

УТВЕРЖДЕН

Приказом
Министерства образования и науки
Донецкой Народной Республики
от _____ № _____

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 19.01.07 КОНДИТЕР
САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ**

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий для профессиональных образовательных организаций, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии, на территории Донецкой Народной Республики (далее - образовательная организация).

1.2. Право на реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана

воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ГОС СПО - государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК - общая компетенция;

ОП - общепрофессиональные модули;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Сроки получения СПО по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий в очной форме обучения и соответствующие квалификации приводятся в приложении 1.

3.2. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих СПО при формировании ППКРС в соответствии с Перечнем профессий рабочих, квалификаций рабочего, служащего, по которым осуществляется реализация профессиональных программ квалифицированных рабочих (служащих) в образовательных организациях Донецкой Народной Республики, утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 25 июня 2015 г. № 280, зарегистрированным в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики 14 июля 2015 г., регистрационный № 285 (с изменениями):

дражировщик - изготовитель конфет - изготовитель карамели - халвомес;

изготовитель шоколада - машинист расфасовочно-упаковочных машин;
изготовитель мармеладо-пастильных изделий - машинист расфасовочно-упаковочных машин;

дражировщик - машинист расфасовочно-упаковочных машин;

изготовитель конфет - машинист расфасовочно-упаковочных машин;

изготовитель карамели - машинист расфасовочно-упаковочных машин;

халвомес - машинист расфасовочно-упаковочных машин.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

для обучающихся по очно-заочной форме обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 6 месяцев.

IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

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

4.2. 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.

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

а) изготовление конфет, драже;

б) изготовление карамели, халвы;

в) изготовление шоколада и шоколадных изделий;

г) изготовление мармеладо-пастильных изделий;

д) завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1. 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).

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

а) изготовление конфет, драже:

ПК 1.1. Изготавливать конфетные массы.

ПК 1.2. Формовать корпуса конфет.

ПК 1.3. Изготавливать корпуса драже.

ПК 1.4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже;

б) изготовление карамели, халвы:

ПК 2.1. Изготавливать леденцовую карамель.

ПК 2.2. Изготавливать карамель с начинками.

ПК 2.3. Изготавливать халву;

в) 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;

г) изготовление мармеладно-пастильных изделий:

ПК 4.1. Изготавливать мармелад.

ПК 4.2. Изготавливать пастилу.

ПК 4.3. Изготавливать зефир;

д) завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий:

ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.

ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.

ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

6.1. ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:
обще профессионального;
профессионального
и разделов:
физическая культура;
учебная практика;
производственная практика;
промежуточная аттестация;
государственная итоговая аттестация.

6.2. Обязательная часть ППКРС должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

6.3. Образовательной организацией при определении структуры программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (см. приложение 2) и трудоемкости ее освоения может применяться система

зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 43 недели для программы подготовки, рассчитанной на срок обучения 10 месяцев, и 65 недель для ППКРС, рассчитанной на срок обучения 2 года 10 месяцев (см. приложение 3).

VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

7.1. Образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает ППКРС в соответствии с ГОС СПО, определяя профессию или сочетание профессий рабочих (должностей служащих) согласно пункту 3.2 настоящего ГОС СПО, с учетом соответствующей примерной ППКРС.

Перед началом разработки ППКРС образовательная организация должна определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, должны соответствовать присваиваемым квалификациям, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППКРС образовательная организация:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, на практики, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

обязана ежегодно обновлять ППКРС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ГОС СПО;

обязана в рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязана обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуального учебного плана;

обязана формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию

воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должна предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

7.2. При реализации ППКРС обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании».

7.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

7.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

7.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

7.6. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

7.7. По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях образовательной организации либо по желанию обучающихся).

7.8. Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

7.9. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В этом случае ППКРС, реализуемая на базе основного

общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели (расчет приводится в приложении 4).

7.10. Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

7.11. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (согласно части 1 статьи 13 Закона Донецкой Народной Республики «О воинской обязанности и военной службе»).

7.12. Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7.13. Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера

производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в соответствии с пунктом 2 части 4 статьи 44, пунктом 7 части 1 статьи 45 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании», в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

7.14. ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

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).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

7.15. Прием на обучение по ППКРС за счет бюджетных ассигнований бюджета Донецкой Народной Республики является общедоступным, если

иное не предусмотрено частью 4 статьи 65 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании».

7.16. Образовательная организация, реализующая ППКРС, должна располагать материально-технической базой (приложение 5), обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

7.17. Реализация ППКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Донецкой Народной Республики в соответствии с частью 2 статьи 12 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании».

VIII. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

8.1. Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

8.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно в соответствии с локальным актом, регулирующим процедуры проведения текущего контроля и промежуточной аттестации и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

8.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) 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 и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

8.4. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

8.5. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам согласно части 6 статьи 56 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании».

8.6. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ГОС СПО.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

8.7. Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, вправе бесплатно пройти государственную итоговую

аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования в соответствии с частью 6 статьи 65 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании». При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

Директор Департамента просвещения
Министерства образования и науки
Донецкой Народной Республики

В.В. Пестрецов

СРОКИ ПОЛУЧЕНИЯ СПО ПО ПРОФЕССИИ
19.01.07 КОНДИТЕР САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ В ОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ И
СООТВЕТСТВУЮЩИЕ КВАЛИФИКАЦИИ

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации ¹	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения ²
среднее общее образование	Дражировщик Изготовитель карамели Изготовитель конфет Изготовитель мармеладо-пастильных изделий	10 месяцев
основное общее образование	Изготовитель шоколада Машинист расфасовочно-упаковочных машин Халвомес	2 года 10 месяцев ³

¹ ГОС СПО в части требований к результатам освоения ППКРС ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

² Независимо от применяемых образовательных технологий.

³ Образовательные организации, осуществляющие подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, реализуют государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППКРС, в том числе с учетом получаемой профессии СПО.

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5	6
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел «Физическая культура».	756	504		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	182	128		
	<p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <p>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>знать:</p> <p>основные группы микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p>			ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.3 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.3

1	2	3	4	5	6
	<p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p>				
	<p>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 кондитерской продукции в формировании спроса; ассортимент кондитерских сахаристых изделий; требования действующих стандартов к качеству кондитерских сахаристых изделий; примеры применения достижения научно-</p>			<p>ОП.02. Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий</p>	<p>ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.3 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.3</p>

1	2	3	4	5	6
	<p>технического прогресса в кондитерском производстве; конъюнктуру современного рынка кондитерских товаров; перспективы развития кондитерского производства;</p>				
	<p>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; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда;</p>			<p>ОП.03. Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>	<p>ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.3 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.3</p>
	<p>уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p>		32	<p>ОП.04. Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.3 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.3</p>

1	2	3	4	5	6
	<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 Донецкой Народной Республики;</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;</p>				

1	2	3	4	5	6
	<p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>				
П.00	Профессиональный учебный цикл	506	342		
ПМ.00	Профессиональные модули	506	342		
ПМ.01	<p>Изготовление конфет, драже. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: работы на оборудовании для изготовления конфет; работы на оборудовании для изготовления драже; уметь: изготавливать конфетные массы; формовать корпуса конфет; изготавливать корпуса драже; обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже;</p>			<p>МДК.01.01. Технология изготовления конфет</p> <p>МДК.01.02. Технология изготовления драже</p>	<p>ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4</p>

1	2	3	4	5	6
	<p>устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет, драже;</p> <p>обслуживать оборудование для изготовления конфет, драже;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении конфет, драже;</p> <p>знать:</p> <p>характеристики сырья и материалов, применяемых для изготовления конфет, драже;</p> <p>технологические процессы изготовления конфетных масс и подготовки кондитерской массы к формованию;</p> <p>технологический процесс формования корпусов конфет;</p> <p>виды брака в процессе формования и резания; меры по их устранению;</p> <p>технологический процесс изготовления корпусов драже;</p> <p>технологический процесс обрабатывания поверхности корпусов конфет, драже;</p> <p>устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления конфет, драже;</p> <p>способы устранения неполадок оборудования при изготовлении конфет, драже;</p> <p>дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет и драже, и меры по их устранению.</p>				

1	2	3	4	5	6
ПМ.02	<p>Изготовление карамели, халвы.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>работы на оборудовании для изготовления карамели;</p> <p>работы на оборудовании для изготовления халвы;</p> <p>уметь:</p> <p>изготавливать леденцовую карамель;</p> <p>изготавливать карамель с начинками;</p> <p>изготавливать халву;</p> <p>выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления карамели, халвы;</p> <p>обслуживать оборудование для изготовления карамели, халвы;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении карамели, халвы;</p> <p>знать:</p> <p>характеристики сырья и материалов, применяемые для изготовления карамели, халвы;</p> <p>технологический процесс изготовления леденцовой карамели;</p> <p>технологический процесс изготовления карамели с начинкой;</p> <p>технологический процесс приготовления начинок;</p> <p>технологический процесс изготовления халвы;</p>			<p>МДК.02.01. Технология изготовления карамели</p> <p>МДК.02.01. Технология изготовления халвы</p>	<p>ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.3</p>

1	2	3	4	5	6
	<p>устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления карамели, халвы;</p> <p>способы устранения неполадок оборудования при изготовлении карамели, халвы;</p> <p>дефекты, возникающие в процессе изготовления карамели и халвы, и меры по их устранению.</p>				
ПМ.03	<p>Изготовление шоколада и шоколадных изделий.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>работы на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий;</p> <p>уметь:</p> <p>производить шоколадные массы;</p> <p>изготавливать шоколадные изделия;</p> <p>изготавливать глазурь и шоколадную пасту;</p> <p>выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий;</p> <p>обслуживать оборудование для изготовления шоколада;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада;</p> <p>знать:</p> <p>характеристика сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада;</p> <p>технологический процесс производства</p>			МДК.03.01. Технологии изготовления шоколада и шоколадных изделий	ОК 1 - 7 ПК 3.1 - 3.3

1	2	3	4	5	6
	<p>шоколадных масс; технологический процесс изготовления шоколадных изделий; технологический процесс изготовления глазури и шоколадной пасты; способы устранения неполадок оборудования при изготовлении шоколада; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления шоколада; дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий, и меры по их устранению.</p>				
ПМ.04	<p>Изготовление мармеладо-пастильных изделий. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: работы на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий; уметь: изготавливать мармелад; изготавливать пастилу; изготавливать зефир; обслуживать оборудование для изготовления мармеладо-пастильных изделий; выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо-пастильных изделий; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении мармеладо-пастильных изделий;</p>			МДК.04.01. Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий	ОК 1 - 7 ПК 4.1 - 4.3

1	2	3	4	5	6
	<p>знать: характеристику сырья и материалов, применяемых для изготовления мармеладо-пастильных изделий; процесс изготовления мармелада; роль студнеобразующих компонентов; процесс изготовления пастилы; процесс изготовления зефира; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления мармеладо-пастильных изделий; дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо-пастильных изделий, и меры по их устранению.</p>				
ПМ.05	<p>Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий. 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, упаковывания кондитерских изделий; устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания,</p>			МДК.05.01. Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий	ОК 1 - 7 ПК 5.1 - 5.3

1	2	3	4	5	6
	<p>расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; обслуживать оборудование для заворачивания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при заворачивании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий; знать: виды заверточно-упаковочных материалов; технологический процесс заворачивания кондитерских изделий; технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий; технологический процесс упаковывания кондитерских изделий; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для заворачивания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; дефекты, возникающие в результате заворачивания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий, и меры по их устранению.</p>				
ФК.00	<p>Физическая культура. В результате освоения раздела «Физическая культура» обучающийся должен: уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения</p>	68	34		<p>ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7</p>

1	2	3	4	5	6
	жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.				
	Вариативная часть учебных циклов ППКРС (определяется образовательной организацией)	162	108		
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ППКРС	918	612		
УП.00	Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	21 нед./ 41 нед.	756/ 1476		ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.3 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.3
ПП.00	Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования				
ПА.00	Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./ 2 нед.			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/ на базе основного общего образования	1 нед./ 2 нед.			

Приложение 3
к Государственному образовательному
стандарту среднего профессионального
образования по профессии 19.01.07
Кондитер сахаристых изделий (пункт 6.3)

СРОК ПОЛУЧЕНИЯ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ППКРС В ОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ

Структура образовательной программы	При сроках обучения:	
	10 месяцев	2 года 10 месяцев
Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	17 нед.	
Учебная практика	21 нед.	41 нед.
Производственная практика		
Промежуточная аттестация	1 нед.	2 нед.
Государственная итоговая аттестация	1 нед.	2 нед.
Каникулы	3 нед.	
Итого	43 нед.	65 нед.

Приложение 4
к Государственному образовательному
стандарту среднего профессионального
образования по профессии 19.01.07
Кондитер сахаристых изделий (пункт 7.9)

РАСЧЕТ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКА ОСВОЕНИЯ ППКРС
В ОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ, ОБУЧАЮЩИХСЯ
НА БАЗЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулы	22 нед.

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.

Залы:

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