

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ВЕРХНЕПЫШМИНСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
ТЕХНИКУМ «ЮНОСТЬ»

РАССМОТРЕНО

на заседании  
методического совета

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГАПОУ СО  
ВПМГТ «Юность»

**ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ  
(ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО)**

12901 Кондитер

Срок обучения – 2 мес. (240 час.)

Форма обучения – очная

Уровень квалификации - кондитер 3-5 разряда

Выпускной документ - свидетельство об уровне профессионального обучения

Верхняя Пышма

Программа профессиональной переподготовки разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер» утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г. зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20.08.13 г.)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность»

## СОДЕРЖАНИЕ

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ	
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	
1	Общая характеристика программы
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной программы
3	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы
4	Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной программы
5	Контроль и оценка результатов освоения программы
6	Присвоение квалификации и документ об образовании
7	Регламент периодического обновления программы

## **ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

Программа профессиональной переподготовки по профессии 12901 «Кондитер».

Автор-разработчик программы ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность».

1. Представленная программа профессиональной переподготовки 12901 «Кондитер» соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 798, в части требований к результатам освоения основной образовательной программы базовой подготовки.

2. Содержание программы разработано в соответствии с особенностями развития региона и отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли.

3. Материально-техническое обеспечение программы соответствует требованиям ФГОС.

Вывод: данная программа соответствует требованиям экономики Свердловской области и запросами работодателей региона.

## **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

### **1. Общая характеристика программы**

#### **1.1 Общие положения**

Программа профессиональной переподготовки 12901 «Кондитер», реализуемая в ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г.

Программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Программа ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Программа реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

#### **1.2. Цели и задачи программы**

Цель программы – комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также развитие личностных качеств обучающихся.

Программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированности в подготовке выпускника;
- использование в процессе обучения качественно новых образовательных и информационных технологий;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей, развитие местного и регионального общества;
- формирование потребности обучающихся к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности обучающихся принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

#### **1.3 Нормативные документы для разработки программы**

Нормативную основу разработки программы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»:

1. Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ).
2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438., зарегистрировано Министерством юстиции 11.09.2020 г. № 59784
3. Устав ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность».
4. Правила внутреннего распорядка ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность».
5. Положение об оказании платных образовательных услуг ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность», определяет виды и порядок оказания платных образовательных услуг ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность».
6. Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение

#### 1.4 Особенности программы

Особенностью программы является высокая востребованность на рынке труда, профессия пользуется популярностью. Повар готовит блюда по специальным рецептам, но может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходит к процессу творчески, тем самым претендовать на высокий уровень оплаты труда.

При разработке программы учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области ведения коммерческой деятельности.

В образовательном процессе с целью реализации компетентностного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, организован свободный доступ к ресурсам ВПМТТ «Юность» и Интернет, используются мультимедийные средства и тестовые формы контроля.

Для удовлетворения требований регионального рынка труда, потенциальных работодателей и потребителей к содержанию и уровню подготовки выпускников техникуму необходимо:

- организовать стажировку и повышение квалификации мастеров производственного обучения на профильных предприятиях;
- модернизировать и обновлять МТБ;
- педколлективу активнее осваивать, информационно-коммуникационные;
- пополнять, обновлять компьютерное оснащение учебного процесса и его программное обеспечение;
- обеспечить высокий уровень квалификации педагогических кадров.

При разработке программы особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

Для реализации компетентностного подхода в образовательном процессе широко используются активно - формы проведения занятий с широким применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, коллективные способы обучения, анализ производственных ситуаций.

Проектно-исследовательская деятельность, реализуемая в рамках аудиторных занятий и в ходе самостоятельной работы, позволяет обучающимся освоить общие и профессиональные компетенции.

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благоприятные акции, научно-практические конференции, внедрение системы студенческого самоуправления, конкурсы непрофессионального студенческого творчества и др.

По завершению программы выпускникам выдаются свидетельства.

#### 1.5 Требования к абитуриентам

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца: аттестат о основном общем образовании;

Процедура зачисления обучающихся осуществляется в соответствии с Уставом ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность» и соответствующими локальными актами: «Правила приема обучающихся в ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность», «Положение о приемной комиссии ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность».

#### 1.6 Основные пользователи программы профессионального обучения

Основными пользователями являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения;
- студенты, обучающиеся по профессии 12901 «Кондитер»;
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- работодатели.

#### 1.7 Структура программы профессионального обучения

№ п/п	Наименование циклов, учебных предметов	Учебная нагрузка (час.)		Распределение нагрузки по месяцам и неделям (час.)									
		Теоретические занятия	Практические занятия	Всего часов	I месяц		II месяц						
					1	2	3	4	5	6	7	8	
1.	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	16		16	36	36	36	36	36	36	24		
1.	Основы физиологии	8		8									
2.	питания, гигиены и санитарии	4		4									
3.	Деловая культура Основы рыночной экономики	4		4									

<b>2. Общетеchnический цикл</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>						
1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания	12	12	12						
<b>3. Профессиональный цикл</b>	<b>66</b>	<b>126</b>	<b>192</b>						
1. Специальная технология	30		30	8	22				
2. Организация общественного питания	12		12		12				
3. Организация общественного питания	12		12		2	10			
4. Калькуляция и учет Основы товароведения пищевых продуктов	12		12			12			
5. Производственное обучение		126	126			14	36	36	4
<b>Резерв</b>	<b>6</b>		<b>6</b>						<b>6</b>
<b>Консультации</b>	<b>8</b>		<b>8</b>						<b>6</b>
<b>Экзамены</b>	<b>8</b>		<b>8</b>						<b>8</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>114</b>	<b>126</b>	<b>240</b>						

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования результатам освоения программы**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности**

Кондитер готовится к следующим видам профессиональной деятельности - приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### **2.4 Результаты освоения программы**

Результаты освоения программы в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

#### **2.4.1 Общие компетенции**

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

#### **2.4.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
3. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
4. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
5. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
6. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
7. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
8. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
9. Готовить и оформлять мучные изделия русской старинной кухни

#### **2.5 Матрица соответствия компетенций и составных частей по профессии**

Результаты освоения программы по профессии «Кондитер» в соответствии с целью профессиональной обучения программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

#### **2.6 Квалификационные требования**

Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих (утвержденный постановлением Минтруда РФ от 21.08.1998 г. №37) (с изменениями от 21 января, 4 августа 2000 г., 20 апреля 2001 г., 31 мая, 20 июня 2002 г., 28 июля, 12 ноября 2003 г., 25 июля 2005 г., 7 ноября 2006 г., 17 сентября 2007 г., 29 апреля 2008 г., 14 марта 2011 г., 15 мая 2013 г., 12 февраля 2014 г.)

#### **Кондитер должен иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

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

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы**

#### **3.1. Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики программы:

- объемные параметры учебной нагрузки;
- перечень учебных дисциплин;
- последовательность изучения учебных дисциплин;
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам;

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, продолжительность одного занятия – 45 минут, занятия группируются парами, недельная нагрузка – 36 часов. Учебный план приводится в приложении.

#### **3.2. Календарный учебный график**

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для курса обучения. В календарном учебном графике указывается последовательность реализации программы включая теоретическое обучение, практическое обучение, квалификационный экзамен.

#### **3.3. Программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с ФГОС СПО, Разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.

Программы дисциплин рассмотрены на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждены директором техникума.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

#### **4. Ресурсное обеспечение реализации программы**

Ресурсное обеспечение данной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется на основе требований к условиям реализации основной программы подготовки специалистов по профессии.

##### **4.1 Кадровое обеспечение**

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

##### **4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Программа подготовки обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы техникума имеют выход в Интернет. Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. В компьютерных классах имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

##### **4.3. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы профессионального обучения ГАПОУ СО ВПМТТ «Юность» располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в техникуме обеспечивается:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Обеспеченность кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих соответствует требованиям по профессии «Кондитер». Для обеспечения учебного процесса в техникуме также имеются столовая, медпункт, общежитие. Перечень кабинетов:

1. Кабинет № 2 Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
2. Кабинет № 1а основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3. Кабинет № 47 Лаборатория технического оснащения и организация рабочего места

## **5 Контроль и оценка результатов освоения программы**

**5.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника**

В соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении оценка качества освоения обучающимися программ включает текущий контроль знаний и итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества освоения обучающимися программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Организация *текущего контроля* осуществляется в соответствии с учебным планом и программой учебной дисциплины.

*Текущий контроль* знаний осуществляется в форме проведения контрольных работ, тестирования, практических занятий, выполнения индивидуальных домашних заданий, устного опроса и др. Формы и процедуры текущей аттестации определяются преподавателем.

Для проведения текущего контроля используется пятибалльная шкала отметок.

*Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)* проводится непосредственно после окончания освоения соответствующих программ.

Для проведения экзаменов создаются экзаменационные комиссии из числа преподавателей техникума, читающих смежные дисциплины. Председателем комиссии для проведения экзамена (квалификационного)

## **5.2 Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости и итоговой аттестаций**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие:

- вопросы и задания для контрольных работ;
- задания для практических занятий, лабораторных работ;
- задания для самостоятельных работ;
- вопросы для устных опросов;
- вопросы для зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы.

Программы текущей аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

## **5.3 Организация текущего контроля знаний**

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом и программой учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме проведения контрольных работ, тестирования, практических занятий и лабораторных работ, устного опроса и др. Формы и процедуры текущей аттестации определяются преподавателем.

Для проведения текущего контроля используется пятибалльная шкала отметок. В качестве альтернативных систем оценивания могут использоваться накопительная, зачетная и рейтинговая системы с переводом результатов в пятибалльную шкалу.

## **5.4 Организация итоговой аттестации выпускников**

Для проведения квалификационного экзамена создается Государственная аттестационная комиссия в порядке, предусмотренном Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений профессионального образования в Российской Федерации. Председателем аттестационной комиссии является представитель работодателя.

## **6 Присвоение квалификации и документ об образовании**



Обучение завершается присвоением соответствующей квалификации с выдачей документа установленного образца - свидетельства профессионального обучения.

#### **7 Регламент периодического обновления**

В соответствии с требованиями ФГОС программа подготовки ежегодно обновляется. При внесении дополнений и изменений в программу подготовки учитываются мнения работодателей.

Наличие (отсутствии) дополнений и изменений в программе подготовки фиксируется ежегодно до начала учебного года и принимается на заседании предметно-циклоловой комиссии.