

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Сормовский механический техникум имени Героя Советского
Союза П.А. Семенова»



**Образовательная программа среднего профессионального образования –
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Профессия: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Форма обучения - очная

Наименование квалификации: изготовитель конфет-машинист расфасовочно-
упаковочных машин

Нормативный срок освоения ППКРС: 2 года 10 мес.

Нижний Новгород, 2019

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий ГБПОУ «Сормовский механический техникум имени Героя Советского Союза П.А. Семенова» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии, утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 789 (зарегистрированным Министерством юстиции РФ 20 августа 2013 г. № 29585).

Организация разработчик: ГБПОУ "Сормовский механический техникум имени Героя Советского Союза П.А. Семенова" (далее ГБПОУ СМТ)

Разработчики: Бондарева О.С., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ СМТ;

Жукова В.В., преподаватель профессионального цикла ГБПОУ СМТ.

Общие положения

Нормативно-правовые акты разработки образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки и квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий составляют:

- Федеральный закон " Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ 29 декабря 2012 г.
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 789 (зарегистрированным Министерством юстиции РФ 20 августа 2013 г. № 29585).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306).
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 г. №12-696 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО СПО".
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению.
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерством образования и науки РФ 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05 вн.).
- Устав ГБПОУ СМТ.

Общая характеристика ППКРС

Цель программы: реализация требований ФГОС СПО к качеству подготовки выпускников с учетом запросов работодателей, потребителей образовательных услуг. В техникуме по согласованию с ЗАО "Сормовская кондитерская фабрика" из п.3.2 ФГОС Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих выбрано следующее сочетание: изготовитель конфет – машинист расфасовочно-упаковочных машин.

Сроки освоения программы базовой подготовки при очной форме обучения:

- на базе основного общего образования (9 кл.) 2 года 10 месяцев.

При успешном освоении ППКРС выпускнику присваиваются квалификации:

- изготовитель конфет;
- машинист расфасовочно-упаковочных машин.

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по производству кондитерских сахаристых изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье и материалы, применяемые для изготовления кондитерских сахаристых изделий;
- готовая кондитерская продукция;
- технологические процессы и операции производства кондитерских сахаристых изделий;
- технологическое оборудование кондитерского производства;
- средства контроля.

Обучающийся по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий готовится к следующим видам деятельности:

- Изготовление конфет.
- Изготовление шоколада и шоколадных изделий.
- Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

Изготовление конфет.

ПК 1.1. Изготавливать конфетные массы.

ПК 1.2. Формовать корпуса конфет.

ПК 1.4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет.

Изготовление шоколада и шоколадных изделий.

ПК 3.1. Производить шоколадные массы.

ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия.

ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту.

Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.

ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.

ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального;
- и разделов
- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика:
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих при сроке обучения 2 года 10 мес. составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая	74 недели
--------------------------------------------------	-----------

культура»	
Учебная практика	41 неделя
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	2 недели
Каникулы	25 недель
итого	147 недель

Требования к условиям реализации ППКРС

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются техникумом после положительного заключения работодателей.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже уровня по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Реализация ППКРС по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплине (модулю). Данные педагогические работники обязаны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три

года. Учебную и производственную практику ведут мастера производственного обучения, которые должны иметь квалификацию выше квалификации, присваиваемой выпускникам.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам. Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Учебная и производственная практики проводятся в цехах предприятия согласно заключенным договорам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
- технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- сырья и материалов в кондитерском производстве;
- кондитерской сахаристой продукции.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Аннотация рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей

Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов(МДК)	Коды формируемых компетенций	Аннотация программ дисциплин, профессиональных модулей
ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1-7 ПК 1.1, 1.2, 1.4 ПК 3.1 - 3.3 ПК 5.1 - 5.3	В результате изучения дисциплины обучающийся должен: уметь: Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; 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

		<p>работников пищевых производств; Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; Правила проведения дезинфекций, дезинсекции, дератизации. Количество часов на освоение дисциплин: максимальная нагрузка обучающегося 94 часа; аудиторная - 64 часа; самостоятельная работа - 30 часов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и экзамена.</p>
<p>ОП.02. Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий</p>	<p>ОК 1-7 ПК 1.1,1.2, 1.4 ПК 3.1 - 3.3 ПК 5.1 - 5.3</p>	<p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен: уметь: Ориентироваться в ассортименте кондитерской продукции; Определять виды и качество кондитерских сахаристых изделий; Определять изменения спроса на кондитерскую продукцию; Переходить на выпуск новых видов продукции; знать: Особенности современного производства и реализации кондитерской продукции; Принципы организации кондитерского производства, ориентированного на спрос; Основные отечественные и зарубежные кондитерские бренды; Роль потребительских свойств</p>

		<p>кондитерской продукции в формировании спроса; Ассортимент кондитерских сахаристых изделий; Требования действующий стандартов к качеству кондитерских сахаристых изделий; Примеры применения достижения научно-технического прогресса в кондитерском производстве; Конъюнктуру современного рынка кондитерских товаров; Перспективы развития кондитерского производства Количество часов на освоение дисциплин: максимальная нагрузка обучающегося 47 часов; аудиторная – 32 часа; самостоятельная работа - 15 часов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>ОП.03. Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>	<p>ОК 1-7 ПК 1.1,1.2, 1.4 ПК 3.1 - 3.3 ПК 5.1 - 5.3</p>	<p>В результате изучения 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; знать: Принципы рыночной экономики; Организационно-правовые формы организаций;</p>

		<p>Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>Механизмы формирования заработной платы формы оплаты труда.</p> <p>Количество часов на освоение дисциплин:</p> <p>максимальная нагрузка обучающегося 94 часа;</p> <p>аудиторная - 64 часов;</p> <p>самостоятельная работа - 30 часов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ОП.04.Безопасность жизнедеятельности	<p>ОК 1-7</p> <p>ПК 1.1,1.2, 1.4</p> <p>ПК 3.1 - 3.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.3</p>	<p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>Применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p>

		<p>Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>знать:</p> <p>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 серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>Основы военной службы и обороны государства;</p> <p>Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>Способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>Организацию и порядок</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружения (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p> <p>Количество часов на освоение дисциплины:</p> <p>максимальная нагрузка обучающегося 101 час;</p> <p>аудиторная - 68 часов;</p> <p>самостоятельная работа - 33 часа.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>ПМ.01 Изготовление конфет, драже</p>	<p>ОК 1-7 ПК 1.1,1.2, 1.4</p>	<p>В результате изучения программы профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>Работы на оборудовании для изготовления конфет;</p> <p>уметь:</p> <p>Изготавливать конфетные массы;</p> <p>Формовать корпуса конфет;</p> <p>обрабатывать поверхности корпусов конфет;</p> <p>Устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет;</p>

		<p>Обслуживать оборудование для изготовления конфет; Соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении конфет; знать: Характеристики сырья и материалов, применяемых для изготовления конфет; Технологические процессы изготовления конфетных масс и подготовки кондитерской массы к формированию; Технологический процесс формирования корпусов конфет; Виды брака в процессе формирования и резания; меры по их устранению; Технологический процесс обрабатывания поверхности корпусов конфет; Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления конфет; Способы устранения неполадок оборудования при изготовлении конфет; Дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет, и меры по их устранению Количество часов на освоение программы профессионального модуля: максимальная нагрузка обучающегося 1048 часов; аудиторная - 967 часов; самостоятельная работа - 79 часов; учебная практика - 36 часов; производственная практика – 756 часов.</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена и экзамена (квалификационного).
ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий	ОК 1-7 ПК 3.1- 3.3	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: Работы на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий;</p> <p>уметь: Производить шоколадные массы; Изготавливать шоколадные изделия; Изготавливать глазурь и шоколадную пасту; Выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий; Обслуживать оборудование для изготовления шоколада; Соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада;</p> <p>знать: Характеристику сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада; технологический процесс производства шоколадных масс; Технологический процесс изготовления шоколадных изделий; Технологический процесс изготовления глазури и шоколадной пасты; Способы устранения</p>

		<p>неполадок оборудования при изготовлении шоколада; Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления шоколада; Дефекты, возникающие процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий, и меры по их устранению. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: максимальная нагрузка обучающегося 618 часов; аудиторная - 582 часа; самостоятельная работа - 36 часов; производственная практика – 504 часа. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена и экзамена (квалификационного).</p>
<p>ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий</p>	<p>ОК 1-7 ПК 5.1-5.3</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: Работы на оборудовании для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; уметь: Завертывать кондитерские изделия; Расфасовывать кондитерские изделия; Упаковывать кондитерские изделия; Выявлять и устранять дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания,</p>

		<p>упаковывания кондитерских изделий;</p> <p>Устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;</p> <p>Обслуживать оборудование для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при завертывании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий;</p> <p>знать:</p> <p>Виды заверточно-упаковочных материалов;</p> <p>Технологический процесс завертывания кондитерских изделий;</p> <p>Технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий;</p> <p>Технологический процесс упаковывания кондитерских изделий;</p> <p>Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;</p> <p>Дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>изделий, и меры по их устранению.</p> <p>Количество часов на освоение программы профессионального модуля: максимальная нагрузка обучающегося 324 часа; аудиторная - 275 часов; самостоятельная работа - 49 часов; учебная практика - 36 часов; производственная практика - 144 часа.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и экзамена (квалификационного).</p>
ФК.00 Физическая культура	<p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p>	<p>В результате освоения раздела обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать:</p> <p>О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.</p> <p>Количество часов на освоение дисциплины: максимальная нагрузка обучающегося 68 часов; аудиторная - 34 часа; самостоятельная работа - 34 часа.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

