

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА»



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО
ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ «КОНДИТЕР»**

Категория слушателей: лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего

Уровень квалификации 3 (3 разряд)

Объем: 320 часов

Форма обучения очная

Код профессии: 12901

г. Нижнеудинск, 2020

Основная программа профессионального обучения программа профессиональной подготовки рассмотрена на заседании ПЦК протокол от «29» июня 2020 г.№ 12

Разработчики программы: Левкина О.В. преподаватель ГБПОУ НТЖТ, Амельченко Н.Н. преподаватель ГБПОУ НТЖТ, Князева Л.П. ГБПОУ НТЖТ.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (глава 2 ст. 11, глава 9 ст. 73, 74; глава 10 ст. 76).
2. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
3. Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования».
4. Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
5. Постановление Правительства РФ от 22 января 2013 года № 23 (ред. от 09.02.2018) «О Правилах разработки и утверждения профессиональных стандартов»
6. ФЗ «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации (в части законодательного определения понятия профессионального стандарта, порядка его разработки и утверждения)» от 3 декабря 2012 года № 236-ФЗ
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов» от 12 апреля 2013 года № 148н
8. Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 года № 147н (ред. от 29.09.2014) «Об утверждении Макета профессионального стандарта»
9. Федеральный закон от 03 июля 2016 года № 238-ФЗ «О независимой оценке квалификации».
10. Приказ Минтруда России от 12 декабря 2016 года № 726н «Об утверждении положения о разработке наименований квалификаций и требований к квалификации, на соответствие которым проводится независимая оценка квалификации»
11. Приказ Минтруда России от 15 ноября 2016 года № 649н «Об утверждении Порядка формирования и ведения реестра сведений о проведении независимой оценки квалификации и доступа к ним, а также перечня сведений, содержащихся в указанном реестре»

12. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"
13. Устав ГБПОУ НТЖТ;
14. Положение о разработке и реализации программ профессионального обучения.

1.2 Содержание программы разрабатывалось с учетом:

Профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года N 597н

1.3 Область применения программы

Настоящая программа предназначена для подготовки рабочих по профессии «Кондитер» из числа незанятого и занятого населения, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

1.4 Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица, имеющие медицинскую книжку, при производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Кондитер».

1.5 Цель и планируемые результаты освоения программы:

Профессиональное обучение по профессии «Кондитер» направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами по данной профессии, получение квалификации по профессии рабочего «Кондитер» и присвоение им квалификационного 3 разряда, без изменения уровня образования.

Виды деятельности/ трудовые функции	Профессиональные компетенции	Умения	Знания
1	2	4	5
Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	ПК 1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию	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	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и

	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	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
Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	ПК 3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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,	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения

	<p>ПК 5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием</p>	<p>Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</p> <p>Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</p>
--	---	---	--

		различных форм наличной и безналичной оплаты	
		Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	