

Управление образования Артёмовского городского округа  
Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного  
образования «Центр образования и профессиональной ориентации»

Принята на заседании  
методического совета

Протокол № 9 от «11» 06 2020

«Утверждаю»:  
Директор МАОУ ДО «ЦОиПО»  
  
Н.А. Холоткова  
Приказ № 13 от «15» 06 2020 г.

Программа профессионального обучения по направлению:

## **«Кондитерское производство: кондитер 2 разряда»**

Код профессии 12901

Программа адресована детям 14 - 18 лет

Срок реализации программы 1 год (объём 260 часов)

Составитель:

Самигуллина Марина Борисовна  
преподаватель, высшей кв. категория

п. Буланаш,  
2020

## Содержание:

### Комплекс основных характеристик

<b>1. Пояснительная записка</b> .....	<b>3</b>
1.1. Актуальность программы .....	3
1.2. Направленность программы.....	3
1.3. Новизна.....	3
1.4. Адресат программы.....	4
1.5. Объем и срок освоения программы.....	4
1.6. Формы обучения.....	4
1.7. Особенности организации образовательного процесса, состав группы...	5
1.8. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий .....	6
1.9. Нормативно-правовые основания разработки программы профессионального обучения.....	6
1.10. Цель и задачи программы.....	8
1.11. Квалификационная характеристика «Торговля и общественное питание: Продавец контролер - кассир 2 разряда» .....	9
<b>2. Содержание программы профессионального обучения</b> .....	<b>9</b>
2.1. Учебный (тематический) план.....	9
2.2. Содержание учебного (тематического плана).....	13
<b>3. Планируемые результаты</b> .....	<b>14</b>
<b>Комплекс организационно-педагогических условий</b>	
<b>4. Условия реализации программы</b> .....	<b>15</b>
4.1. Материально-техническое обеспечение.....	15
4.2. Информационно-методическое обеспечение .....	16
4.3. Кадровое обеспечение.....	17
<b>5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы</b> .....	<b>17</b>
<b>Список литературы</b> .....	<b>20</b>
<b>Аннотация</b> .....	<b>21</b>
<b>Приложения</b> .....	<b>22</b>

# Комплекс основных характеристик

## 1. Пояснительная записка

Программа направлена на решение задач последовательного повышения профессионального и общеобразовательного уровней обучающихся, подготовку специалистов соответствующей квалификации, имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций, как в области воспитания, так и в области обучения.

Задачи опережающего развития системы профессионального образования, связанные с переходом России на путь «новой индустриализации» определяют новые подходы к разработке образовательных программ, механизмам оценки и мониторинга качества подготовки рабочих кадров с учетом актуальных международных стандартов.

### 1.1. Актуальность

Программа предполагает развитие таких ключевых компетенций, обучающихся как:

- технологическая;
- коммуникативная;
- готовность к социальному взаимодействию.

В настоящее время в сфере общественного питания и пищевой промышленности увеличивается спрос на рынке труда на профессии: кондитер, пекарь, техник-технолог, инженер-технолог общественного питания и кондитерской промышленности, что диктует потребность в подготовке данных кадров.

### 1.2. Направленность программы

Программа профессионального обучения «Кондитерское производство: кондитер 2-го разряда» может реализовываться в учреждениях дополнительного образования детей, имеющих **социально-педагогическую направленность**. Она знакомит с самыми нужными и всегда востребованными на рынке труда профессиями общественного питания и кондитерской промышленности: кондитер, пекарь, техник-технолог, инженер-технолог.

### 1.3. Новизна программы

Новизна программы состоит в том, что обучающимся предоставляется возможность попробовать себя во многих профессиях, связанных с кулинарией и питанием (пекарь, кондитер).

Проверить себя в "реальном мире" профессий соревнуясь с квалифицированными участниками областных и региональных профессиональных конкурсов;

Доказывать свою мотивацию, стремление к успехам через возможность одерживать победы и получать соответствующие награды, поднять свой престиж, связанный с этой победой;

#### **1.4. Адресат программы**

Программа адресована обучающимся старшего школьного возраста от 14 до 18 лет.

#### **1.5. Объем и срок освоения программы**

Срок освоения программы 1 год, объем 260 часов:

лекции – 27 часов;

практические занятия – 99 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 26 часов,

учебно-производственная практика – 54 часа;

квалификационный экзамен - 4 часа.

#### **1.6. Формы обучения**

На занятиях используются формы обучения:

***По количеству обучающихся, участвующих на занятии:***

- фронтальная, в зависимости от изучаемой темы;
- индивидуальная – каждый обучающийся работает над изготовлением своего хлебобулочного или кондитерского изделия;
- групповая или парная - каждая группа работает над изготовлением своего хлебобулочного или кондитерского изделия.

***По особенностям коммуникативного взаимодействия педагога и обучающихся – творческая мастерская.***

***По дидактической цели – занятия по углублению знаний и практические занятия.***

***По внешним признакам деятельности педагога и обучающихся:***

- беседа;
- рассказ;
- инструктаж;
- демонстрация;
- упражнения;

- решение задач;
- работа с книгой.

***По источнику получения знаний:***

- словесные;
- наглядные;
- демонстрация плакатов, схем, таблиц;
- использование технических средств;
- практические задания.

***По степени активности познавательной деятельности обучающихся:***

- объяснительный;
- иллюстративный;
- проблемный;
- частично-поисковый;
- исследовательский.

**Методы обучения:**

- Лекции – изложение педагогом предметной информации;
- Экскурсии – посещение предприятий города и поселка, специализирующихся на производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделиях, с целью наглядного ознакомления с условиями и видом деятельности профессии;
- Презентация – публичное представление определенной темы или предмета;
- Объяснительно-иллюстративный метод – дает знания за пределами программного материала, тренирует память и решает задачу интеллектуального и духовного развития личности ребенка;
- Частично-поисковый метод при самостоятельной работе обучающихся заключается в подготовке презентации по выбранным темам с использованием ИКТ.
- Практико-ориентированный метод – направлен на использование знаний и умений на практике.

**1.7. Особенности организации образовательного процесса**

Отличительной особенностью данной образовательной программы профессионального обучения является то, что объединяет несколько профессиональных модулей, каждый из которых реализует отдельную задачу. Все образовательные блоки предусматривают не только усвоение теоретических знаний, но и формирование практико-ориентированного опыта. Практические задания (75% от общего объёма программы) способствуют закреплению полученных знаний и навыков. Основной задачей практического

обучения является формирование профессиональных умений и навыков при изготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий. Основным методом изложения теоретических сведений на практических занятиях является инструктаж, на учебных занятиях и в ходе производственного труда следует обращать особое внимание обучающихся на соблюдение правил безопасности труда, противопожарных мероприятий, санитарии и личной гигиены труда. В процессе профессионального обучения необходимо широко использовать бригадные формы организации труда, конкурсы профессионального мастерства, методы морального поощрения.

Состав группы не менее 12 обучающихся старшего школьного возраста. В состав группы могут входить как девушки, так и юноши.

### **1.8. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий**

Данная программа составлена в соответствии с возрастными особенностями обучающихся и рассчитана на проведение занятия 1 раз в неделю по 3,5 академических часа, из расчета 45 минут занятие.

### **1.9. Нормативно-правовые основания разработки дополнительной программы профессионального обучения.**

#### *Федеральный уровень*

- «Конвенция о правах ребенка» (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989) (вступила в силу для СССР 15.09.1990);
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон «Об образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (специальном образовании)» от 2 июня 1999 г.;
- Приоритетный проект «Доступное дополнительное образование для детей» (утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 30.11.2016 № 11);
- Распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 N 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- Приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам";
- Приказ Минобрнауки России от 09.01.2014 № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
  - Приказ Министерства образования и науки РФ № 513 от 02.07.2013 г. «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
  - Постановление Правительства Российской Федерации от 10 июля 2013 г. № 582 «Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;
  - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 N 41"Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей".
  - Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
  - Распоряжение Правительства РФ от 24.04.2015 N 729-р (ред. от 28.01.2017) «Об утверждении плана мероприятий на 2015 - 2020 годы по реализации Концепции развития дополнительного образования детей, утверждённое распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 N 1726-р»;
  - Письмо Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2008 г. N АФ–150/06 «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами»;
  - Перечень профессий (специальностей), по которым осуществляется профессиональная подготовка в общеобразовательных учреждениях (письмо Минобрнауки России от 21 июня 2006г. №03-1508);
  - Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), с дополнениями и изменениями к ОК 016-94 и ЕТКС, утвержденными постановлениями Минтруда России в 1992-2004 гг.;
- Региональный уровень.*
- Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78–ОЗ "Об образовании в Свердловской области";

- Постановление Правительства Свердловской области от 01.08.2019 г. № 461 ПП «О региональном модельном центре дополнительного образования детей Свердловской области»;
- Постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 г. № 503 ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 26.06.2019 № 70-Д «Об утверждении методических рекомендаций «Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Свердловской области»;

#### *Местный уровень*

- Лицензия МАОУ ДО «ЦОиПО» на право осуществления образовательной деятельности № 17416 от 19 августа 2013 г.;
- Устав муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации».
- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр образования и профессиональной ориентации»

### **1.10. Цель и задачи программы**

Целью программы является качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии Кондитер 2 разряда, а также приобретение обучающимися практических навыков работы в соответствующей области.

#### **Задачи:**

- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии Кондитер 2 разряда.

### **1.11. Квалификационная характеристика кондитера второго разряда:**

Профессия: **Кондитер**

Квалификация: 2 – ой разряд

**Кондитер 2-го разряда должен знать:**

- рецептуры и технологические режимы приготовления различных сиропов, кремов,
- изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий;
- виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;
- принцип работы и правила эксплуатации варочной аппаратуры, сбивальной и намазной машин;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка;
- правила санитарии и гигиены, безопасности труда; противопожарные мероприятия;
- основы рыночной экономики и предпринимательства.

**Кондитер 2-го разряда должен уметь:**

- выполнять отдельные работы в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья;
- приготавливать различные сиропы и кремы, сбивать и окрашивать кремы, варить сироп;
- раскладывать, выравнивать и разрезать бисквит по размерам на пласты для тортов и пирожных;
- набивать или намазывать торты и пирожные кремом, или начинкой, вручную, или намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки;
- приготавливать полуфабрикат для отдельных видов изделий;
- проверять вес штучных изделий, контролировать по показаниям контрольно-измерительных приборов качество варки;
- производить подачу полуфабриката к рабочему месту, затаривание готовой продукции;
- вести процесс формования сложно-фигурного печенья, наполнять тестом отсадочные мешочки и отсаживать вручную печенье или пирожные на листы.

**2. Содержание программы профессионального обучения**

**2.1. Учебный (тематический) план**

№ п/п	Название раздела/модуля	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теорети ческие	Практ ически е	

1	Введение и ознакомление с производством кондитерских изделий. Инструктаж по ТБ и пожарной безопасности на рабочем месте.	3	1	2	Беседа. Тестирование
<b>2</b>	<b>Сырье и материалы кондитерского производства</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	
2.1	Основное сырье кондитерского производства и подготовка его к производству.	6	1	5	Тестирование Собеседовани е
2.2	Дополнительное сырье кондитерского производства и подготовка его к производству.	4	1	3	Тестирование Собеседовани е
<b>3</b>	<b>Технология приготовления начинок</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	
3.1	Технология приготовления начинок из овощей и фруктов.	5	1	4	Анализ наблюдения; Практическая работа
3.2	Технология приготовления начинок из мясных и молочных продуктов	5	2	3	Анализ наблюдения; Практическая работа
<b>4</b>	<b>Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	
4.1	Технология приготовления сиропов, помад, глазури.	4	1	3	Анализ наблюдения; Практическая работа
4.2	Технология приготовления масляных кремов. Технология приготовления белковых кремов. Технология приготовления мастики.	10	2	8	Анализ наблюдения; Практическая работа

<b>5</b>	<b>Технология приготовления хлебобулочных изделий</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	<b>15</b>	
5.1	Способы приготовления теста.	10	3	7	Анализ наблюдения; Практическая работа
5.2	Деление теста, разновидности формования хлеба и сдобных хлебобулочных изделий.	4	1	3	Анализ наблюдения; Практическая работа
5.3	Выпечка хлебобулочных изделий	3	1	2	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
5.4	Виды брака при нарушении технологического процесса, их причины и устранение.	4	1	3	Тестирование
<b>6</b>	<b>Технология приготовления теста для мучных и кондитерских изделий</b>	<b>42</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	
6.1	Технология приготовления бисквитного теста.	10	1	9	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.2	Технология приготовления песочного теста.	10	1	9	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия;

					Дегустация; Внутренние конкурсы
6.3	Технология приготовления заварного теста.	7	1	6	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.4	Технология приготовления пресного сдобного теста.	7	1	6	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.5	Технология приготовления пряничного теста.	4	1	3	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
6.6	Технология приготовления воздушного теста.	4	1	3	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
<b>7</b>	<b>Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	Анализ наблюдения;

	<b>и отделки мучных кондитерских изделий</b>				Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
<b>8</b>	<b>Технология приготовления национальных кондитерских изделий</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	Анализ наблюдения; Презентация готового изделия; Дегустация; Внутренние конкурсы
		<b>126</b>	27	99	
	Самостоятельное изучение материала	26	7	19	
	Учебно-производственная практика	54		54	
	Проектная деятельность	40	10	30	
	Консультации	10	10		
	Квалификационный экзамен	4	4		
	<b>Итого:</b>	260	58	202	

## 2.2. Содержание учебного (тематического) плана

Профессиональный цикл изучается в объеме 260 часа. В профессиональный цикл входят профессиональные модули:

***ПМ.01. Введение и ознакомление с производством хлебобулочных и кондитерских изделий (3 часа)***

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программой обучения, нормативно – технической документацией, охраной труда и т/б в мастерской по переработке пищевых продуктов, правилами электробезопасности и ПДД.

***ПМ.02. Сырье и материалы кондитерского производства (11 часов)***

**ПМ.02.01.** Основное сырье кондитерского производства и подготовка его к производству.

**ПМ.02.02.** Дополнительное сырье кондитерского производства и подготовка его к производству.

**ПМ.03. Технология приготовления начинок (10 часов)**

**ПМ.03.01.** Технология приготовления начинок из овощей и фруктов.

**ПМ.03.02.** Технология приготовления начинок из мясных и молочных продуктов

**ПМ.04. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (14 часов)**

**ПМ.04.01.** Технология приготовления сиропов, помад, глазури.

**ПМ.04.02.** Технология приготовления масляных кремов. Технология приготовления белковых кремов. Технология приготовления мастики.

**ПМ. 05. Технология приготовления хлебобулочных изделий (21 час)**

**ПМ. 05.01.** Способы приготовления теста.

**ПМ. 05.02.** Деление теста, разновидности формования хлеба и сдобных хлебобулочных изделий.

**ПМ. 05.03.** Выпечка хлебобулочных изделий

**ПМ. 05.04.** Виды брака при нарушении технологического процесса, их причины и устранение.

**ПМ.06. Технология приготовления теста для мучных и кондитерских изделий (42 часов)**

**ПМ.06.01.** Технология приготовления бисквитного теста.

**ПМ.06.02.** Технология приготовления песочного теста.

**ПМ.06.03.** Технология приготовления заварного теста.

**ПМ.06.04.** Технология приготовления пресного сдобного теста.

**ПМ.06.05.** Технология приготовления пряничного теста.

**ПМ.06.06.** Технология приготовления воздушного теста.

**ПМ. 07. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий (14 часа)**

**ПМ.08. Технология приготовления национальных кондитерских изделий (11 часов)**

### **3. Планируемые результаты**

*Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:*

**должны знать:**

- рецептуры и технологические режимы приготовления различных сиропов, кремов,
- изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий;
- виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;
- принцип работы и правила эксплуатации варочной аппаратуры, сбивальной и намазной машин;
- способы рациональной организации труда на рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка;
- правила санитарии и гигиены, безопасности труда; противопожарные мероприятия;
- основы рыночной экономики и предпринимательства.

**должны уметь:**

- Подготавливать и дозировать сырье.
- Приготавливать дрожжевое тесто
- Определять готовность опары, теста при замесе и брожении.
- Приготавливать различные виды теста для мучных и кондитерских изделий согласно производственным рецептурам.
- Производить деление теста на куски вручную
- Производить формование тестовых заготовок вручную
- Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.
- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- Контролировать и регулировать режим выпечки
- Укладка и упаковка готовой продукции.

Вся группа обучающихся должна пройти учебную и производственную практики и успешно сдать выпускной квалификационный экзамен.

**Комплекс организационно-педагогических условий**

**4. Условия реализации программы**

**4.1. Материально-техническое обеспечение:**

<b>№ п.п.</b>	<b>Наименование</b>	<b>Количество</b>
1	Аптечка	1

2	Доска школьная	1
3	Компьютер с колонками	1
4	Водонагреватель,	2
5	Плиты электрические с жарочными шкафами	3
6	Миксер	1
7	Весы бытовые электронные	1
8	Набор столовой мебели	3
9	Доски деревянные разделочные	6
10	Кастрюли	3
11	Сковороды	3
12	Ведро эмалированное	1
13	набор ножей	6
14	Холодильник	3
15	Миски эмалированные	3
16	Мешок кондитерский силиконовый	1
17	Форма для выпечки	3
18	Парта ученическая	6
19	СВЧ микроволновая печь	1
20	Стул ученический	12
21	Стул мягкий	1
21		

## 4.2. Информационное обеспечение

### *Плакаты*

<b>№п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Количество</b>
1	«Пищевые вещества»	1
2	«Правила безопасной работы с ножом и кухонными приспособлениями»	1
3	«Требования к санитарному состоянию кухни»	1
4	«Организация рабочего места и техника безопасности»	1
5	«Правила безопасности при работе с горячей жидкостью»	1
6	«Санитарно-гигиенические правила»	1

7	«Правила безопасности эксплуатации электрических и газовых плит»	1
8	«Хранение продуктов»	1
9	«Приемы тепловой обработки продуктов»	1
10	«Форма нарезки продуктов»	1
11	«Схема приготовления блинчиков и оладий»	1
12	«Схема приготовления дрожжевого теста»	1
13	«Схема приготовления песочного теста»	1

- журналы.
- презентации.
- видеоматериалы.
- 

#### **4.3. Кадровое обеспечение.**

Преподаватель дополнительного образования высшей квалификационной категории Самигуллина Марина Борисовна.

Образование:

1982 г. - Свердловский техникум пищевой промышленности им. М. Горького по специальности: техник-технолог хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

1987 г. - Всесоюзный Институт пищевой промышленности по специальности: инженер-технолог хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства  
Общий педагогический стаж – 11 лет

Стаж работы в данной должности – 5 лет.

#### **4.4. Методические материалы**

Программа обеспечена пособиями, дидактическими материалами, раздаточными материалами, в наличии презентации, видеоматериалы согласно учебному (тематическому) плану.

### **5. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы**

Оценка качества обучающимися освоения программы включает:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточную аттестацию;
- итоговую аттестацию.

Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются программой и календарно-тематическим планированием. Данные текущего контроля используются преподавателем для анализа освоения обучающимися профессиональной программы, обеспечения ритмичной учебной работы обучающимися, привития им умения четко организовывать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее успешными обучающимися.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью учащихся и проводится с целью:

- выявить сформированность опыта, умения применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении практических и самостоятельных работ.

Экзамен квалификационный проводится после освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену является успешное усвоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля и предусмотренных практик.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у обучающихся уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

Для образовательных организаций проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена - это возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально-техническую базу, уровень квалификации преподавательского состава, а также направления деятельности, в соответствии с которыми определить точки роста и дальнейшего развития.

### **Оценочные материалы**

Все вопросы, тесты, лабораторно-практические работы, практические работы оцениваются по пяти бальной системе (приложение 1).

**Оценка «5»** (отлично) – Ставится за полное, правильное, последовательное и логичное изложение материала. Владение профессиональными терминами свободное.

**Оценка «4»** (хорошо) – Ставится за правильное, последовательное и логичное изложение материала с наводящими вопросами. Владение профессиональными терминами свободное.

**Оценка «3»** (удовлетворительно) - Ставится за неполный ответ, непоследовательность изложения материала с наводящими вопросами.

**Оценка «2»** (неудовлетворительно) - Ставится за неправильное изложение материала, отсутствие последовательности. Не владеет профессиональными терминами.

## Список литературы

Преподавателю:

1. Н.А Белебихина, Методика и технология работы педагога дополнительного образования. – М., 2014.
3. В. А. Барановский Т.И. Перетятко «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2001 г.4. А.Н. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Издательство «Хлебпродинформ», 2002 г.
3. Р.П. Кенгиз «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов», Москва, издательство «Колос», 1992 г.
4. В.Т.Лапшина, Г.С.Фонарева, С.Л. Ахиба «Сборник рецептур» Министерство торговли Российской Федерации, 2000 г. Издательство «Хлебпродинформ», 2000 г.
5. А. Селезнев «Пироги и выпечка», издатель ООО «Бониер Пабλικейшинз», 2014 г.
6. М.Н. Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2015 г.
7. М.Н. Шумилкина, Н.В.Дроздова «Кондитер рабочая тетрадь», Ростов-на-Дону, Феникс, 2015 г.

Для обучающихся:

1. С.А Лаврова. «Первоклассные истории о правах» Ек-г Изд. «Сократ» 2003.
2. В. А. Барановский Т.И. Перетятко «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2001 г.4. А.Н. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Издательство «Хлебпродинформ», 2002 г.
3. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2015
4. Р.П. Кенгиз «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов», Москва, издательство «Колос», 1992 г.
5. А,Селезнев «Пироги и выпечка», издатель ООО «Бониер Пабλικейшинз», 2014 г.

### **Аннотация**

Программа профессионального обучения «Кондитерское производство: кондитер 2-го разряда» социально-педагогической направленности адресована обучающимся 14 – 18 лет.

Срок реализации: 1 (год), объем 260 часов.

Целью программы является качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии кондитер.

Основные задачи:

- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии, формирование общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии кондитер, приобретение необходимых умений и опыта практической работы кондитера.

В результате освоения программы обучающийся будет знать основы сырья и материалов кондитерского производства, технологию приготовления теста для мучных кондитерских и для хлебобулочных изделий, виды разделки и формовки кондитерских изделий, хлеба и булочных изделий, режимы выпечки кондитерских изделий и изделий из дрожжевого теста.

В результате освоения программы обучающийся будет уметь производить мучные кондитерские изделия и изделия из дрожжевого теста: различные виды изделий из бисквитного, песочного, заварного теста, а также различные виды хлеба и булочных изделий, национальные мучные кондитерские изделия.

За время обучения обучающиеся проходят учебно-производственную практику на пищевых предприятиях города и в учебных мастерских «ЦОиПО».

Оценочные материалы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества сырья, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- обоснованность выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- демонстрация технологических операций по подготовке сырья и приготовления</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Тестирование</p> <p>Зачет</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебно-производственной практик.</p>

	<p>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- обоснование требований к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- демонстрация способов оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- обоснование использования необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря</p>	
<p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p>	<p>- демонстрация органолептических способом проверки качества основного сырья, используемого для приготовления основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для</p>	<p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Тестирование</p> <p>Зачет</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебно-производственной</p>

	<p>приготовления основных мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование различных технологий приготовления;</li> <li>- способность оценивать качество основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- обоснованность выбора способов хранения основных мучных кондитерских изделий с соблюдением температурного режима;</li> <li>- обоснование выбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- демонстрация соблюдения правил их безопасного использования</li> </ul>	<p>практик.</p>
<p>ПК 1.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованно выбирать основные гастрономические продукты и дополнительные ингредиенты к ним при приготовлении</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на практическом занятии Контрольная работа Тестирование</p>

	<p>отделочных полуфабрикатов;  - демонстрация последовательного выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении отделочных полуфабрикатов;  - демонстрация правил проведения бракеража отделочных полуфабрикатов;  - соблюдение температурного режима хранения отделочных полуфабрикатов;  - соблюдение требований к качеству отделочных полуфабрикатов;  - демонстрация способов оформления отделочными полуфабрикатами;  - умение подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при приготовлении отделочных</p>	<p>Зачет  Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебно-производственной практике.</p>
--	---	---

	полуфабрикатов; - соблюдение правил безопасного использования технологического оборудования и инвентаря	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем предприятия	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - обоснование оценки эффективности и	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебно-производственной практике

	качества выполнения	
ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способов решения стандартных и нестандартных профессиональных задач при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебно-производственной практике
ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение эффективных способов поиска необходимой информации; - демонстрация способов использования различных источников, включая электронные ресурсы Интернета	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебно-производственной практике
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования современного оборудования с электронным программированием; - применение новых	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебно-производственной

	современных технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</li> <li>- умение работать в коллективе;</li> <li>- умение решать конфликтные ситуации</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебно-производственной практике
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- демонстрация способов использования знаний и умений по требованиям санитарии и гигиены к производственным помещениям</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебно-производственной практике

**Рабочая программа**  
**учебно-производственной практики**  
**к программе предпрофессионального обучения**  
**по направлению: «\_\_\_-».**  
**Код профессии: \_\_\_\_\_**  
**Объем программы: 54 часа**

Составитель:  
\_\_\_\_\_  
преподаватель,  
высшая квалификационная категория

2020 - 2021 уч. год

**Содержание**

<b>1. Пояснительная записка .....</b>	<b>51</b>
<b>2. Учебный (тематический) план .....</b>	<b>53</b>
<b>3. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы .....</b>	<b>54</b>

**пример!!!!**

### **1. Пояснительная записка**

Рабочая программа учебно-производственной практики является частью о программы предпрофессионального обучения детей старшего школьного возраста по направлению «\_\_\_\_\_», код профессии \_\_\_\_\_

Учебно-производственная практика, вид учебной деятельности, обеспечивающий целостный подход в профессиональной деятельности, гармоничное владение теоретическими и практическими аспектами профессии. Направлена на решение ряда важнейших проблем в освоении рабочей профессии, знакомства с трудовой деятельностью, практическими навыками. Освоение профессиональной этики, умение наблюдать и анализировать практическую деятельность.

Цели и задачи учебно-производственной практики:

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования информации, проектирования и создания продуктов труда;
- развитие познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- формирование навыков коллективизма, сотрудничество в коллективе;
- соблюдение правил безопасности на рабочем месте.

В результате прохождения учебно-производственной практики обучающиеся должны знать:

В результате прохождения учебно-производственной практики обучающиеся должны уметь:

- планировать свою работу;
- создавать благоприятные условия, позволяющие обучающимся, воспитанникам, детям проявлять гражданскую и нравственную позицию, реализовывать свои интересы и потребности, интересно и с пользой для их развития проводить свободное время;
- осуществлять заботу о здоровье и безопасности обучающихся (воспитанников, детей);
- организовать каникулярного отдыха, изучая и используя передовой опыт работы с детьми и подростками;
- выполнять правила по охране труда и пожарной безопасности.

Должен знать:

- приоритетные направления развития образовательной системы Российской Федерации;

- законы и иные нормативные правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность, физкультурно-оздоровительную деятельность;
- возрастную и специальную педагогику и психологию, физиологию, гигиену, закономерности и тенденции развития детского движения;
- индивидуальные и возрастные особенности обучающихся, воспитанников, детей;
- специфику работы детских общественных организаций, объединений, развития интересов и потребностей обучающихся, воспитанников;
- организация досуговой деятельности;
- основы работы с персональным компьютером (текстовыми редакторами, электронными таблицами), электронной почтой и браузерами, мультимедийным оборудованием;
- методы убеждения, аргументации своей позиции, установления контакта с обучающимися, воспитанниками разного возраста, их родителями (лицами, их заменяющими), педагогическими работниками;
- технологии диагностики причин конфликтных ситуаций, их профилактики и разрешения;
- правила внутреннего трудового распорядка образовательного учреждения;
- правила по охране труда и пожарной безопасности.

Рекомендуемое количество часов на освоение учебно-производственной практики - 54 часа.

Программа учебно-производственной практики адресована обучающимся старшего школьного возраста с 14 -18 лет.

## **2. Учебный (тематический) план**

<b>№ п.п.</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Вводное. План прохождения практики.	1
2	Профессии педагогической направленности	2
3	Условия труда водителя	1
4	Этика водителя	1
5	Оказание первой медицинской помощи	1
6	Знакомство с учреждениями образования	4
7	Мастер-класс по снятию эмоционального напряжения	2
8	Игры на знакомство	3
9	Игры на свежем воздухе	3
10	Игры на внимание	2
11	Оформление отрядного уголка	2
12	Разработка игр для лагеря дневного пребывания	4
13	Разработка тематических квест-игр	4
14	Разработка тематических мероприятий	6

15	Выступление на публике	4
16	Оформление презентаций	2
17	Самостоятельная работа. Работа с литературой.	4
18	Флешмоб	2
19	Составление сюжетно-ролевых игр	4
20	Подбор музыкальных произведений для детей	2
	<b>Итого:</b>	<b>54</b>

### 3. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Форма аттестации обучающихся для определения результатов освоения учебно-производственной практики предпрофессионального обучения по направлению: «Должности служащих: вожатый» является анализ выполненной работы.

Оценочные материалы.

Выполнение заданий учебно-производственной практики оценивается по пяти бальной системе.

**Оценка «5»** - Ставится за полное, правильное, последовательное и логичное изложение материала. Владение профессиональными терминами свободное.

**Оценка «4»** - Ставится за правильное, последовательное и логичное изложение материала с наводящими вопросами. Владение профессиональными терминами свободное.

**Оценка «3»** - Ставится за неполный ответ, непоследовательность изложения материала с наводящими вопросами.

**Оценка «2»** - Ставится за неправильное изложение материала, отсутствие последовательности. Не владеет профессиональными терминами.