. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Оценка качества освоения ОПО – ПП по профессии рабочих, должности служащих включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения ПП, для корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов по учебным дисциплинам, дифференцированных зачетов по МДК и экзаменов по ПМ.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим обучение, квалификационных разрядов

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

6. Ответственный за состояние программы

Учебный год	Ф.И.О.	Должность	Контактный Телефон	Подпись
2022	Жданова Мария Митрофановна	старший мастер	8(4712)-57-67-25	

7. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

Приложение А. Учебный план

Приложение Б. Календарный учебный график

Приложение В. Программы по учебным дисциплинам
обще профессионального цикла

Содержание приложения В

№ п/п	Код дисциплины	Наименование дисциплины
1	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2	ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
2	ОП.03	Охрана труда

Приложение Г Программы профессиональных модулей

Содержание приложения Г.

№ п/п	Код профессионального модуля	Наименование профессионального модуля
1	ПМ.01	Приготовление выпеченных мучных кондитерских полуфабрикатов
2	ПМ.02	Приготовление отделочных полуфабрикатов

Приложение Д Программа практики

Содержание приложения Д.

№	Наименование вида и названия практики	
1	Практика П.01	Приготовление выпеченных мучных кондитерских полуфабрикатов
2	Практика П.02	Приготовление отделочных полуфабрикатов

Приложение Е. Материалы для оценки качества освоения программы профессиональной подготовки

Содержание приложения Е

№ п/п	Вид аттестации	Наименование комплектов оценочных средств
1	Зачет	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2	Зачет	ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места
2	Зачет	ОП. 03 Охрана труда
3	Дифференцированный зачет	МДК 01.01 Технология приготовления выпеченных мучных кондитерских полуфабрикатов
4	Дифференцированный	МДК 02.01 Технология приготовления отделочных

	зачет	полуфабрикатов
5	Экзамен	ПМ.01 Приготовление выпеченных мучных кондитерских полуфабрикатов
6	Экзамен	ПМ.02 Приготовление отделочных полуфабрикатов
10	Экзамен квалификационный	Итоговая аттестация

Приложение Ж. Программа итоговой аттестации