



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ «Колледжа сервиса  
Оренбурга Оренбургской области»  
Т.М. Мальгина

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
Программа профессиональной подготовки рабочих  
По профессии Кондитер 3 разряда

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»

Основная программа профессионального обучения программа профессиональной подготовки рабочих по профессии Кондитер Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области» разработана в соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266)

Организация-разработчик: ГАПОУ «Колледж сервиса»

Разработчики: Преподаватель учебного цикла  
Колотова О.М.

Квалификация выпускника: Кондитер 3 разряда

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |   |
|---|---|
| 1. Общие положения .....  | 4 |
| Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения ..... | 4 |
| Требования к поступающим.....   | 4 |
| Нормативный срок освоения программы .....   | 4 |
| Квалификационная характеристика выпускника .....  | 4 |
| 2. Характеристика подготовки .....  | 5 |
| 3. Учебный план .....   | 6 |
| 4. Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения .....           | 7 |

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### **Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения**

Основная программа профессионального обучения программа профессиональной подготовки рабочих Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж сервиса»- комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся по профессии Кондитер.

Нормативную правовую основу разработки основной программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.
- Профессиональный стандарт от 22 января 2013 г. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266).
- Приказ Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 29 декабря 2006 г. N 1154 "Об утверждении Перечня основных профессий рабочих промышленных производств (объектов), программы обучения которых, должны согласовываться с органами Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору";
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России, в том числе:
- Приказ Минобрнауки образования и науки Российской Федерации от 02.07.13 №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.13 № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

#### **Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение - без требований к образованию

#### **Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 320 часа при очной форме обучения

#### **Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по профессии Кондитер в качестве кондитера.

Квалификационный уровень в соответствии с отраслевой рамкой квалификаций: 3 разряд

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Основная цель подготовки по программе

– прошедший профессиональную подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 3 разряда на предприятиях общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессионального модуля:

1. Основы экономики
2. Товароведение пищевых продуктов
3. Основы организации производства предприятий общественного питания
4. Калькуляция и учет
5. Профессиональная этика и эстетика
6. Технология приготовления кондитерских изделий
7. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
8. Оборудование предприятий общественного питания
9. Производственное обучение
10. Производственная практика



#### **4 Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения**

Оценка качества подготовки, включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена.

Текущий контроль проводится в процессе освоения программы.

Реализация основной программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся и проводится по окончании освоения дисциплины, междисциплинарных курсов.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программами учебных дисциплин, профессионального модуля, учебной практики и академически успешными в рамках контроля и(или) промежуточной аттестации.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте, по соответствующей профессии. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца о пройденном обучении.