

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Иркутский техникум речного и автомобильного транспорта»

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
по профессии 12901 Кондитер

Квалификация: Кондитер

Форма обучения – очная

Срок получения ПО – 1 год и 10 месяцев

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Адаптированная образовательная программа профессионального обучения**
- 1.2. Нормативные документы для разработки АОП ПО**
- 1.3. Общая характеристика образовательной программы профессионального обучения**
- 1.4. Требования к слушателям**

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

- 2.1. Обобщенная трудовая функция**
- 2.2. Трудовые функции**

4. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- 5.1. Контроль и оценка освоения трудовых функций**
- 5.2. Требования к итоговой аттестации**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Адаптированная образовательная программа профессионального обучения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 12901 Кондитер, реализуемая ГБПОУ ИО «ИрТРИАТ» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе профессионального стандарта.

АОП ПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин / модулей, обеспечивающие качество подготовки слушателей, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

1.2. Нормативные документы для разработки АОП ПО

Нормативную правовую базу разработки АОП ПО по профессии 12901 Кондитер составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации».
2. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»»
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
4. Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум речного и автомобильного транспорта» (утв. Министерством образования Иркутской области № 92-мр от 11.02.2015 г.).

1.3. Общая характеристика образовательной программы профессионального обучения

Срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер в очной форме обучения составляет 94 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам	26,8 недели
Учебная практика	39,2 недели
Производственная практика	10 недель
Промежуточная аттестация	2 недели
Итоговая аттестация	1 неделя
Каникулярное время	15 недель
Итого	94 недели

1.4. Требования к слушателям

К освоению АОП ПО по профессии 12901 Кондитер допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья, являющиеся выпускниками коллекционной школы (класса) VIII вида.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Обобщенная трудовая функция

Выпускник, освоивший АОП ПО по профессии 12901 Кондитер, должен выполнять обобщающую трудовую функцию: Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

2.2. Трудовые функции

Выпускник, освоивший АОП ПО по профессии 12901 Кондитер, должен выполнять трудовые функции:

1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.
2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Выпускник, освоивший АОП ПО по профессии 12901 Кондитер должен **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
- 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

Выпускник, освоивший АОП ПО по профессии 12901 Кондитер должен **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
- 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
- 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
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

4. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

По всем дисциплинам и профессиональным модулям специальности разработаны рабочие программы. Все рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, реализуемые в рамках АОП ПО по профессии 12901 Кондитер имеют аннотации. Аннотации содержат следующую информацию: название дисциплины / профессионального модуля; область применения программы; место учебной дисциплины / профессионального модуля в структуре АОП ПО по профессии 12901 Кондитер; цели и задачи учебной дисциплины/профессионального модуля – требования к результатам освоения учебной дисциплины/профессионального модуля. В аннотации рабочей программы дисциплины/профессионального модуля указываются виды учебной работы и количество часов на освоение рабочей программы. В аннотации к рабочим программам учебных дисциплин/профессиональных модулей указывается форма промежуточной аттестации по учебной дисциплине/профессиональному модулю.

В рабочей программе каждой дисциплины / профессионального модуля сформулированы конечные результаты.

Рабочие программы дисциплин разработаны преподавателями и рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий и утверждены директором.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка освоения трудовых функций

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом и Положением о текущем, рубежном контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Текущий контроль осуществляется непрерывно в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения слушателями индивидуальных заданий, исследований. Рубежная аттестация студентов в ГБПОУ ИО «ИрТриАТ» проводится ежемесячно по всем дисциплинам, МДК, изучаемым в текущем семестре, и позволяет получить предварительные итоги успеваемости слушателей на основе результатов текущего контроля успеваемости.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса на основе требований по завершении изучения учебной дисциплины и освоении разделов профессионального модуля. Основными формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

По всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебным практикам в техникуме разработаны комплекты контрольно-оценочных средств.

5.2. Требования к итоговой аттестации

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Цель итоговой аттестации выпускников – определение соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований профессионального стандарта по профессии Кондитер.