

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**


Рассмотрено

на заседании педагогического совета
протокол № 2
от «1» сентября 2023 г.

Утверждено

приказом и.о. директора

ГАПОУ ТО «Голышмановский
агропедагогический колледж»

 /И.Г. Макарова/

№ 88-0 от «01» сентября 2023 г.



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ
(для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы
основного общего образования)**

по профессиям:

12901 Кондитер.

Помощник воспитателя

Форма обучения - очная

Квалификации выпускника: кондитер – 3 разряд, помощник воспитателя

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1.	Общие положения	4
Раздел 2.	Общая характеристика программы	5
Раздел 3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
Раздел 4.	Планируемые результаты освоения программы	5
	4.1. Профессиональные компетенции	6
Раздел 5.	Структура программы	
	5.1. Учебный план	14
	5.2. Календарный учебный график	14
	5.3. Рабочая программа воспитания	14
	5.4. Календарный план воспитательной работы	15
Раздел 6.	Условия реализации программы	
	6.1. Требования к материально-техническому оснащению программы	15
	6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	16
	6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	17
	6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	18
	6.5. Требования к кадровым условиям реализации программы	18
Раздел 7.	Контроль и оценка результатов освоения программы	20
Раздел 8.	Разработчики программы	20
Приложения		
Приложение 1	Учебный план	
Приложение 2	Календарный учебный график	
Приложение 3	Рабочая программа воспитания	
Приложение 4	Календарный план воспитательной работы	
Приложение 5	Программа ФК.00 Физическая культура	
Приложение 6	Программа ОП.01. Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	
Приложение 7	Программа ОП.02 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
Приложение 8	Программа ОП.03 Основы калькуляции и учета	
Приложение 9	Программа ОП.04. Техническое оснащение и организация рабочего времени	
Приложение 10	Программа ОП.05 Экономика отрасли и предприятия	
Приложение 11	Программа ОП.06 Безопасность жизнедеятельности	
Приложение 12	Программа ОП.07 Основы рисования и лепки	
Приложение 13	Программа ОП.08 Основы предпринимательской деятельности	
Приложение 14	Программа ОП.09 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	
Приложение 15	Программа ОП.10 Основы товароведения продовольственных товаров	
Приложение 16	Программа ОП.11 Продуктивные виды деятельности	
Приложение 17	Программа ОП.12 Основы профессионального общения	
Приложение 18	Программа ОП.13 Возрастная анатомия, физиология и гигиена	
Приложение 19	Программа ОП.14 Психолого-педагогические основы воспитания дошкольника	
Приложение 20	Программа ОП.15 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	
Приложение 21	Программа ПМ 01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	

Приложение 22	Программа МДК.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приложение 23	Программа МДК.01.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
Приложение 24	Программа МДК.01.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приложение 25	Программа УП.01.01 Учебная практика
Приложение 26	Программа ПП.01.01 Производственная практика
Приложение 27	Программа ПМ.02 Организация различных видов деятельности, направленных на укрепление здоровья ребенка, физическое развитие и общения детей
Приложение 28	Программа МДК.02.01 Теоретические и методические основы физического воспитания и развития детей дошкольного возраста
Приложение 29	Программа МДК.02.02 Теоретические и методические основы организации различных видов деятельности детей
Приложение 30	Программа МДК.02.03 Психолого-педагогические основы организации общения детей дошкольного возраста
Приложение 19	Программа УП.02.01 Учебная практика
Приложение 20	Программа ПП.02.01 Производственная практика

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации разработана в соответствии с Методическими рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденными Минобрнауки России 22.01.2015г. № ДЛ-1/05вн.

Программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации направлена на достижение результатов, установленных профессиональными стандартами.

1.2. Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

Нормативную правовую основу разработки программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся»(вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

- Приказ Минтруда России от 7 сентября 2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 5 декабря 2018г. № 769н «Об утверждении профессионального стандарта «Няня (работник по присмотру и уходу за детьми)».

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения АОП при очной форме обучения
Для выпускников основной общеобразовательной школы	Кондитер Помощник воспитателя	1 год 10 месяцев

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации:

- ПС – Профессиональный стандарт
- МДК – междисциплинарный курс
- ПМ – профессиональный модуль
- ОК – общие компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:
12901 Кондитер;
Помощник воспитателя
Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 2736 часов.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Квалификация	Наименование профессиональных модулей	Наименование основных видов деятельности
По профессии Кондитер:	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
По профессии Помощник воспитателя	Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребенка, физическое развитие и общения детей	Уход за детьми раннего возраста (от 1 года до 3 лет) Присмотр за детьми дошкольного возраста от 3 лет

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1 Профессиональные компетенции

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

ВПД	ПК	Показатели освоения компетенции
КОНДИТЕР		
Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	ПК.2.1Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе.	Практический опыт: Оценивание наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Оценивание обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции. Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции. Контролирование выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и

		<p>рабочего места кондитера к работе. Контролирование хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха.</p>
		<p>Умение: Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции. Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции. Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента.</p>
		<p>Знания: Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого,</p>

		<p>кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>
	<p>ПК.2.2 Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента.</p> <p>Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции.</p> <p>Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной</p>

		<p>продукции национальных кухонь Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</p> <p>Умения: Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции. Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального. Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции. Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции. Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</p>
--	--	---

		<p>Знания: Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Организация питания, в том числе диетического. Рецепттура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов. Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
ПОМОЩНИК ВОСПИТАТЕЛЯ		
<p>Уход за детьми раннего возраста (от 1 года до 3 лет)</p>	<p>ПК 2.1. Осуществлять педагогическое наблюдение за состоянием здоровья каждого ребенка, своевременно информировать медицинского работника об изменениях в его самочувствии. ПК 2.2. Планировать различные виды деятельности и общения детей в течение дня. ПК 2.3. Организовывать различные игры с детьми раннего и дошкольного возраста. ПК.2.4. Эффективно взаимодействовать с</p>	<p>Практический опыт: Смена белья и одежды детям раннего возраста по мере необходимости Помощь детям раннего возраста в приеме пищи, формирование у них навыка самостоятельного приема пищи Помощь детям раннего возраста при гигиенических процедурах Организация сна детей раннего возраста Проведение подвижных, развивающих игр с детьми раннего возраста в помещении и на свежем воздухе Информирование родителей (законных представителей, родственников) детей об их</p>

	<p>родителями воспитанников</p>	<p>самочувствии Поддержание санитарно-гигиенического состояния помещений, оборудования, постельного белья и игрушек Умения: Осуществлять деятельность по уходу за детьми раннего возраста в соответствии с режимом дня Осуществлять подготовку к приему пищи детьми, оказывать им помощь в приеме пищи и приучать к самостоятельному приему пищи Устанавливать контакт с детьми раннего возраста с учетом их физического и психического состояния Учитывать индивидуальные потребности и особенности детей в организации ухода за ними Осуществлять организацию полноценного отдыха, сна детей раннего возраста, присмотр за ними во время сна, оказывать им помощь в подготовке ко сну Организовывать подвижные, развивающие игры с детьми раннего возраста в помещении и на свежем воздухе Оказывать помощь в организации оздоровительных мероприятий, способствующих профилактике заболеваний у детей раннего возраста и укреплению их здоровья Осуществлять помощь детям раннего возраста в самообслуживании, при гигиенических процедурах Осуществлять присмотр за детьми раннего возраста с целью обеспечения их безопасности Оказывать первую помощь детям раннего возраста; осуществлять вызов медицинских служб или работников Выполнять требования охраны</p>
--	---------------------------------	---

		<p>труда и пожарной безопасности</p> <p>Знания:</p> <p>Требования санитарных правил и норм к осуществлению ухода за детьми раннего возраста при осуществлении ухода в организованных группах</p> <p>Содержание деятельности по уходу за детьми раннего возраста</p> <p>Способы осуществления деятельности по уходу за детьми раннего возраста</p> <p>Способы учета индивидуальных потребностей и особенностей детей раннего возраста в организации ухода за ними</p> <p>Формы и методы проведения оздоровительных мероприятий, способствующих профилактике заболеваний у детей раннего возраста и укреплению их здоровья</p> <p>Приемы оказания помощи детям раннего возраста в самообслуживании</p> <p>Способы оказания первой помощи детям раннего возраста</p> <p>Способы обеспечения безопасности деятельности детей раннего возраста</p> <p>Требования охраны труда и пожарной безопасности</p>
<p>Присмотр за детьми дошкольного возраста от 3 лет</p>	<p>ПК 2.1. Проводить мероприятия по физическому воспитанию в процессе выполнения двигательного режима.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять педагогическое наблюдение за состоянием здоровья каждого ребенка, своевременно информировать медицинского работника об изменениях в его самочувствии.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать различные игры с детьми раннего и дошкольного возраста.</p> <p>ПК 2.4. Организовывать</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>Оказание помощи детям дошкольного возраста (от 3 лет) в одевании и раздевании по мере необходимости</p> <p>Оказание помощи детям в возрасте от 3 лет в самостоятельном приеме пищи</p> <p>Оказание помощи детям дошкольного возраста (от 3 лет) в развитии навыков самообслуживания и гигиены</p> <p>Присмотр за детьми дошкольного возраста (от 3 лет) во время сна</p> <p>Проведение подвижных, развивающих игр с детьми дошкольного возраста (от 3 лет)</p> <p>Сопровождение детей</p>

	<p>продуктивную деятельность дошкольников (рисование, лепка, аппликация, конструирование).</p>	<p>дошкольного возраста (от 3 лет) на прогулках, занятиях и мероприятиях Контроль поведения детей дошкольного возраста (от 3 лет) в ситуациях их взаимодействия с другими детьми с целью обеспечения их безопасности Информирование родителей (законных представителей, родственников) детей об их самочувствии Поддержание санитарно-гигиенического состояния помещений, оборудования, постельного белья и игрушек Умения: Устанавливать контакт с детьми дошкольного возраста от 3 лет с учетом их физического и психического состояния Осуществлять наблюдение за поведением детей дошкольного возраста от 3 лет с целью обеспечения их безопасности в ходе взаимодействия с другими детьми Оказывать помощь детям дошкольного возраста (от 3 лет) в самообслуживании (одевание, раздевание, гигиенические процедуры, прием пищи) Осуществлять сопровождение детей дошкольного возраста во время прогулок Организовывать питание детей дошкольного возраста (от 3 лет) Организовывать полноценный отдых, сон детей дошкольного возраста (от 3 лет), осуществлять присмотр за ними во время сна Проводить подвижные, развивающие игры с детьми дошкольного возраста (от 3 лет) Оказывать помощь в организации оздоровительных мероприятий, способствующих профилактике заболеваний у детей дошкольного возраста (от 3 лет) и укреплению их здоровья Знания:</p>
--	--	--

	<p>Требования санитарных правил и норм к осуществлению ухода за детьми дошкольного возраста (от 3 лет) при осуществлении ухода в организованных группах</p> <p>Формы и методы наблюдения за психическим и физическим состоянием детей дошкольного возраста от 3 лет</p> <p>Способы поддержания положительных взаимоотношений в группе детей от 3 лет</p> <p>Подвижные, развивающие игры для детей дошкольного возраста (от 3 лет)</p> <p>Формы и методы проведения оздоровительных мероприятий, способствующих профилактике заболеваний у детей дошкольного возраста (от 3 лет) и укреплению их здоровья</p> <p>Способы оказания помощи детям от 3 лет в самообслуживании</p> <p>Формы и методы формирования у детей опыта соблюдения правил здорового образа жизни</p> <p>Способы обеспечения безопасности деятельности детей дошкольного возраста от 3 лет</p> <p>Требования охраны труда и пожарной безопасности</p>
--	---

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по программе

Учебный план по программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям 12901 Кондитер Помощник воспитателя приведен в приложении 1.

5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график по профессиям 12901 Кондитер Помощник воспитателя приведен в приложении 2.

5.3. Рабочая программа воспитания

Программа профессионального воспитания (далее – Программа) обучающихся Колледжа является нормативно-правовым документом, представляющим стратегию и тактику развития воспитательной работы в

процессе реализации основных образовательных программ СПО на 2023-2026гг.

Программа составлена на основе нормативной документации Правительства Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента образования и науки Тюменской области и иными нормативно-правовыми актами.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании Педагогического совета (Протокол от «__»_____2023 г. №__).

Рабочая программа воспитания представлена в ООП (Приложение 3).

5.4. Календарный план воспитательной работы

В календарном плане воспитательной работы указана последовательность реализации воспитательных целей и задач ООП, включая участие обучающихся в мероприятиях Колледжа.

Календарный план воспитательной работы представлен в ООП (Приложение 4).

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Учебные кабинеты:

- Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
- Материаловедения
- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
- Товароведения продовольственных товаров
- Технологии кондитерского производства
- Технического оснащения и организация рабочего места

Лаборатории

- Учебный кондитерский цех

Спортивный зал

Библиотека

Оснащение лаборатории «Учебный кондитерский цех»:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Библиотечный фонд учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются мастерами производственного обучения самостоятельно.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ, в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (Приложения 3, 4).

6.4.2. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной разрабатывается и утверждается колледжем.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям 12901 Кондитер Помощник воспитателя обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных характеристиках должностей работников образования.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров, обеспечивающих реализацию программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям 12901 Кондитер Помощник воспитателя

Шифр	Наименование УД, МДК, ПМ	Ф.И.О.
ФК	Физическая культура	Диль Юлия Борисовна
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	Тагильцева Юлия Александровна
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена	Пономарева Людмила Геннадьевна
ОП.03	Основы калькуляции и учета	Федосенко Ирина Петровна
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	Федосенко Ирина Петровна
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия	Смольникова Лариса

		Евгеньевна
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	Горбань Игорь Николаевич
ОП.07	Основы рисования и лепки	Фуфаева Наталья Юрьевна
ОП.08	Основы предпринимательской деятельности	Фуфаева Наталия Юрьевна
ОП.09	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий	Фуфаева Наталия Юрьевна
ОП.10	Основы товароведения продовольственных товаров	Фуфаева Наталья Юрьевна
ОП.11	Продуктивные виды деятельности	Овчинникова Дарья Александровна
ОП.12	Основы профессионального общения	Пономарева Елена Владимировна
ОП.13	Возрастная анатомия, физиология и гигиена	Пономарева Людмила Геннадьевна
ОП.14	Психолого-педагогические основы воспитания дошкольника	Пономарева Елена Владимировна
ОП.15	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Пономарева Елена Владимировна
ПМ.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Мазурова Валентина Александровна
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Мазурова Валентина Александровна
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	Мазурова Валентина Александровна
МДК.01.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Мазурова Валентина Александровна
УП.01.01	Учебная практика	Мазурова Валентина Александровна
ПП.01.01	Производственная практика	Мазурова Валентина Александровна
ПМ.02	Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребенка, физическое развитие и общения детей	Архипова Ольга Сергеевна
МДК.02.01	Теоретические и методические основы физического воспитания и развития детей дошкольного возраста	Архипова Ольга Сергеевна
МДК.02.02	Теоретические и методические основы организации различных видов деятельности детей	Овчинникова Дарья Александровна
МДК.02.03	Психолого-педагогические основы организации общения детей дошкольного	Овчинникова Дарья Александровна

	возраста	
УП.02. 01	Учебная практика	Овчинникова Дарья Александровна
ПП.02. 01	Производственная практика	Архипова Ольга Сергеевна

РАЗДЕЛ 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестации обучающихся.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен по завершению освоения каждого профессионального модуля.

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ПРОГРАММЫ

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»).

Разработчики:

- 1.Мазурова Валентина Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
- 2.Фуфаева Наталия Юрьевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
- 3.Овчинникова Дарья Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
- 4.Архипова Ольга Сергеевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».