

## **ОПИСАНИЕ**

### **ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

программы профессионального обучения

**Образовательная программа**  
профессиональной подготовки  
по профессиям рабочих, должностям служащих

**Профессия**  
12901 Кондитер

**Квалификация выпускника**  
Кондитер 2 разряда

Настоящая основная образовательная программа профессионального обучения(ОППО) по профессии 12901 Кондитер представляет собой систему документов, разработанную ОБПОУ «ОГТК» с учетом требований рынка труда.

ОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики.

Нормативную правовую базу разработки ОППО составляют:

— Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями и дополнениями от: 16 декабря 2013 г., 28 марта, 27 июня 2014 г., 3 февраля 2017 г., 12 ноября 2018 г., 25 апреля 2019 г., 1 июня 2021 г.);

— Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер»;

— Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 года n 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Форма освоения образовательной программы по профессии 12901 Кондитер – очная.

Образовательная программа реализуется для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования (без предъявления требований к уровню образования).

Нормативный срок освоения образовательной программы при очной форме обучения на базе основного среднего образования – 10 месяцев.

По завершении освоения ОППО выпускникам выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (о присвоении квалификации).

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

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- технологическое оборудование;
- посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления.

Вид профессиональной деятельности – производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания, целью которого является изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Обобщенная трудовая функция – изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков и установления квалификационного разряда. К проведению квалификационного экзамена могут быть привлечены представители работодателя.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 2 разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство по профессии «Кондитер».