


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДМИТРИЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рассмотрено на заседании ПЦК  
Протокол № 10 от «23» 06 2023г.  
Председатель  А.А. Зорикова

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ОГАОУ «ДАК»

 /Н.М. Овинникова/  
«    »      2023 г.



**РАБОЧАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ПРОФЕССИИ  
13227 «Кондитер»  
Квалификация – 3-й разряд**

с. Дмитриевка 2023г.

Программа составлена на основе Закона образования РФ (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям, приказа Министерства образования и науки РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», проекта профессиональных стандартов.

Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998N37 (ред. от 25.07.2005)

Разработчик: ОГАПОУ «Дмитриевский аграрный колледж»

Разработчик: Лукьянова О. И. - преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. Общие положения

#### 1.1. Требования к поступающим

#### 1.2. Нормативный срок освоения программы

#### 1.3. Квалификационная характеристика выпускника

### 2. Характеристика подготовки

### 3. Учебный план

### 4. Оценка качества освоения профессиональной образовательной программы

#### Приложение 1

#### Приложение 2

#### Приложение 3

#### Приложение 4

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Профессиональная программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта по профессии с учетом регионального рынка труда, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей.

Основными пользователями профессиональной программы являются: администрация, преподаватели, сотрудники профессионального образования РМЭ слушатели по профессиям; органы управления образованием, методические службы; работодатели.

### **Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

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

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кондитера 3 разряда в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно- правовых форм.

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

Учебные дисциплины:

- 1.1. Экономика отрасли;
  - 1.2. Основы калькуляции и учета;
  - 1.3. Организация предприятий общественного питания;
  - 1.4. Охрана труда;
  - 1.5. Товароведение пищевых продуктов
  - 1.6. Оборудование предприятий общественного питания
2. Профессиональных модулей:
- 2.1. Технология хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### 3. ПАСПОРТ программы профессионального обучения

#### 3.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- федеральный закон «Об образовании»;
- федеральный государственный образовательный стандарт по профессиям утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17 мая 2010г.
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- приказ Министерства образования и науки РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- перечень профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02. 07. 2013 г. № 513
- "Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих" (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37 (ред. от 25.07 2005)
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН.4.3.1186-032.4.3. Учреждения начального профессионального образования Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г.) (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 30 сентября 2009 г.);
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.
- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших

профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.)

- Разъяснения разработчикам ОПОП в вопросах и ответах (от ФГУФИРО)
- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (от ФГУ ФИРО)

### **Требования к поступающим**

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

### **3.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 306 часов при очно - заочной форме подготовки. В том числе:

	Часов
Обучение по программам дисциплин общепрофессионального цикла	34
Профессиональные модули	72
Учебная практика (в т.ч. производственная практика)	200
Всего	306
Консультации	6
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8
<b>Итого</b>	<b>320</b>

### 3.3. Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения ОППО по профессии 12901 Кондитер

#### 3.3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

#### 3.3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

<b>ОК1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК2.</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
<b>ОК 3</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
<b>ОК4.</b>	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 7</b>	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
<b>ОК 8.</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 1.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
	ПК 1.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
	ПК 1.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
	ПК 1.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
	ПК 1.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты пирожные.
	ПК 1.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.



### 3.4. Структура профессиональной подготовки

Программа имеет следующую структуру:

Код УД, ПМ, МДК	Наименование дисциплины, МДК
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Экономика отрасли
ОП.02	Основы калькуляции и учета
ОП.03	Организация предприятий общественного питания
ОП.04	Охрана труда
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов
ОП.06	Оборудование предприятий общественного питания
<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ПМ.01</b>	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.01.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП	
ПП	
<b>ПА.00 Промежуточная аттестация</b>	
<b>ИА.00 Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>	

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
 ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
 «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ОГАПОУ  
 «Дмитриевский аграрный колледж»  
 Н. М. Овчинникова  
 \_\_\_\_\_ 2022 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

профессиональной подготовки по профессии 13227 Кондитер  
 Квалификация: кондитер 3-его разряда  
 Форма обучения – очно-заочная  
 Нормативный срок – 320 часов  
 Срок обучения 2 месяца

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Кол-во часов
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>76</b>
ОП.01	Экономика отрасли	10
ОП.02	Основы калькуляции и учета	10
ОП.03	Организация предприятий общественного питания	16
ОП.04	Охрана труда	14
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов	16
ОП.06	Оборудование предприятия общественного питания	10
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>230</b>
МДК.01.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	30
	Производственное обучение	164
ПП.00	Производственная практика	36
	<b>Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям</b>	<b>306</b>
	Консультации	6
	Квалификационный экзамен	8
	<b>Всего:</b>	<b>320</b>

### 3.5. Требования к условиям реализации ОППО

#### 3.5.1. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации профессиональной программы

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Минимальное материально-техническое оснащение
<b>Кабинеты</b>	
Технического оснащения и организации рабочего места	Учебники, нормативная документация, стенд «Сервировка стола», наглядные пособия: посуда, сервированный стол, компьютер, мультимедиа
-Товароведение продовольственных товаров; -Технологии кулинарного и кондитерского производства	Учебники, нормативная документация, стенды, макеты, компьютер, мультимедиа, презентации, раздаточный материал
<b>Лаборатории</b>	
Учебный кондитерский цех	Электрооборудование: электрическая плита, тестомесильная машина, фритюрница, электромясорубка, блендер, термопот, миксеры; весоизмерительное оборудование: весы циферблатные; холодильное оборудование: 2 холодильника; рабочий и производственный инвентарь; посуда для подачи

#### 3.5.2. Информационное обеспечение реализации ОППО

№ п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
<b>Основные источники</b>				
1.	нормативная	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	-	2021 г.
2.	учебник	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. — М. : Издательский центр «Академия» 2018. — 336 с., [16] с цв. ил.	Ермилова С. В.	2018 г.
3.	учебник	Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений проф. образования / Г.Г Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия» 2018. — 240 с.	Лутошкина Г.Г.	2018 г.
4.	учебник	Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Епифанова. – Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.	Епифанова М. В.	2018 г.
5.	учебник	Основы калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений на. Проф. образования / И. И. Потапова. – 8-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.	Потапова И.И.	2019 г.

### 3.6 Требования к оцениванию качества освоения программы

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

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

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

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

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Возможна оценка уровня освоения дисциплин в форме тестов. Содержание тестов утверждается председателем ЦМК

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. Перечень работ утверждается председателем ЦМК и согласовывается с работодателем.

## Квалификационная характеристика кондитера 3-го разряда

**Характеристика работ.** Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.

**Должен знать:** сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

«Дмитриевский аграрный колледж»  
Прошито и пронумеровано

12 (двадцать) листа(ов)

Директор

Н.М. Овчинникова

