

1. Общая характеристика Программы

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 01.05.2017) «Об образовании в Российской Федерации», положениями профессионального стандарта «Кондитер», утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н, приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии повар, кондитер».

1.1. Цель Программы

Целью программы является подготовка квалифицированного специалиста по профессии кондитер. Основная цель профессиональной деятельности: изготовление качественной кондитерской продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

1.2. Задачи программы переподготовки

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- и операции приготовления продукции питания.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.3. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Лица, желающие освоить программу профессионального обучения, должны иметь общее (основное, среднее) образование, профессиональную переподготовку - среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

1.4. Трудоемкость Программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 320 академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя, текущей, промежуточной и итоговой аттестации. Нормативный срок освоения программы – 2 месяца.

1.5. Форма обучения

Формы обучения по программе – очная.

Срок освоения программы при обучении по очной форме составляет 2 месяца.

1.6. Режим занятий

При любой форме обучения учебная нагрузка устанавливается не более 40 академических часов в неделю.

1.7. Формы аттестации

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. Для аттестации в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин, курсов, работодатели, специалисты учреждений занятости.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Итоговая аттестация содержит 16 билетов и оценивается по пятибальной шкале. Тематика вопросов в экзаменационных билетах соответствует с

основным учебным дисциплинам, предусмотренным учебным планом. Каждый экзаменационный билет содержит по 3 вопроса.

Уровень освоения (количество правильных ответов)	Оценка		
	Полная запись	Сокращенная запись	Числовой эквивалент
3	отлично	отл.	5
3 неполных ответа	хорошо	хор.	4
2	удовлетворительно	удовл.	3
1 неполный ответ	неудовлетворительно	неудовл.	2

1.8 Итоговый документ

По завершению обучения, предусмотренного учебной программой и в случае успешной сдачи квалификационного экзамена, обучающемуся присваивается квалификация «Кондитер» выдается свидетельство о профессиональном обучении