

**Профессиональное образовательное частное учреждение
«Барнаульский кооперативный техникум
Алтайского крайпотребсоюза»**

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 21-осн от 18.01.2022 г.
Директор
И.Н. Красилова

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ/ПЕРЕПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО**

КОНДИТЕР

Рассмотрена и одобрена на заседании
Педагогического Совета № 6 от «18» января 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОППО)	3
1.2. Требования к поступающим	3
1.3. Продолжительность профессионального обучения.....	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения.....	3
2.1. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	3
2.2. Планируемые результаты обучения.....	4
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	5
3.1. Учебный план.....	5
3.2. График учебного процесса.....	6
3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей	7
3.4. Программа производственной практики.....	20
4. Организационно-педагогические условия	25
4.1. Общие требования к организации образовательного процесса	25
4.2. Кадровое обеспечение программы.....	26
4.3. Материально-техническое обеспечение ОППО	37
4.4. Информационное обеспечение реализации ОППО	37
5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения	39
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	39
5.2. Порядок проведения итоговой аттестации	39

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОППО)

Нормативно-правовой базой для разработки ОППО являются:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
4. Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов»»;
5. Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 № 367 «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94»;
6. Приказ Росстандарта от 12.12.2014 № 2020-ст «ОК 010-2014 (МСКЗ-08). Общероссийский классификатор занятий»;
7. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"»;
8. Устав и иные локальные акты Техникума.

1.2. Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

1.3. Продолжительность профессионального обучения

Срок освоения программы составляет 320 часов, включая все виды аудиторной работы, практические и лабораторные занятия, производственную практику и итоговую аттестацию.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения

2.1. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Обучающиеся осваивают профессию рабочего Кондитер, вид деятельности – производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания в части освоения обобщённой трудовой функции Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера, связанных с ней трудовых функций: Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места; Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

Уровень квалификации – 3.

Квалификационный разряд – 3.

Осваиваемый вид деятельности и профессиональные компетенции:

Вид профессиональной деятельности: **Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.**

Профессиональные компетенции:

ПК 1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.

ПК 2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

2.2 Планируемые результаты обучения

Выпускник должен **иметь практический опыт:**

- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;
- упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;
- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
- упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;

уметь:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

знать:

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

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей (ПМ)	Всего, час.	Аудиторные занятия, час.		Производственная практика, час.	Аттестация	
			Теоретическое обучение, час.	Лабораторные и практические занятия, час.		Форма промежуточной аттестации	Итоговая аттестация, час.
1	2	3	4	5	6	7	8
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	10	-			
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в кондитерском производстве	4	4	-		зачет	
ОПД.02	Охрана труда	2	2	-		зачет	
ОПД.03	Этика и психология профессиональной деятельности	4	4	-		зачет	
ПЦ.00	Профессиональный цикл	306	18	30	258		
ПМ.01	Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания	48	18	30		зачет	
ПП.01	Производственная практика	258			258	зачет	
КЭ	Квалификационный экзамен	4					4
	ВСЕГО	320	28	30	258		4

3.2. График учебного процесса

Индекс	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей (ПМ)	Объем часов, всего	недели								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в кондитерском производстве	4	4								
ОПД.02	Охрана труда	2	2								
ОПД.03	Этика и психология профессиональной деятельности	4	4								
ПМ.01	Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания	48	26	22							
ПП.01	Производственная практика	258		14	36	36	36	36	36	36	28
КЭ	Квалификационный экзамен	4									4
	Итого	320	36	36	36	36	36	36	36	36	32

			Зачет ОПД.01, ОПД.02, ОПД.03	Зачет ПМ.01								Зачет ШП.01, КЭ
--	--	--	------------------------------	-------------	--	--	--	--	--	--	--	-----------------

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в кондитерском производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего кондитер.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- возможные источники микробиологического загрязнения в кондитерском производстве, условия их развития;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников кондитерских производств.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>Не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>Не предусмотрено</i>
Промежуточная аттестация	зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в кондитерском производстве

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Микробиология	Содержание учебного материала	2
	1. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. Микробиология важнейших пищевых продуктов.	2
Тема 2.1 Санитария и гигиена	Содержание учебного материала	2
	1. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке, производству и хранению пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Личная гигиена работника. Санитарно-пищевое законодательство. Санитарный контроль. Санитарно-пищевое законодательство. Санитарный контроль	2
	Всего:	4

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины необходимо наличие следующего материально-технического обеспечения:

Рабочие столы

Стулья

Учебная литература

Справочная, нормативная документация

Электронно-презентационные материалы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», введенный в действие Постановлением Верховного Совета РФ от 7 Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300/1-1

2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. №29-ФЗ.

3. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды», от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ.

4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001).
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001)
7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
8. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу".

Основные источники:

1. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2018. - 256 с. : ил
2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебник /А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. – Book.ru
3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. В. Куликовский [и др.]. - М. : Юрайт, 2019. - 233с. – ЭБС Юрайт

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания [Текст]: учебник/ Г.Г. Лутошкина -М.: Издательский центр «Академия», 2012
2. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил
3. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: учебник/ Е.А. Рубина - М.: Форум, 2011

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.mediter.ru>
2. <http://medbookaide.ru>
3. www.itet-spo.ru/pages/.../spesialnosti.html
4. tehnologam.narod.ru/library/books/06.htm
5. www.upk.uglich.ru/p81_1aa1.html
6. window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p
7. window.edu.ru/window/library/pdf2txt?p

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения: Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	<i>Текущая аттестация:</i> <i>собеседование</i> <i>Промежуточная аттестация</i> – <i>зачёт в форме</i> <i>тестирования</i>
Знания: основные понятия и термины микробиологии;	

классификацию микроорганизмов;	
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	
возможные источники микробиологического загрязнения в кондитерском производстве, условия их развития;	
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	
правила личной гигиены работников пищевых производств.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего кондитер

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:

- эксплуатировать технологическое и холодильное оборудование с соблюдением правил техники безопасности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- организационные и правовые нормы охраны труда;
- причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, принимаемые меры при их возникновении;
- технику безопасности при эксплуатации технологического и холодильного оборудования, пожарную безопасность.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	2
в том числе:	
лабораторные занятия	Не предусмотрены
практические занятия	Не предусмотрены
Промежуточная аттестация	<i>зачет</i>

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
	Содержание учебного материала	2

Тема 1.1. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования, пожарная безопасность	1	ФЗ «Об основах охраны труда в РФ». Государственный, административный, общественный контроль за охраной труда. Производственный травматизм. Положение об инструктаже по технике безопасности. Порядок расследования несчастных случаев на производстве. Техника безопасности при эксплуатации технологического и холодильного оборудования Федеральный Закон «О пожарной безопасности». Правила пожарной безопасности в предприятиях кондитерского производства	2
Всего:			2

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование кабинета

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (опорные конспекты);

электронно-презентационные материалы

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 18.11.1994 N 69-ФЗ "О пожарной безопасности" в последней редакции.
2. Федеральный закон от 22.07.2008 N 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности"(принят ГД ФС РФ 04.07.2008).
3. Постановление Минтруда РФ от 24.10.2002 N 73 "Об утверждении форм документов, необходимых для расследования и учета несчастных случаев на производстве, и положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях". (Зарегистрировано в Минюсте РФ 05.12.2002 N 3999)

Основная литература:

1. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания [Текст] : учебник / В. М. Калинина. - 3-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2020. - 320 с.
2. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Текст] : учеб. пособие / К. Я. Гайворонский. - Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2020. - 125 с.
3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Текст] : учебник / Н. Н. Карнаух. - Москва : Юрайт, 2020. - 380 с. - (ПО)

Дополнительные источники:

1. Косолапова, Н. В. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – М.: КНОРУС, 2019. - 182 с. – Book.ru
2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] : учебник / Г. И. Беляков. - М. : Юрайт, 2018. — 404 с. –ЭБС «Юрайт».

Интернет источники

1. <http://www.ohranatruda.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знания: – организационные и правовые нормы охраны труда; – причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, принимаемые меры при их возникновении; – технику безопасности при эксплуатации технологического и холодильного оборудования, пожарную безопасность	<i>Текущий контроль - собеседование</i> <i>Промежуточная аттестация – зачёт в форме тестирования</i>
Умения: – эксплуатировать технологическое и холодильное оборудование с соблюдением правил техники безопасности	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего кондитер.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен **уметь**:

- использовать в деятельности и общении знания о типологической особенности личности;
- соблюдать нормы этики в деловом общении;
- конструктивно разрешать конфликтные ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- типологию личности и особенности ее проявления в различных сферах деятельности;
- основные методы профилактики и разрешения конфликтных ситуаций;
- нормы деловой этики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	4
в том числе:	
практические занятия(<i>не предусмотрены</i>)	-
Промежуточная аттестация <i>в форме зачёта</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Этика и психология профессиональной деятельности

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Психологические типы личностей	Содержание учебного материала	2
	1. Психологические типы личности. Темперамент. Сенсорная, психогеоометрическая типологии личности. Проявление психологических типов в работе, бизнесе, общении. Значение ориентации на типологию личности в деловом партнерстве и общении. Тестирование по определению типа личности.	2
Тема 2.1 Психология делового общения. Конфликты	Содержание учебного материала	2
	1. Психология делового общения. Конфликты, пути их разрешения. Этические правила делового партнерства. Определение способов поведения в конфликте.	2
	Всего:	4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины необходимо наличие следующего материально-технического обеспечения:

- мультимедийная установка;
- учебно-методические материалы,
- цифровые компоненты УМК.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения [Электронный ресурс] : учебник / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. - М. : Юрайт, 2019. - 468 с. – ЭБС «Юрайт».
2. Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум / Д. М. Рамендик. - М.: Юрайт, 2016. - 258 с.....;
3. Рамендик, Д. М. Психология делового общения [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Д. М. Рамендик. - М.: Юрайт, 2019. – 258 с. - ЭБС «Юрайт»...;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знания: • типология личности и особенности ее проявления в различных сферах деятельности; • основные методы профилактики и разрешения конфликтных ситуаций; • нормы деловой этики	<i>Текущий контроль - собеседование</i> <i>Промежуточная аттестация – зачёт в форме в форме тестирования.</i>

Умения: • использовать в деятельности и общении знания о типологической особенности личности; • соблюдать нормы этики в деловом общении; • конструктивно разрешать конфликтные ситуации.	
--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКОЙ И ШОКОЛАДНОЙ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего **кондитер**.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля - требования к результатам:

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности **Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания**

и соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ;

ПК 2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

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

иметь практический опыт:

- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;
- упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;
- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера»
- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
- упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

уметь:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;
- 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, формировать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего: 306 часов, в том числе:

аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, в том числе:
 Практические занятия 10 часов;
 Лабораторные занятия 20 часов;
 Производственная практика 258 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Технология приготовления кондитерской продукции		18
Тема 1.1 Организация рабочих мест. Характеристика и правила подготовки сырья	Содержание учебного материала	2
	1. Изучение инструкций, правил подготовки кондитерского цеха к работе, изучение технологического оборудования, производственного инвентаря кондитерского цеха Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	2
Тема 1.2. Приготовление различных видов теста и полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	4
	1 Характеристика теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении теста. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2
	Практическое занятие	2
	2 Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.	
Тема 1.3 Приготовление основных простых мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	12
	1 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных кондитерских изделий:	4
	Лабораторные занятия	8
	2 Приготовление дрожжевого теста и простых хлебобулочных изделий из него.	4
	3	
	4 Приготовление бездрожжевого теста 5 простых мучных кондитерских изделий.	4

Раздел 2. Организация оформления кондитерской продукции		12	
Тема 2.1. Приготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции	Содержание учебного материала		4
	1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении кондитерской и шоколадной продукции.	2
	Практическая работа		2
	2	Расчет сырья, необходимого для приготовления отделочных полуфабрикатов. Составление технологических схем и карт приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
Тема 2.2. Приготовление и использование в оформлении отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Содержание учебного материала		8
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов. Украшение из крема. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколада, темперирование, способы украшения.	2
	Практическое занятие		2
	2	Расчет сырья, необходимого для приготовления отделочных полуфабрикатов. Составление технологических схем и карт приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
	Лабораторные занятия		4
	3 4	Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшение кондитерской продукции	4
Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	Содержание учебного материала		8
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного и песочного теста и изделий из них.	2
	Практическое занятие		2
	2	Расчет сырья, необходимого для приготовления печенья, пряников, коврижек.	2
	Лабораторные занятия		4
	3 4	Приготовление печенья, Приготовление пряников, коврижек	2 2

Раздел 4. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	Содержание учебного материала		10
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении классических тортов:	2
	2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении классических пирожных:	2
	3	Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Их пищевая ценность.	2
	Лабораторные занятия		4
	4	Приготовление и оценка качества отечественных классических тортов и пирожных.	2
	5	Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	2
Раздел 5. Художественное оформление кондитерских изделий.	Содержание учебного материала		2
	Практические занятия		2
	1	Рисование украшений для тортов и пирожных (подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам, монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей).).	2
Всего			48
Производственная практика Виды работ : 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			258
всего			306

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля необходимо наличие следующего материально-технического обеспечения:

Учебный кондитерский цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы по разделам, темам ;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты

1. О защите прав потребителей: Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 в действующей редакции.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. в действующей редакции.

Стандарты

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597 Н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).
3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 350 с.

Дополнительные источники:

1. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012. – 236 с.

Журналы:

1. «Гастрономъ»
2. «Питание и общество»
3. «Ресторанные ведомости»
4. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1. www.gastronom.ru
2. www.restorator.ru
3. <http://kulynariya.ru/torty/>
4. <http://edimtort.blogspot.ru/>
5. <http://images.yandex.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Практическая работа
ПК 2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	Лабораторная работа
Промежуточная аттестация по модулю: зачет	

3.4 Программа производственной практики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной программы профессионального обучения по профессии рабочего кондитер.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны освоить

основной вид деятельности **Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания**

и соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ;

ПК 2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения производственной практики 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

уметь:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;
- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
- Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

знать:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
- Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по рабочей профессии кондитер основной программы профессионального обучения.

всего – 258 часов

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО КОНДИТЕР

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики	Объем часов
1	2	3
Производственная практика		258

Раздел 1. Организация рабочих мест. Характеристика и правила подготовки сырья	Содержание		50
	1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	14
	2.	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;	16
	3.	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;	12
	4.	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	8
Раздел 2 Приготовление различных видов теста и полуфабрикатов из них	Содержание		36
	1.	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	36
Раздел 3 Приготовление основных простых мучных кондитерских изделий	Содержание		172
	1.	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	108
	2.	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;	36
	3.	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	20
	4.	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после прохождения теоретической части основной программы профессионального обучения.

Распределение обучающихся для прохождения практики оформляется приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой зав. отделением маркетинга техникума ставят обучающимся задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется зав. отделением маркетинга техникума и руководителем практики в организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики обучающимися.

Контроль за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы осуществляет зав. отделением маркетинга.

Обучающиеся, осваивающие основные программы профессионального обучения при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- оформить дневник - отчет по практике.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты (в действующей редакции)

Стандарты

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597 Н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).

3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 350 с.

Дополнительные источники:

Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012. – 236 с.

Журналы:

1. «Гастрономъ»
2. «Питание и общество»
3. «Ресторанные ведомости»
4. «Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1. www.gastronom.ru
2. www.restorator.ru
3. <http://kulynariya.ru/torty/>
4. <http://edimtort.blogspot.ru/>
5. <http://images.yandex.ru>

4. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По итогам производственной практики обучающий должен предоставить в Техникум следующие документы:

- ✓ дневник - отчет по практике;
- ✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации.

В этих документах не должно содержаться сведений, составляющих государственную, служебную, коммерческую, личную тайну, а также иные сведения, не относящиеся к предмету изучения и не входящие в программу практики студентов.

Дневник - отчет о практике является документом обучающегося, отражающим выполненную им, во время практики работу.

4.Организационно-педагогические условия

4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Основная программа профессионального обучения разрабатывается и утверждается Техникумом.

Содержание и продолжительность профессионального обучения по профессии рабочего Кондитер определяется конкретной программой профессионального обучения. Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом основной программы профессионального обучения. Учебный план определяет перечень дисциплин, профессиональных модулей, практик, итоговую аттестацию, объем часов, отводимый на их освоение. Образовательная деятельность по основной программе профессионального обучения организуется в соответствии с расписанием. Содержание профессионального обучения определяется в рабочих программах дисциплин, профессиональных модулей. Образовательная деятельность по основным программам профессионального обучения обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические и семинарские занятия, лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, мастерские, деловые игры, ролевые игры, тренинги, семинары по обмену опытом, и другие виды учебных занятий и

учебных работ. Образовательный процесс в Техникуме может осуществляться в течение всего календарного года.

Профессиональное обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами техникума.

Реализация основной программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются техникумом самостоятельно.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

4.2. Кадровое обеспечение программы

Кадровое обеспечение основной программы профессионального обучения – программы подготовки/переподготовки по профессии Кондитер.

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Фамилия, имя, отчество, должность	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	квалификационная категория	Стаж		Повышение квалификации	
					всего	педагогический		
1	2	3	4	5	6	7	год	направление
ОПД. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в кондитерском производстве	Горская Татьяна Валентиновна, заведующая учебной частью очного отделения	Алтайский государственный университет, 1996г., по специальности «Химия», квалификация-химик-преподаватель	высшая	25	21	декабрь 2016 г.	ПК: КГБОУ «Барнаульский государственный педагогический колледж», «Разработка рабочих программ общеобразовательных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования», 16 часов

ОПД.02	Охрана труда	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	35	30	октябрь 2017 г.	ПК:КГБУ ДПО АКИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа
							октябрь 2017 г.	Центр кулинарного искусства, Школа шоколада, обучение по программе «Современное кондитерское искусство (карамель, шоколад, торты, пирожное)
							16.10.2019-19.10.2019	КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по программе «Применение современных техник в

								кондитерском деле в соответствии со стандартами WorldSkills», удостоверение, 24 часа
ОПД.02	Охрана труда	Сафронова Татьяна Александровна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2019 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 3 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»	нет	1	1	15-24.03.2021	Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-бчас.), удостоверение

ОПД.03	Этика и психология профессиональной деятельности	Пальчикова Инна Васильевна, старший методист	-Новосибирский институт советской кооперативной торговли в 1988 году по специальности «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», квалификация – товаровед высшей квалификации; -Московский ордена Дружбы народов кооперативный институт Центросоюза России в 1989 году, прошла переподготовку по специальности «Преподавание предмета «Организации и технология торговых процессов», квалификация-преподаватель кооперативного техникума.	высшая	31	31	21.04-27.06.1997 г октябрь 2017 г.	ПП: Сибирский межрегиональный учебный центр г.Томск, «Навыки менеджмента в области бизнеса», 400 часов - ПК:КГБУ ДПО АК ИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа
--------	--	--	---	--------	----	----	---	---

ОПД.03	Этика и психология профессиональной деятельности	Гайворонская Наталья Викторовна, преподаватель	-Барнаульский техникум советской торговли в 1984 году по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация-техник-технолог. - Томский государственный педагогический университет в 1997 году по специальности «Практическая психология», квалификация – практический психолог	нет	35	26	июль 2017 г. октябрь 2017 г.	Стажировка в ПО «Аквamarin», 36 часов ПК:КГБУ ДПО АК ИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа
--------	--	--	--	-----	----	----	-------------------------------------	--

ПМ 01	Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 1 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)	нет	1	1	15-24.03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-бчас.), удостоверение
-------	---	--	--	-----	---	---	---------------	---

ПМ 01	Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	35	30	октябрь 2017 г.	ПК:КГБУ ДПО АКИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа
							октябрь 2017 г.	Центр кулинарного искусства, Школа шоколада, обучение по программе «Современное кондитерское искусство (карамель, шоколад, торты, пирожное)
							16.10.2019-19.10.2019	КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по программе «Применение современных техник в

								кондитерском деле в соответствии со стандартами WorldSkills», удостоверение, 24 часа
--	--	--	--	--	--	--	--	---

ПП 01	Производственная практика	Позднякова Татьяна Николаевна, преподаватель	-Кемеровский технологический институт пищевой промышленности в 1992 году по специальности «Технология и организация общественного питания», квалификация – инженер-технолог. -ФПК и ППРО Барнаульского государственного педагогического университета, 2004 год, «Управление образовательным учреждением», 520 часов	высшая	35	30	октябрь 2017 г.	ПК:КГБУ ДПО АКИПКРО, по теме «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена», 32 часа
							октябрь 2017 г.	Центр кулинарного искусства, Школа шоколада, обучение по программе «Современное кондитерское искусство (карамель, шоколад, торты, пирожное)
							16.10.2019-19.10.2019	КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по программе «Применение современных техник в

								кондитерском деле в соответствии со стандартами WorldSkills», удостоверение, 24 часа
ПП 01	Производственная практика	Кондратьева Дарья Андреевна, преподаватель	Профессиональное образовательное частное учреждение «Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза», 2020 год, по специальности «Технология продукции общественного питания», присвоена квалификация-техник-технолог Студентка 1 курса автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», программа бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, Организация производства и обслуживания в индустрии питания)	нет	1	1	15-24.03.2021	ПК: Барнаульский кооперативный техникум, по программе «Педагогические основы цифровизации образовательной среды. Создание интерактивного контента для дисциплины, МДК, профессионального модуля», 18 часов, (в т.ч. в форме стажировки-бчас.), удостоверение

4.3. Материально-техническое обеспечение ОППО

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических и лабораторных занятий, дисциплинарной и модульной подготовки, практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Занятия проводятся в учебных кабинетах, лабораториях, мастерских, оснащенных всем необходимым оборудованием.

Оборудование учебных кабинетов:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия;
- электронно-презентационные материалы по темам;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования;

Учебный кондитерский цех:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методические материалы;
- справочная, нормативная документация;
- наглядные пособия (видеоматериалы, каталоги);
- электронно-презентационные материалы;
- доска;
- экран;
- комплект мультимедийного оборудования: проектор, ноутбук или персональный компьютер;
- сканер, принтер.
- технологическое оборудование (немеханическое, механическое, тепловое, холодильное);
- комплект кухонного инвентаря и посуды;
- столовая посуда и приборы.

4.4. Информационное обеспечение реализации ОППО

Законодательные и нормативные акты

1. О защите прав потребителей: Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 в действующей редакции.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Стандарты

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597 Н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).
3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 350 с.
4. Коноваленко, М. Ю. Психология общения [Электронный ресурс] : учебник / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. - М. : Юрайт, 2019. - 468 с. – ЭБС «Юрайт».
5. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 5-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2015. - 256 с. : ил
6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. В. Куликовский [и др.]. - М. : Юрайт, 2019. - 233с. – ЭБС Юрайт
7. Рамендик, Д. М. Психология делового общения : учебник и практикум / Д. М. Рамендик. -М.: Юрайт, 2016. - 258 с.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Рамендик, Д. М. Психология делового общения [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Д. М. Рамендик. - М.: Юрайт, 2019. – 258 с. - ЭБС «Юрайт».
3. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012. – 236 с.

Журналы:

- 1.«Гастрономъ»
- 2.«Питание и общество»
- 3.«Ресторанные ведомости»
- 4.«Ресторатор»

Интернет-ресурсы:

1. www.gastronom.ru
2. www.restorator.ru
3. <http://kulynariya.ru/torty/>
4. <http://edimort.blogspot.ru/>

5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Контроль и оценка достижений, обучающихся осуществляется в ходе текущей, промежуточной и итоговой аттестации.

Целью текущей аттестации является систематическая проверка учебных достижений слушателей, проводимая преподавателем в ходе занятий. Порядок, формы, периодичность текущего контроля успеваемости слушателей определяются преподавателем. Формы и методы текущего контроля знаний определяются преподавателем самостоятельно. Текущий контроль предусматривает использование различных форм и методов устного и письменного контроля знаний. Результаты текущего контроля оцениваются по шкале: «зачтено», «не зачтено».

Целью промежуточной аттестации является проверка достижения слушателями конечных результатов освоения основной программы профессионального обучения по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессионального модуля.

Конкретная форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональному модулю определяется по согласованию с предметно-цикловыми комиссиями и указывается в учебном плане. Основной формой промежуточной аттестации является зачет. Формы, порядок и процедура проведения зачета или других видов промежуточной аттестации определяются преподавателями по согласованию с предметно-цикловыми комиссиями и методическим советом техникума. Контрольно-оценочные средства разрабатываются преподавателями на основе программ дисциплин, профессионального модуля, рассматриваются на заседаниях предметно-цикловых комиссий, методического совета техникума. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Результаты сдачи зачетов оцениваются по шкале: «зачтено», «не зачтено».

Критерии оценивания промежуточной аттестации:

«Зачтено» - обучающийся показал знания и умения в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Кондитер.

«Незачтено» - обучающийся не показал знания и умения в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Кондитер.

5.2. Порядок проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия освоенных знаний, умений и профессиональных компетенций программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по профессии рабочего Кондитер.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Кондитер. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена в техникуме создается аттестационная комиссия. Состав аттестационной комиссии утверждается приказом

директора техникума. Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует ее деятельность, обеспечивает единство требований, предъявляемых к слушателям. Председателем аттестационной комиссии является представитель работодателей, учредителя. В состав аттестационной комиссии входят представители работодателей и их объединений, педагогические работники. Решение аттестационной комиссии принимается на закрытых заседаниях с участием не менее 2/3 её состава. Результаты квалификационного экзамена определяются по шкале: «зачтено», «незачтено». При равном числе голосов голос председателя является решающим. Решение комиссии принимается непосредственно на заседании и сообщается слушателям после проведения квалификационного экзамена. Результаты итоговой аттестации фиксируются в протоколе.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию рабочего Кондитер с присвоением квалификационного разряда (третьего) по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Общие положения

1.1. Целью итоговой аттестации обучающихся является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям к результатам, установленным основной программой профессионального обучения по профессии кондитер, разработанной в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Кондитер».

1.2. Программа итоговой аттестации является частью основной программы профессионального обучения по профессии Кондитер.

1.3 Кондитер готовится к выполнению вида деятельности Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ;

ПК 2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

1.4. К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной программы профессионального обучения по профессии кондитер.

2. Порядок проведения итоговой аттестации

2.1. Итоговая аттестация осуществляется в форме квалификационного экзамена.

2.2. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия освоенных знаний, умений и профессиональных компетенций программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии кондитер.

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

2.4. Квалификационный экзамен принимает аттестационная комиссия, в состав которой входят педагогические работники, представители работодателей и их объединений. Председателем аттестационной комиссии является представитель учредителя, Состав аттестационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

3. Контрольно-оценочные средства для итоговой аттестации

3.1. Перечень теоретических вопросов

1. Технологический процесс приготовления дрожжевое тесто и изделий из него. Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации.
2. Технологический процесс приготовления слоеного дрожжевого теста и хлебобулочных изделий.
3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: печенья, кексов, ассортимент, особенности приготовления, показатели качества, сроки реализации.
4. Технологический процесс приготовления бисквитного теста (основного) и изделий из него. Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации.
5. Технологический процесс приготовления пресного слоеного теста и изделий из него. Виды брака, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации.
6. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него. Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации
7. Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него. Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации.
8. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него. Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации.
9. Технологический процесс приготовления бисквита «буше» теста и изделий из него. Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации
10. Классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Виды сырья для отделочных полуфабрикатов. Подготовка к производству.
11. Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов. Помады: технология приготовления, определение степени готовности, использование.
12. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов Классификация кремов, особенности приготовление, процессы, происходящие при приготовлении, требования к качеству, использование, режим хранения.

3.2. Перечень практических заданий

1. Приготовить рулет фруктовый, организовать рабочее место, приготовить бисквитный полуфабрикат для рулета, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.
2. Приготовить кекс песочный, организовать рабочее место, приготовить полуфабрикат, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.
3. Приготовить коржики молочные, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.
4. Приготовить бисквит «Буше», организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.
5. Приготовить кольца воздушные, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.

6. Приготовить слоеный полуфабрикат, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.
7. Приготовить бисквитные печенье, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.
8. Приготовить печенье песочное, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.
9. Приготовить булочки домашние, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.
10. Приготовить слойки с повидлом, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.
11. Приготовить кекс творожный, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.
12. Приготовить сдоба обыкновенная, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.

3.3. Билеты для квалификационного экзамена

Билет №1

1. Технологический процесс приготовления дрожжевое тесто и изделий из него. Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации.
2. Приготовить изделие: сдоба обыкновенная, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.

Билет №2

1. Технологический процесс приготовления слоеного дрожжевого теста и хлебобулочных изделий.
2. Приготовить кекс творожный, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.

Билет №3

1. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: печенье, кексов, ассортимент, особенности приготовления, показатели качества, сроки реализации.
2. Приготовить слойки с повидлом, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.

Билет №4

1. Технологический процесс приготовления бисквитного теста (основного) и изделий из него. Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации.
2. Приготовить булочки домашние, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.

Билет №5

1. Технологический процесс приготовления пресного слоеного теста и изделий из него. Виды брака, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации.
2. Приготовить кольца воздушные, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.

Билет №6

1. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него. Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации
2. Приготовить слоеный полуфабрикат, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.

Билет №7

1. Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него. Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации.
2. Приготовить кекс песочный, организовать рабочее место, приготовить полуфабрика, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации

Билет №8

1. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него. Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации.
2. Приготовить слоеный полуфабрикат, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.

Билет №9

1. Классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Виды сырья для отделочных полуфабрикатов. Подготовка к производству
2. Приготовить рулет фруктовый, организовать рабочее место, приготовить бисквитный полуфабрикат для рулета, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.

Билет №10

1. Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов. Помады: технология приготовления, определение степени готовности, использование.
2. Приготовить бисквит «Буше», организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации

Билет №11

1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов Классификация кремов, особенности приготовление, процессы, происходящие при приготовлении, требования к качеству, использование, режим хранения
2. Приготовить бисквитные печенье, организовать рабочее место, приготовить изделие, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.

Билет №12

1. Технологический процесс приготовления дрожжевое тесто и изделий из него. Виды брака изделий, причины возникновения, способы устранения. Ассортимент изделий, особенности приготовления, сроки реализации.
2. Приготовить коржики молочные, организовать рабочее место, приготовить изделия, оценить качество готового изделия по органолептическим показателям. Дать характеристику изделию, условия и сроки реализации.

3.4. Критерии оценки

Оценки	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал знание учебного материала, демонстрирует умения выполнять задания в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Кондитер, но возможно допустил погрешности при выполнении заданий, не носящие принципиального характера.
«Незачтено»	Обучающийся не показал знание учебного материала, не демонстрирует умения выполнять задания в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии рабочего Кондитер, допускает принципиальные ошибки в выполнении заданий, что свидетельствует о том, что обучающийся не может приступить к профессиональной деятельности, отсутствие ответа.

4.Список источников:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 10.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 12.Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.
13. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597 Н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 384 с. : ил. - (Проф. образование)
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2017. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).
3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 350 с.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [Текст] Учебник для СПО.-М.:ФОРУМ, 2017.-480 с.- (Профессиональное образование).
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Хлебпродинформ, 2009.
3. Химический состав российских пищевых продуктов: [Текст] Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.:Де Ли принт, 2009. – 236 с.

Электронные издания (ресурсы):

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. www.gastronom.ru
3. www.restorator.ru
4. <http://kulynariya.ru/torty/>
5. <http://edimtort.blogspot.ru/>
6. <http://images.yandex.ru>