КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЯРОВСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Утверждено приказом директора****№47 от 05.02.2024** |

**ОСНОВНая ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПО ПРОГРАММЕ (профессиональной подготовки) ПО ПРОФЕССИи РАБОЧего/должности служащего**

«12901*Кондитер***»**

**Яровое**

**Разработчики (составители)**

1. Чепрасова Ольга Александровна -преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ](#_Toc157002171)

[1.1 Общие положения](#_Toc157002172)

[1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации](#_Toc157002173)

[1.3 Планируемые результаты обучения](#_Toc157002174)

[1.4 Учебно-тематический план](#_Toc157002175)

[1.5 Календарный учебный график](#_Toc157002176)

[1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)](#_Toc157002177)

[1.7 Организационно-педагогические условия](#_Toc157002178)

[1.8 Формы аттестации](#_Toc157002179)

[2ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ](#_Toc157002180)

[2.1 Текущий контроль](#_Toc157002181)

[2.2 Промежуточная аттестация](#_Toc157002182)

[2.3 Итоговая аттестация](#_Toc157002183)

1. **Общая характеристика программы**
	1. **Общие положения**

Программа профессиональной подготовки квалификации разработана (КГБПОУ «Яровской политехнический техникум).

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего/должности служащего «*Кондитер***»**, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

* + 1. **Нормативные правовые основания разработки программы**

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации ««*Кондитер***»**» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) <О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94>(вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Профессиональный стандарт УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 № 597н

* + 1. **Перечень сокращений, используемых в программе**

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА –итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

* + 1. **Требования к слушателям**

а) категория слушателей: без предъявления требований.

б) требования к уровню обучения/образования: без предъявления требований.

* + 1. **Форма обучения: очная.**
		2. **Трудоемкость освоения: 320** академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.
		3. **Период освоения:**45 календарных дней.
		4. **Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:**

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

* 1. **Цель освоения и характеристика новой квалификации**
		1. **Цель освоения**

Целью настоящей программы *профессиональной подготовки* является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для *выполнения нового вида профессиональной деятельности* «Кондитер**»***.*

* + 1. **Квалификационная характеристика программы профессионального обучения**

# Область профессиональной деятельности выпускников:

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

# Объекты профессиональной деятельности выпускников

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

# Виды профессиональной деятельности:

Наименование вида профессиональной деятельности:

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер**»**.

**1.3 Планируемые результаты обучения**

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций *нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации/нового уровня квалификации* «Кондитер**»**.*.*

|  |  |
| --- | --- |
| Обобщенныетрудовыефункции | Трудовыефункции |
| наименование | уровеньквалификации | наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | 3 | Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места | A/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции | A/02.3 | 3 |
| Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | 4 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе | B/01.4 | 4 |
| Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | B/02.4 | 4 |

## 3.1. Обобщенная трудовая функция «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера»

**3.1.1. Трудоваяфункция**

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовыедействия | 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 |
| Необходимыеумения | 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 |
| Необходимыезнания | 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 |
| Особые условия допуска к работе | - |
| Другиехарактеристики | - |

**3.1.2. Трудоваяфункция**

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовыедействия | 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 |
| Необходимыеумения | 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 |
| Необходимыезнания | 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 рецептур 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 |
| Особые условия допуска к работе | - |
| Другиехарактеристики | - |

## 3.2. Обобщенная трудовая функция «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента»

|  |  |
| --- | --- |
| Возможныенаименованиядолжностей, профессий | КондитерШоколатье |

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к образованию и обучению | Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащихСреднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) |
| Требования к опыту практической работы | Не менее одного года на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в кондитерском производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование |
| Особые условия допуска к работе | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядкеПри производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не менее 18 лет |
| Другиехарактеристики | - |

**3.2.1. Трудоваяфункция**

|  |  |
| --- | --- |
| Трудовыедействия | Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции |
| Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием |
| Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции |
| Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции |
| Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе |
| Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции |
| Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха |
| Необходимыеумения | Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции |
| Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции |
| Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения |
| Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции |
| Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента |
| Необходимыезнания | Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания |
| Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента |
| Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента |
| Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции |
| Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке |
| Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции |
| Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции |
| Технологии наставничества и обучения на рабочих местах |
| Особые условия допуска к работе | - |
| Другиехарактеристики | - |

**1.4 Учебно-тематический план**

**Утверждено приказом директора**

**№47 от 05.02.2024**

 **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГООБУЧЕНИЯ**

*программапрофессиональнойподготовкипопрофессиямрабочих,должностямслужащих* ***:***

**Наименование**

|  |  |
| --- | --- |
| 12901 | 12901*Кондитер*  |

Планируемый уровень квалификации: *Кондитер* ***3-4 разряд***

|  |
| --- |
| Нормативный срок обучения :Профессиональная подготовка: 320 |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Элементы ОППО | Видыучебнойнагрузки,вчасах | Всегочасов |
| ТЗ | ПЗ/ЛБ | УП | ПП | ПАформа/часы |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  | **62** |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** |  |  |  |  |  | **62** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 13 | 4 |  |  | ДЗ/1 | 18 |
| ОП.02 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 9 | 2 |  |  | ДЗ/1 | 12 |
| ОП.03 | Калькуляция и учѐт. | 4 | 5 |  |  | ДЗ/1 | 10 |
| ОП.04 | Безопасность жизнедеятельности | 4 | 1 |  |  | ДЗ/1 | 6 |
| ОП.0*5* | Охрана труда | 5 | 2 |  |  | ДЗ/1 | 8 |
| ОП.0*6* | Основы поиска работы | 4 | 3 |  |  | ДЗ/1 | 8 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  | **252** |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** |  |  |  |  |  | **136** |
| **ПМ.01** | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  | **136** |
| МДК.01.01 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе | 29 | 6 |  |  | ДЗ/1 | 36 |
| МДК.01.02 | Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | 68 | 30 |  |  | Э/2 | 100 |
| УП | Учебная практика.  |  |  | 48 |  | Д.З/4 | 52 |
| ПП | Производственная практика |  |  |  | 60 | Д.З/4 | 64 |
|  |  Консультация |  |  |  |  |  | 2 |
| ИА | Итоговаяаттестация(квалификационныйэкзамен) |  | 4 |
| Объемчасовповидамнагрузки | 136 | 53 | 48 | 60 | 17 |  |
| ВсегочасовпоОППО |  | 320 |

**1.5 Календарный учебный график**

Профессиональная подготовка: 360 часов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| неделя | 1 неделя | 2 неделя | 3 неделя | 4 неделя | 5 неделя |
| Понед  | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение |
| Втор | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение |
| Сред | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение |
| Чет | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение |
| Пят | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое обучение |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| неделя | 6 неделя | 7 неделя | 8 неделя |
| Понед  | Практическое обучение | Практическое обучение | Практическое обучение |
| Втор | Практическое обучение | Практическое обучение | Практическое обучение |
| Сред | Практическое обучение | Практическое обучение | Практическое обучение |
| Чет | Практическое обучение | Практическое обучение | Практическое обучение |
| Пят | Практическое обучение | Практическое обучение | Консультации Квалификационный экзамен |

**1.6 Рабочие программы дисциплин** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

**1.1. Область применения программы**

Программа общепрофессиональной дисциплины применяется для подготовки квалифицированных рабочих и является частью основной программы профессиональной подготовки

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения**

**дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении

 пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку

 полученных результатов.

 В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом

производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

**1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

В соответствии с учебным планом: 18

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов**  |
| **Количество часов (Всего)** |  |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** |  | *18* |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** |
| **1** | **2** |  |  |
|  |  |  |  |
| **Тема 1.1. Микробиология в пищевом производстве.** | **Содержание** Роль микробов в природе. История открытия и изучения микробов.Морфология микробов. Форма, строение, размножение и использование.Физиология микроорганизмов. Состав, питание и дыхание микробов. |  |  |
| **Тема 1.2 Пищевые инфекции и пищевые отравления.** | Основные пищевые инфекции.Зоонозы: бруцеллез, сибирская язва, ящур.Пищевые отравления микробного происхождения, их характеристика.Пищевые отравления немикробного происхождения, их характеристика.Гельминтозы. |  |  |
| **Тема 1.3. Личная гигиена работников общественного питания.** | Правила личной гигиены, производственная гигиена, гигиена труда.Требования к санитарной одежде.Медицинские обследования работников предприятий общественного питания.  |  |  |
| **Тема 1.4. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.** | Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.Классификация дезинфицирующих средств. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре.Дифференцированный зачёт |  |  |
|  | Всего часов: |  | **18** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация общепрофессиональной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства», лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии», «Санитария и гигиена в пищевом производстве»;

- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

 - компьютер с лицензионным программным обеспечением ,мультимедиапроектор.

**4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»

2. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2012г.

3. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Матюхина З.П., М: Изд-Центр «Академия», 2012г.

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

**Интернет-ресурсы:**

- Краткий теоретический курс по дисциплине "Основы микробиологии, вирусологии, иммунологии" [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.collegemicrob.narod.ru/microbilogy/index.html>

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, освоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении  пищи; | тестовые задания,внеаудиторная самостоятельная работа |
| - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | тестовые задания,внеаудиторная самостоятельная работа |
| - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | тестовые задания,внеаудиторная самостоятельная работа |
| - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. | тестовые задания,внеаудиторная самостоятельная работа |
| **Знания:**  |  |
| - основные группы микроорганизмов; | тестовые задания,внеаудиторная самостоятельная работа |
| - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | тестовые задания,внеаудиторная самостоятельная работа |
| - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; | тестовые задания,внеаудиторная самостоятельная работа |
| - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; | тестовые задания,внеаудиторная самостоятельная работа |
| - правила личной гигиены работников пищевых производств; | тестовые задания,внеаудиторная самостоятельная работа |
| - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; | тестовые задания,внеаудиторная самостоятельная работа |
| - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | тестовые задания,внеаудиторная самостоятельная работа |

**Рабочие программы дисциплин**

Экономические и правовые основы производственной деятельности

 **ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**1.1. Область применения программы**

Программа общепрофессиональной дисциплины применяется для подготовки квалифицированных рабочих и является частью основной программы профессиональной подготовки

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

* **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
* применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* принципы рыночной экономики;
* организационно-правовые формы организаций;
* основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* механизмы формирования заработной платы;
* формы оплаты труда

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

В соответствии с учебным планом:12

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов**  |
| **Количество часов (Всего)** |  |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *12* |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов**  |
| **1** | **2** |  |  |
|  | **Всего часов (курс обучения)** |  |  |
| **Тема 1.****Основные понятия в экономике.** | **всего по теме** |  |  |
| Роль и сущность экономики. Экономические ресурсы. Товар. Экономические возможности. Структура общественного производства. Типы экономических систем. Собственность. Конкуренция и монополия. Деньги и денежное обращение**.** |  |  |
| **Тема 2.****Механизм рыночной экономики.** | **всего по теме** |  |  |
|  Рыночная система. Законы спроса и предложения. Рыночное равновесие. Противоречия рынка. |  |  |
| **Тема 3.****Рынок труда** | **всего по теме** |  |  |
|  Занятость и безработица. Заработная плата. Формы оплаты труда. |  |  |
| **Тема 4.****Экономические основы деятельности предприятия и предпринимательства.** | **всего по теме** |  |  |
|  Предпринимательство. Организационно-правовые формы предприятий и предпринимательства. Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности.Понятие и сущность экономических показателей. ИздержкиДоходные показатели. Имущество предприятия. Оборот предприятия. Механизм ценообразования**Практическое занятие**: решение производственных задач.Составление алгоритма регистрации ИП и юридического лицаДифференцированный зачёт |  |  |
| **Всего:** | ***12*** |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета: посадочные места - 26; рабочее место преподавателя, учебная доска.\_

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Соколова С.В. Основы экономики. Учебник для НПО – М., «Академия», 2013
2. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. М., «Академия», 2013

Дополнительные источники:

1. Терещенко О.Н. Основы экономики. М., «Академия», 2010

# 2. Николаева Н.И.Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания электронный учебник

# 3. Фридман А.М.Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Издательство: [Дашков и Ко](http://www.ozon.ru/context/detail/id/858063/), 2009 г.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

# **Контрольи оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателемв процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимисяиндивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методыконтроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:**  |  |
| ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; | *Решение ситуационных задач* |
| применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; | *Решение ситуационных производственных задач* |
| защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; | *Решение ситуационных производственных задач* |
| **Знания:** | *Решение ситуационных производственных задач* |
| принципов рыночной экономики; | *Решение ситуационных производственных задач* |
| организационно-правовых форм организаций; | *Решение ситуационных производственных задач* |
| основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения; | *Решение ситуационных производственных задач* |
| механизмов формирования заработной платы;форм оплаты труда |  *Решение ситуационных производственных задач* |

**Рабочие программы дисциплин** Калькуляция и учѐт

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной дисциплины.

* 1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

 В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Калькуляция и учѐт.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

 - Калькуляция и учѐт

 Программа ориентирована на достижение следующих целей:

 Калькуляция и учѐт В программу включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

 Максимальной учебной нагрузки обучающегося 10 часов

 Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10

**2. Структура и содержание учебной дисциплины**

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **ВИД УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**  | **КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | **10** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **10** |
| В том числе: |  |
|  |  |
| Самостоятельная работа |  |
|  |  |

**2.2..Тематический план и содержание учебной дисциплины «Калькуляция и учет»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала | Объем часов | Уровень усвоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Калькуляция и учет** | **Калькуляция и учет** | 10 |  |

# **3. Условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

 Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы экономики».

 Оборудование учебного кабинета:

-посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя

-комплект учебно-наглядных пособий

- комплект учебно-методической документации

 Технические средства обучения:

-компьютер с лицензированным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

 **3.2.Информационное обеспечение обучения**

 Перечень учебных изданий, интернет – ресурсов и дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Соколова С.В. Основы экономики. Учебник для НПО – М., «Академия», 2013
2. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. М., «Академия», 2013

Дополнительные источники:

1. Терещенко О.Н. Основы экономики. М., «Академия», 2010

# 2. Николаева Н.И.Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания электронный учебник

# 3. Фридман А.М.Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Издательство: [Дашков и Ко](http://www.ozon.ru/context/detail/id/858063/), 2009 г.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, практических и тестовых работ, контрольных работ и написания учащимися рефератов по предложенным темам.

|  |  |
| --- | --- |
|  Результаты обучения (Освоенные умения и усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения. |
|  **Уметь**: |  |
| - Калькуляция и учет | Устный опрос.Тестовые задания.Самостоятельная внеаудиторная работа. |
| **Знать:** |  |
| - Калькуляция и учет | Устный опрос.Тестовые задания.Самостоятельная внеаудиторная работа. |

**Рабочие программы дисциплин**

Безопасность жизнедеятельности

**1.1. Область применения программы**

Программа общепрофессиональной дисциплины применяется для подготовки квалифицированных рабочих и является частью основной программы профессиональной подготовки

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

 В результате освоения дисциплины ОП.03.Безопасностьжизнедеятельности обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам

***должен уметь***:

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;

***знать:***

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

**1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

В соответствии с учебным планом: 6

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов**  |
| **Количество часов (Всего)** |  |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** |  | *6* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныОП.03. Безопасность жизнедеятельности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала | **Объем часов** |
|  |  |  |  |
|  | **Количество часов (курс)** |  |  |
| Тема 1.1. Источники опасных и вредных факторов среды обитания. | Основные понятия безопасности жизнедеятельности. Основные виды потенциальных опасностей, профессиональные вредности производственной среды и их последствия. Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. Обеспечение безопасности и экономичности техногенных систем.  |  | **2** |
| Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения. | Классификация чрезвычайных ситуаций (ЧС) мирного времени. Чрезвычайные ситуации (ЧС) военного времени. Безопасность жизнедеятельность в кондитерском производстве. |  | **2** |
| Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. | Понятие об устойчивости объектов экономики в чрезвычайной ситуации. Факторы, определяющие стабильность функционирования технических систем и бытовых объектов. Правовое урегулирование безопасности жизнедеятельности. |  | **2** |
|  | **Всего:** |  | **6** |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличие учебного кабинета Безопасность жизнедеятельности

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи;
* средства оказания первой медицинской помощи;
* экранно-звуковые пособия.

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедиапроектор;
* телевизор;DVD.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации,
2. Федеральные законы РФ: «Об образовании», «О гражданской обороне», «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
3. Топоров Н.К. Основы безопасности жизнедеятельности.10-11классы:Учеб. для учащихся общеобразовательных учреждений.- М.:Просвещение,2008.
4. Смирнов А.Т.Основы безопасности жизнедеятельности.10кл.учеб.для общеобразоват.учреждений.-10-е изд.-М.:Просвещение,2009.
5. Смирнов А.Т.Основы безопасности жизнедеятельности.11кл.учеб.для общеобразоват.учреждений.-10-е изд.-М.:Просвещение,2009.
6. Смирнов А.Т.Мишин П.В.Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.-7-е изд.-М.:Просвещение,2009
7. Белов С.В.., Девясилов В.А. Безопасность жизнедеятельности.- М.: Просвещение, 2008
8. Смирнов А.Т., Маслов М.В. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. Тестовый контроль качества знаний старшеклассников. 10-11 классы. Пособие для преподавателей - организаторов курса «Основы безопасности жизнедеятельности» общеобразовательных учреждений. /Под общей редакцией Смирнова А.Т.. - М.: Просвещение, 2002.

Дополнительные источники:

1. Научно-методический и информационный журнал: ОБЖ.Основы безопасности жизнедеятельности.
2. Комплект учебно-наглядных пособий «Защита населения от ОМП»;
3. Комплект учебно-наглядных пособий, плакатов,планшетов.
4. Интернет-ресурсы: [www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru). [www.obzh.ru](http://www.obzh.ru)
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  |
| Умения: |  |
|  **-** организовывать и проводитьмероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций | - контрольный опрос; |
|  - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; | -защита практической работы; |
| * предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту
 |  - защита практической работы; |
| * - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
 | -наблюдение за взаимоотношением в коллективе |
| Знания: |  |
|  - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; | - контрольный опрос; |
|  - способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; |
|  - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России; | - контрольный опрос; |
|  - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; | - контрольный опрос;- защита практической работы |

**Рабочая программа** Охрана труда

* 1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины применяется для подготовки квалифицированных рабочих и является частью основной программы профессионального обучения

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

В ходе освоения общепрофессиональной дисциплины должен:

 **уметь:**

* оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;
* пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
* применять безопасные приемы безопасности труда на территории организации и в производственном помещении;
* использовать противопожарную технику;
* определять и проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
* соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности;

 **знать:**

* возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;
* действие токсичных веществ на организм человека;
* законодательство в области охраны труда;
* меры предупреждения пожаров и взрывов;
* нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитари и пожарной безопасности;
* права и обязанности работников в области охраны труда;
* правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;
* правила личной и производственной санитарии;

1.3. Количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины:

* максимальной учебной нагрузки обучающегося 12 час, в том числе:
* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося8 час;
* самостоятельной работы обучающегося4 час.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **12** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **8** |
| в том числе: |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *4* |

**2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 04 Охрана труда**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Тема 1**Законодательство в области охраны труда. | Законодательство в области охраны труда...  | **2** |
| **Тема 2**Гигиена.санитария | Гигиена.санитария | 2 |
| **Тема 3**Требования элктробезопасности.. Требования пожаробезопасности | Требования элктробезопасности.. Требования пожаробезопасности | 2 |
| **Тема 4**Правила оказание первой помощи |  Правила оказание первой помощи | 2 |
|  | **Практические занятия**: Оказание первой помощи | 1 |
|  | **ИТОГО** | **8** |

# **3. условия реализации РАБОЧЕЙ программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- автоматизированное рабочее место преподавателя;

- дидактический комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

- мультимедийные средства обучения: «Охрана труда».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Туревский И.С. Охрана труда. М. ИД «ФОРУМ»-ИНФРА-М.2012

Дополнительные источники:

Межотраслевые правила по охране труда на автомобильном транспорте. ПОТ РМ-027-2003

ИНТЕРНЕТ ресурсы

[**http://truddoc.narod.ru/sanpin.html**](http://truddoc.narod.ru/sanpin.html)

[**http://www.tehdoc.ru/files.1225.html**](http://www.tehdoc.ru/files.1225.html)

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контрольи оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| 1 | 2 |
| **Умения:** |  |
| оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; | тестирование. |
| пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты; |  |
| применять безопасные приемы безопасности труда на территории организации и в производственном помещении; |  |
| использовать противопожарную технику; | тестирование |
| определять и проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; |
| соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности; |
| **Знания:** |
| возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; | тестирование |
| действие токсичных веществ на организм человека; |
| законодательство в области охраны труда; |
| меры предупреждения пожаров и взрывов; |
| нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитари и пожарной безопасности; |
| права и обязанности работников в области охраны труда; |
| правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; |
| правила личной и производственной санитарии; |

**Рабочая программа** Основы поиска работы

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа общепрофессиональной дисциплины применяется для подготовки квалифицированных рабочих по профессии **12901 *КОНДИТЕР***и является частью основной программы профессиональной подготовки

 Цели учебной дисциплины:

- успешная адаптация выпускников техникума на региональном рынке труда;

- трудоустройство выпускников на предприятиях, в организациях города и области;

- качественная подготовка обучающихся к самостоятельной работе в условиях современного производства.

 Основными задачами программы являются:

- информировать обучающихся о ситуации на рынке труда

- сформировать умение составлять алгоритм поиска работы;

- сформировать умение самопрезентации.

 Содержание программы учебной дисциплины должно обеспечить эффективное поведение выпускников на рынке труда.

 В целях активизации процесса обучения в учебную программу включены практические работы.

 В процессе преподавания дисциплины могут быть использованы в качестве дидактических материалов данные федеральной службы занятости, службы занятости населения.

 Практико-ориентированная направленность изучаемых вопросов реализуется за счет учета специфики конкретной профессии.

 Программа учебной дисциплины может быть использована:

* для эффективной организации индивидуального информационного пространства, автоматизации коммуникационной деятельности, эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности;
* в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

 Учебная дисциплина "Основы поиска работы" входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

 В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

* ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона;
* определять профессиональную направленность собственной
личности;
* находить источники информации о вакансиях;
* вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем;
* заполнять анкеты и опросники;
* подготавливать резюме;
* отвечать на возможные вопросы работодателя.

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

* понятие, функции, элементы рынка труда;
* виды, типы, режимы профессиональной деятельности;
* методы поиска вакансий;
* технику ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем;
* основные правила подготовки и оформления резюме;
* требования к внешнему виду соискателя вакансии, манере поведения и речи;
* требования различных профессий к человеку;
* способы построения отношений с людьми разного типа;
* понятие «адаптация», виды профессиональной адаптации;
* понятие «карьера», виды карьеры;
* содержание и порядок заключения трудового договора;
* порядок разрешения трудовых споров.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **12**часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **8** часов

в том числе практические работы - 4 часов;
- самостоятельной работы обучающегося **4** часов.

* **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
* **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **12** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **8** |
| в том числе: |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *4* |

**2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05Основы поиска работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименованиеразделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объём часов** |
| 1 | 2 | 3 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема 1 Профессиональная консультация**  | **Содержание учебного материала:** | **2** |
| **Профессиональная деятельность: виды, типы, режимы**. Классификация профессий. Профессиональная направленность личности.Характеристика профессий с точки зрения гарантии трудоустройства.**Модель конкурентоспособного работника.** |
| **Практические занятия** | 1 |
| - Составление профессиограмм (по заданным условиям).- Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной литературой в формах и по заданиям, предложенным преподавателем с целью подготовки к устным опросам и контрольным работам, к выполнению тестовых заданий и практических работ. |
| **Тема 2. Алгоритм поиска работы** | **Содержание учебного материала:** | **4** |
| **Алгоритм поиска работы**. Методы поиска вакансий. Источники информации о вакансиях. Основные правила подготовки и оформления резюме. Техника ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем.**Методы отбора персонала**. Техника заполнения анкет и опросников. Подготовка к собеседованию с потенциальным работодателем. Внешний вид соискателя вакансии, манера поведения и речи. |
| **Практические занятия**  | 1 |
| Построение алгоритма поиска работы. |
| Составление текста резюме. |
| Освоение техники ответов на возможные вопросы работодателя. Поиск информации о вакансиях (в различных источниках, включая Интернет); проведение телефонных переговоров с потенциальным работодателем с целью приобретения практического опыта. Составление отчета о результатах переговоров. . |
| **Тема3. Профессиональная адаптация** | **Содержание учебного материала:** | **2** |
| **Требования профессии к кандидату**. Профпригодность. Учет индивидуальных психологических особенностей личности в профессиональной деятельности. Понятие «адаптация». Профессиональная адаптация, ее виды. **Планирование и реализация профессиональной карьеры**. Виды карьеры. Самообразование и повышение квалификации как необходимое условие профессионального роста. Социально-профессиональная мобильность личности. |
| **Практические занятие**  | 1 |
| Определение индивидуальных психологических особенностей собственной личности с использованием методик, предложенных преподавателем. - Определение организационных и коммуникативных способностей с использованием методик, предложенных преподавателем (КОС).- Подбор ситуаций, отображенных в литературе, кинематографе, а также описание конкретных жизненных ситуаций, с целью определения психологических особенностей отдельных личностей.-  |
| **Дифференцированный зачет** |  |
|  **Всего** | **8** |

# **3. условия реализации РАБОЧЕЙ программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому  обеспечению**

 Реализация учебной дисциплины возможна при наличии учебного кабинета "Охрана труда".
Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся - 25;
- рабочее место преподавателя - 1;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам дисциплины;
Технические средства обучения:
- Компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедиапроектор;

- экран.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

 Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

 1. Есепенко Т.Э. Методическое пособие по дисциплине «Основы поиска работы». - Нефтекумск, 2011.

**Дополнительные источники**:

1. Зайцев Г.Г. Управление деловой карьерой: учеб.пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Просвещение, 2007.
2. Рогов Е.И. Выбор профессии: Становление профессионала. – М.: ВЛАДОС ПРЕСС, 2003.
3. Румянцева Е.В. Руководство по поиску работы, самопрезентации и развитию карьеры – М.: Альпина Бизнес Букс, 2008.
4. Технология: твоя профессиональная карьера: дидакт. материалы: кн. для учителя / под
5. Шеламова Г.М. Культура делового общения при трудоустройстве: учеб.пособие – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

**Нормативные документы:**
6. Конституция (Основной закон) Российской Федерации.
7. Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации / М.О. Буянова, К.Н. Гусов; под ред. К.Н. Гусова. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: Проспект, 2008.
8. Трудовой кодекс Российской Федерации. – М.: Издательство «Омега-Л», 2009.
9. Закон Российской Федерации «О занятости населения в Российской Федерации» от 20 апреля 1996 г. № 36-ФЗ.

**Интернет-ресурсы:**

1. «Консультант Плюс» - законодательство РФ: кодексы, законы, указы…[http://www.consultant.ru](http://www.consultant.ru/).
2. «Гарант» - информационно-правовое обеспечение: законодательство с комментариями: законы, кодексы указы, постановления, приказы…[http://www.garant.ru](http://www.garant.ru/).

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  ДИСЦИПЛИНЫ**

 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий в форме устного опроса, письменных самостоятельных работ, практических занятий. Промежуточный контроль по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| 1 | 2 |
| **Умения:** |  |
| - ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона; | Практическое занятие |
| - определять профессиональную направленность собственной личности; | Практическое занятие  |
| - находить источники информации о вакансиях; | Практическое занятие |
| - вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем; | Практическое занятие |
| - заполнять анкеты и опросники | Практическое занятие |
| - подготавливать резюме | Практическое занятие  |
| - отвечать на возможные вопросы работодателя | Практическое занятие  |
| **Знания:** |  |
| - понятие, функции, элементы рынка труда;  | Устный опрос |
| - виды, типы, режимы профессиональной деятельности; | Самостоятельная письменная работа |
| - методы поиска вакансий; | Практическое занятие  |
| - технику ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем; | Устный опрос |
| - основные правила подготовки и оформления резюме; | Практическое занятие  |
| - требования различных профессий к кандидату; | Устный опросПрактическая работа  |
| - понятие «адаптация», виды профессиональной адаптации; | Устный опрос |
| - понятие «карьера», виды карьеры |
| - содержание и порядок заключения трудового договора | Устный опрос.Практическое занятие |
| - порядок разрешения трудовых споров | Самостоятельная письменная работа |

Рабочая программа **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

1. **Паспорт рабочей программы профессионального модуля**

# Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессиональной подготовки по профессии Кондитер. основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

# Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

# иметь практический опыт:

# Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

# уметь:

* + Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

# знать:

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

1. **Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения примерной программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

 (ПК)

1. **Структура и содержание профессионального модуля**
	1. Тематический план профессионального модуля

#  Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, письменная экзаменационная работа,курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
| 1 | 2 | 3 |
| Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | 136 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПМ.01** | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  | **136** |
| МДК.01.01 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе | 29 | 6 |  |  | ДЗ/1 | 36 |
| МДК.01.02 | Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | 68 | 30 |  |  | Э/2 | 100 |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
	1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной программы модуля предполагает наличие учебного кабинета

**Оборудование учебного кабинета** и рабочих мест кабинета посадочные места по количеству обучающихся;

* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, сборники задач и упражнений, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);
* комплекты инструкционно-технологических карт и бланков технологической документации (маршрутная карта, операционная карта, карта технологического процесса);
* наглядные пособия (плакаты, демонстрационные стенды, макеты и действующие устройства);
* комплект инструментов и приспособлений.

# Технические средства обучения:

* компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедиа проектор;
* экран.
* Оборудование мастерской и рабочих мест сварочной мастерской:
* натуральные образцы;

:

# Оборудование слесарной мастерской:

* рабочее место мастера п/о;
* вытяжная и приточная вентиляция;
* Комплект оборудования для обучающегося:

# Информационное обеспечение обучения

# Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по профессиональному модулю ПМ.01. «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента» проводятся на базе учебного кабинета и мастерской профессии «Кондитер».

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения, т.е. сварочной мастерской. Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях различных форм собственности. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессиональных модулей.

В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуются индивидуальные и групповые консультации.

# Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля

«Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: квалификационная категория не ниже 5 разряда.

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля и дисциплин общепрофессионального цикла.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные профессиональныекомпетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля иоценки |
| Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе | *Отчет практике* |
| Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | *Отчет практике* |

# **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. БутейкисН.Г.Технология приготовления мучных кондитерских

 изделий: учебник для НПО; учеб. Пособие для СПО: – 7-е изд., М :

 «Академия»,2012г-304с.

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских

 изделий: Рабочая тетрадь.- М: ОИЦ «Академия», 2013. – 96с.

 Дополнительные источники:

 1.Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из

бездрожжевого теста: учеб.пособие. М: ОИЦ «Академия», 2009. - 80с.

 2.Лугошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб.

 пособие. М: ОИЦ «Академия», 2009. – 64с.

 3.Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырьё для кондитерского

 производства: учеб.пособие. М: ОИЦ «Академия», 2009. – 64с.

4«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

5«Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции» Г.Г. Дубцов, М: Изд-во «Мастерство», 2001г.

6«Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам» С.Ковэн , 2007г.

Т.К. Апек «Справочник технолога кондитерского производства» М. 2004г.

7«Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены»

С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г.

Т.В.Цыганова «Технология хлебопекарного производства» М. Изд-Центр «Академия» .

8 «Оборудование хлебопекарного производства» В.М. Хроменков, М: ИРПО; ПрофОбрИздат.

Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер»

 **4. Отечественные журналы:**

«Питание и общество»,»Шеф-повар.

**Интернет- ресурсы:**

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>

2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**(УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

Программа практической подготовки (учебная и производственная практика) является частью программы профессиональной подготовки по профессии Кондитер

**Область профессиональной деятельности**, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

* 1. .

# Цели и задачи учебной и производственной практики – требования к результатам освоения программы практической подготовки

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки по профессии Кондитер

# Основной вид деятельности.

**Требования к знаниям, умениям, практическому опыту**

ПМ.01 **Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента**

# .

**иметь практический опыт:**

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

# уметь:

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

# знать:

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

# Результаты освоения программы учебной и производственной практики

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки по профессии **СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Перечень формируемыхкомпетенций | Наименование разделов и тем | Содержание | Кол-во часовУП | Кол-во часовПП |
| ПМ. 01 Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | 52 | 64 |
| Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе |
| Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции |  |  |

#  УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

* 1. **Требования к документации, необходимой для реализации практики:**
		+ программа учебной и производственной практики;
		+ календарный график;
		+ график консультаций;
		+ график защиты отчетов по практике.

# Материально-техническое оснащение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета - теоретических основ сварки и резки металлов, мастерских: слесарная, сварочная, мастерская (полигон).

# Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* рабочее место преподавателя;
* посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
* комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия);
* наглядные пособия:
* макеты, демонстрирующие конструкцию источников питания,
* макеты сборочного оборудования,
* плакаты с конструкцией источников, демонстрационные стенды,
* .
* технические средства обучения:
* компьютеры с лицензионным обеспечением;
* мультимедийный протектор.

# Оборудование слесарной мастерской:

* рабочее место мастера п/о;
* вытяжная и приточная вентиляция;
* Комплект оборудования для обучающегося:

# Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

# **Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

БутейкисН.Г.Технология приготовления мучных кондитерских

 изделий: учебник для НПО; учеб. Пособие для СПО: – 7-е изд., М :

 «Академия»,2012г-304с.

Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских

 изделий: Рабочая тетрадь.- М: ОИЦ «Академия», 2013. – 96с.

 Дополнительные источники:

 1.Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из

бездрожжевого теста: учеб.пособие. М: ОИЦ «Академия», 2009. - 80с.

 2.Лугошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб.

 пособие. М: ОИЦ «Академия», 2009. – 64с.

 3.Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырьё для кондитерского

 производства: учеб.пособие. М: ОИЦ «Академия», 2009. – 64с.

4«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

5«Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции» Г.Г. Дубцов, М: Изд-во «Мастерство», 2001г.

6«Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам» С.Ковэн , 2007г.

Т.К. Апек «Справочник технолога кондитерского производства» М. 2004г.

7«Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены»

С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г.

Т.В.Цыганова «Технология хлебопекарного производства» М. Изд-Центр «Академия» .

8 «Оборудование хлебопекарного производства» В.М. Хроменков, М: ИРПО; ПрофОбрИздат.

Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер»

 **4. Отечественные журналы:**

«Питание и общество»,»Шеф-повар.

**Интернет- ресурсы:**

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>

2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/>

**1.7 Организационно-педагогические условия**

Реализация программы осуществляется в полном соответствии
с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

**1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров**

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках

**1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению**

Материально-техническое обеспечение КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории
для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения
для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии
с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование |
|  | Кабинеты: |
| 1 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| 2 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| 3 | Калькуляция и учѐт. |
| 4 | Безопасность жизнедеятельности |
|  | Лаборатории: |
| 1 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| 2 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| 3 | Калькуляция и учѐт. |
| 4 | Безопасность жизнедеятельности |
|  | Мастерские: |
| 1 | Кондитерское дело |
| 2 |  |

**1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению**

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

|  |
| --- |
| **1 Нормативные правовые акты, иная документация** |
| БутейкисН.Г.Технология приготовления мучных кондитерских  изделий: учебник для НПО; учеб. Пособие для СПО: – 7-е изд., М :  |
| **2 Основная литература** |
| БутейкисН.Г.Технология приготовления мучных кондитерских  изделий: учебник для НПО; учеб. Пособие для СПО: – 7-е изд., М : «Академия»,2012г-304с.Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских  изделий: Рабочая тетрадь.- М: ОИЦ «Академия», 2013. – 96с.  |
| **3 Дополнительная литература** |
| Дополнительные источники: 1.Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия избездрожжевого теста: учеб.пособие. М: ОИЦ «Академия», 2009. - 80с. 2.Лугошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб.  пособие. М: ОИЦ «Академия», 2009. – 64с. 3.Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырьё для кондитерского  производства: учеб.пособие. М: ОИЦ «Академия», 2009. – 64с.4«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.5«Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции» Г.Г. Дубцов, М: Изд-во «Мастерство», 2001г.6«Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам» С.Ковэн , 2007г.Т.К. Апек «Справочник технолога кондитерского производства» М. 2004г.7«Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г.Т.В.Цыганова «Технология хлебопекарного производства» М. Изд-Центр «Академия» .8 «Оборудование хлебопекарного производства» В.М. Хроменков, М: ИРПО; ПрофОбрИздат.Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» **4. Отечественные журналы:**«Питание и общество»,»Шеф-повар. |
| **4 Интернет-ресурсы** |
| **Интернет- ресурсы:**1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> |

**1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса**

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

**1.8 Формы аттестации**

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

**1.8.1 Текущий контроль успеваемости**

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

**1.8.2 Промежуточная аттестация**

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

**1.8.3 Итоговая аттестация**

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя 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. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

**2.Оценочные материалы**

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

**2.1. Текущий контроль**

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

В программе необходимо представить описание требования
к проведению текущей аттестации, критерии оценивания.

**2.2. Промежуточная аттестация**

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

**2.3. Итоговая аттестация**

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Характеристика материалов итоговой аттестации (с включением требований к оформлению и представлению материалов слушателями).

**Критерии оценивания:** Результат итоговой аттестации: квалификационный экзамен.