

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»  
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «КГТТС»  
Е.Н.Брежнев  
«03» сентября 2021 года  
(приказ № 25/вк от 03.09.2021г.)



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**по профессии 12901 Кондитер**  
**(профессиональная подготовка)**

**Наименование** младший кондитер, помощник кондитера

**Уровень квалификации** третий уровень/третий разряд

**Срок обучения** 4 месяца

**Форма обучения** очная

Курск, 2021

Основная программа профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер» (профессиональная подготовка) разработана на основании профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. N 597Н (зарегистрирован в Минюсте России 21 сентября N 38940); единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел «Торговля и общественное питание» по профессии 12901 Кондитер, международных требований к подготовке кондитеров по компетенции «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia, с учетом Технического описания компетенции «Кондитерское дело» «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

**Организация-разработчик:** ОБПОУ «КГТТС»

**Разработчик:** Пыжова Татьяна Николаевна – руководитель МЦПК

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы
2. Результаты обучения по программе
3. Контроль и оценка результатов обучения по программе
4. Пояснительная записка к программе профессионального обучения
5. Программы практик
6. Программы дисциплин/модулей
7. Учебный план
8. Календарный учебный график

**ПАСПОРТ  
ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
(профессиональная подготовка)**

**Нормативно-правовые основы разработки программы  
профессиональной подготовки**

Нормативно-правовую основу разработки программы профессиональной подготовки составляют:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации (с изменениями на 02 апреля 2014 года) (редакция, действующая с 13 апреля 2014 года));
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» ст. 12.5, п. 4 приказа Минобрнауки России (в настоящее время Минпросвещения России) от 18 апреля 2013 года N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
4. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н;
5. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года», п. 5 б);
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями на 12 ноября 2018 года);
7. Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-318/03 от 31.07.09;
8. Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий, прошедших профессиональное обучение в различных формах, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-317/03 от 31.07.09;
9. Методические рекомендации по формированию многофункциональных центров прикладных квалификаций письмо Минобрнауки России (Министерства образования и науки РФ) от 17.06.13 №АК-921 /6;
10. Техническое описание компетенции «Кондитерское дело» Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы».

**Требования к слушателям, поступающим на обучение**

**Образование:** среднее общее образование; среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих, (служащих); профессиональное обучение - программы профессиональной

подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих.

**Опыта практической работы:** не требуется.

**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 Российской Федерации порядке. При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

**Срок освоения программы**

Срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии **12901 Кондитер – 4 месяца или 17 недель.**

**Трудоемкость программы** - на освоение программы профессиональной подготовки предусмотрено **680 часов.**

**Форма обучения** - очная форма обучения.

**Квалификационная характеристика слушателя**

В рамках основной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер (профессиональная подготовка), обучающийся должен освоить обобщенную трудовую функцию: выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места; выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции – помощник кондитера, младший кондитер 3 уровня квалификации / кондитер 3 разряда. При условии успешного освоения основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) слушателю будет присвоен квалификационный третий уровень: помощник кондитера, младший кондитер; третий разряд кондитер.

**Выдаваемый документ**

Лица, успешно освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, получают **свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.**

### Результаты обучения по программе

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт	Умения	Знания
<p><b>Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</b></p>	<p>Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места</p>	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p>	<p>Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе</p>	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p>
		<p>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера</p>		<p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе</p>
		<p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p>	<p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p>
		<p>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</p>		
			<p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	

Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
		Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
		Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
		Аккуратно и экономно	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
			Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

			использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
			Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	
			Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	



## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

**Основная цель вида профессиональной деятельности:** Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания

### Виды профессиональной деятельности и компетенции

Программа профессиональной подготовки направлена на освоение профессиональных компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
в соответствии с профессиональным стандартом и присваиваемым квалификационным уровнем		
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ПК1.1.	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
	ПК 1.2.	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

В результате освоения основной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер (профессиональная подготовка) слушатель 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;

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

Основная цель подготовки по программе – обучающийся, прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве (младшего кондитер 3 квалификационного уровня / кондитер 3 разряда) на предприятиях общественного питания.

### **Количество часов на освоение программы профессионального обучения**

Всего – 680 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателей – 244 часа;

экзамен - 6 часов;

учебная и производственная практики – 408 часов;

консультаций – 14 часов;

квалификационный экзамен – 8 часов.

### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер (профессиональная подготовка) включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций слушателей. Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и практике. Формы и условия проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации доводятся образовательной организацией до сведения слушателей в начале обучения.

#### **Текущий контроль и промежуточная аттестация**

Текущий контроль и оценка результатов освоения программ проводится преподавателями в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения слушателями индивидуальных заданий по следующим учебным дисциплинам:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров;

ОП.03 Техническое оснащение и охрана труда;

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;

ОП.05 Основы калькуляции и учета в общественном питании;

#### **и междисциплинарным курсам:**

МДК 01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

МДК.01.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента;

МДК.01.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

МДК.01.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской, шоколадной продукции и мороженого.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, профессионального модуля, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена: зачет, дифференцированный зачет проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля, экзамен – за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация по итогам практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Учебная практика и производственная завершаются дифференцированным зачетом.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся проводятся на основе оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), позволяющих определить соответствие (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающимися основным показателям оценки результатов подготовки.

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) имеет следующую структуру:

Индекс УД, ПМ, МДК	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, МДК	Формы промежуточной аттестации
<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Дифференцированный зачет
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	Дифференцированный зачет
ОП.03.	Техническое оснащение и охрана труда	Дифференцированный зачет
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Дифференцированный зачет
ОП.05.	Основы калькуляции и учета в общественном питании	Дифференцированный зачет
<b>Профессиональный цикл</b>		
<b>ПМ.01</b>	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Комплексный экзамен
МДК.01.01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	зачет
МДК.01.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	зачет
МДК.01.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	зачет

	разнообразного ассортимента	
МДК.01.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской, шоколадной продукции и мороженого	зачет
УП.01.	Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.01.	Производственная практика	Дифференцированный зачет
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>квалификационный экзамен</b>

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя выполнение практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний, пределах квалификационных требований по профессии 12901 Кондитер, соответствующие сложности работ по данной квалификации: **помощник кондитера, младший кондитер третьего уровня / кондитер третьего разряда.**

Программа итоговой аттестации, содержащая формы и условия проведения итоговой аттестации, утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения обучающихся в начале обучения.

В программе итоговой аттестации приводятся сведения об оценочных средствах, включающих тесты, практические задания, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных слушателями профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателем критериями, утвержденными образовательной организацией.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

### Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Материально-техническое оснащение
<b>Кабинеты</b>	
Технологии кондитерского производства	<ul style="list-style-type: none"> <li>– посадочные места по количеству слушателей;</li> <li>– рабочее место преподавателя;</li> <li>– комплект нормативно-законодательной документации;</li> <li>– компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.</li> </ul>
Товароведения продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– посадочные места по количеству слушателей;</li> <li>– рабочее место преподавателя;</li> <li>– нормативно-технологическая документация;</li> </ul>

	– компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Техническое оснащение и охрана труда	– посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект учебно-наглядных пособий по модулю; – технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	– посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект нормативно-законодательной документации; – компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
<b>Лаборатории</b>	
Микробиологии, санитарии и гигиены	– посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине; – основное оборудование микробиологической лаборатории; – компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
<b>Мастерская «Кондитерское дело»</b>	
Мастерская рассчитана на пять рабочих модулей, оснащенных всем технологическим оборудованием, инвентарем и инструментами в соответствии инфраструктурным листом компетенции Кондитерское дело «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)	

### Информационное обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

№ п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
<b>Основные источники</b>				
1.	Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	Мармузова Л. В.	2019 год, Издательский центр «Академия»
2.	Учебник для среднего профессионального образования	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	Карташова Л.В.	2018 год, Деловая литература
3.	Учебник для учащихся учреждений среднего профессионального образования	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г.	2020 год, Издательский Центр «Академия»
4.	Учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования	Оборудование предприятий общественного питания	Ботов М.И.	2018 год, Издательский Центр «Академия»
5.	Учебник для учащихся учреждений среднего профессионального образования	Механическое оборудование предприятий общественного питания	Елхина В.Д.	2018 год, Издательский Центр «Академия»

6.	Учебное пособие	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле	Бурашников Ю.М.	2018 год, Издательский Центр «Академия»
7.	Учебное пособие	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Капустина А.Я.	2019 год, Гардарики
8.	Учебно-практическое пособие для среднего профессионального образования	Основы калькуляции и учёта в общественном питании	Перетятко Т.И.	2018 год, Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко»
9.	Учебник для учащихся учреждений среднего профессионального образования	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ермилова С.В.	2019 год, Издательский центр «Академия»
10.	Учебник для учащихся учреждений среднего профессионального образования	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	Бурчакова И.Ю.	2019 год, Издательский центр «Академия»
11.	Нормативно-методическая документация	Сборник рецептов кондитерских изделий		2019 год, Экономика
<b>Дополнительные источники</b>				
1.	Учебное пособие	Микробиология, физиология питания, санитария	Мартинчик А.Н.	2019 год, Издательский центр «Академия»
2.	Справочник	Химический состав российских пищевых продуктов	Скурихина И.М.	2019 год, ДеЛипринт
3.	Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Усов В.В.	2019 год, Издательский центр «Академия»
4.	Учебное пособие	Экономика и организация ресторанного бизнеса	Быстров С.А.	2018 год, Форум
5.	Учебное пособие для вузов	Экономика общественного питания	Ефимова О.П.	2018 год, Новое знание
6.	Учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования	Торты, пирожные и десерты	Ермилова С.В.	2018 год, Издательский центр «Академия»
7.		Уроки и техника кондитерского мастерства	Шрамко Е.В.	2019 год, «Издательский дом «Ресторанные ведомости»

## **Кадровое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка)**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: образование высшее профессиональное и стаж работы не менее 1 года; требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего профессионального.

### **ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **1. Учебный план**

#### **2. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла**

<b>№ п/п</b>	<b>Индекс дисциплины</b>	<b>Наименование дисциплины</b>
1.	ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2.	ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров
3.	ОП.03.	Техническое оснащение и охрана труда
4.	ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
5.	ОП.05.	Основы калькуляции и учета в общественном питании

#### **3. Рабочая программа профессионального модуля**

<b>№ п/п</b>	<b>Индекс профессионального модуля</b>	<b>Наименование профессионального модуля</b>
1.	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента