


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено

на заседании
педагогического совета
протокол № 5
от «12» 03 2024 г.

Утверждено

приказом директора
ГАПОУ ТЮ «Голышмановский
агропедагогический колледж»
 Е.Ю. Кибаров
№ 54-0 от «01» августа 2024 г.



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

По профессиям:
Контролер-кассир
12901 Кондитер

Квалификации выпускника:
Контролер-кассир – 3 разряд;
Кондитер – 3 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения
на базе основного общего образования – 1 год 10 месяцев

2024 г.

Программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (далее, программа) для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования составлена государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (далее ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж») с учетом требований рынка труда на основании ЕКТС и профессиональных стандартов по профессиям: Контролер-кассир; 12901 Кондитер.

Экспертные организации:

Академическая экспертиза:

Наименование экспертной организации

ГАПОУ ТО «Агропедагогический колледж»
Экспертное заключение № 11 от 20.06.2024г.

Эксперт: Тубин Е.В., зам. директора по УПР

Профессиональная экспертиза:

Наименование экспертной организации

ООО «Гранд»
Экспертное заключение № 11 от 19.06.24г.

Профессиональная экспертиза:

Наименование экспертной организации

ОО «Косухлеб»
Экспертное заключение № 11 от 19.06.24г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	
4.2. Профессиональные компетенции	
Раздел 5. Структура образовательной программы	30
5.1. Учебный план	
5.2. Календарный учебный график	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	43
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения программы	52
Раздел 8. Разработчики программы	53
Перечень приложений	
Приложение 1 Учебный план. Учебный календарный график	
Приложение 2 Рабочая программа воспитания	
Приложение 3 Календарный план воспитательной работы	
Приложение 4 - 25 Программы общепрофессионального цикла	
Приложение 26-28 Программа профессионального модуля ПМ.01	
Приложение 29-31 Программа профессионального модуля ПМ. 02.	
Приложение 32 Программа итоговой аттестации	
Приложение 33 КОС (контрольно-оценочные материалы)	

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 программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Минобрнауки России 22.01.2015 № ДЛ-1/05 вн.

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:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
2. Приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
4. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Минобрнауки РФ 22 января 2015 № ДЛ-1/056м).
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 13 апреля 2017 г. № 148н «Об утверждении профессионального стандарта «Контролер-распорядитель»;
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

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

1. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденными Минобрнауки России 20 апреля 2015 г. № 06-830вн.

2. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов», приказ Минобрнауки России от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн;
3. Методические рекомендации по разработке программ профессионального обучения на основе профессиональных стандартов, ФИРО РАНХ и ГС, 2019.

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	Контролер-кассир Кондитер	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:

Контролер-кассир;

12901 Кондитер.

Формы обучения: очная

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 1 год 10 месяцев.

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:

- организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности;

- 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

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
Организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Контролер-кассир
Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кондитер

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1 Профессиональные компетенции

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

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Контролер-кассир		
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Иметь практический опыт: эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей; уметь: осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ.

		<p>знать: документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ.</p>
	<p>ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p>	<p>Иметь практический опыт: эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей; уметь: осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности; знать: документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила</p>

		<p>обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям.</p>
	<p>ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p>	<p>Иметь практический опыт: эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей; уметь: осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности; знать: документы, регламентирующие применение ККТ;</p>

		<p>правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ;</p> <p>основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ;</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям.</p>
	<p>ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.</p>	<p>Иметь практический опыт: эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;</p> <p>уметь: оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности;</p> <p>знать: правила оформления документов по кассовым операциям.</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p>Иметь практический опыт: эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;</p> <p>уметь: оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности.</p> <p>знать: признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p>

		правила оформления документов по кассовым операциям.
12901 Кондитер		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие

		<p> средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила </p>
--	--	--

		<p>техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для
--	--	--

		экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за-кладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления,</p>

		<p>подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты
--	--	--

		<p>промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знания: – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного</p>
--	--	---

		<p>производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять</p>

		<p>комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных
--	--	--

		<p>изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
--	--	--

		<p>хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none">– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;– базовый словарный запас на иностранном языке;– техника общения, ориентированная на потребителя.
--	--	--

	<p>ПК 2.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты;</p>
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
--	--	---

		<p>– владеть профессиональной терминологией;</p> <p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий.</p> <p>Знания:</p> <p>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>– методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного</p>
--	--	---

		<p>хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя.
	<p>ПК 2.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с

		прилавка/раздачи.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания; - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные

		<p>полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и
--	--	--

		<p>дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none">– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none">– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;– правила, техника общения с потребителями;– базовый словарный запас на иностранном языке.
--	--	--

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Самостоятельная учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.		Рекомендуемый курс изучения
					Всего	В том числе	
						лаб. и практ. занятий	
1	2	3	4	4	5	6	8
ПП	Профессиональная подготовка	69	2484	828	1656	968	
ОП	Общепрофессиональный цикл	55	1970	650	1320	790	
ОП.01.	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации		120	40	80	40	1,2
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности		122	40	82	50	1,1
ОП.03	Общая физическая подготовка		300	100	200	192	1,2
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды		116	38	78	40	1,2
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия		88	28	60	32	1,2
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики		84	28	56	28	1
ОП.07	Русский язык и культура речи		62	20	42	22	1
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		48	16	32	16	2
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда		72	24	48	26	2
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий		48	16	32	16	2
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		66	16	50	30	1
ОП.12	Торговые вычисления, учет и отчетность		82	28	54	28	1
ОП.13	Санитария и гигиена в торговле		60	20	40	20	1

ОП.14	Организация и технология розничной торговли		90	30	60	30	1
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров		134	44	90	50	1
ОП.16	Товароведение непродовольственных товаров		120	40	80	40	1
ОП.17	Торговое оборудование		84	30	54	28	1
ОП.18	Товароведение пищевых продуктов		60	20	40	20	2
ОП.19	Основы физиологии питания, санитария и гигиена		54	18	36	18	2
ОП.20	Основы калькуляции и учета		48	16	32	16	2
ОП.21	Техническое оснащение и организация рабочего места		64	22	42	22	2
ОП.22	Рисование и лепка		48	16	32	26	2
П.00	Профессиональный цикл		514	178	336	178	1,2
ПМ.00	Профессиональные модули		514	178	336	178	1,2
ПМ.01	Работа на контрольно-кассовой технике		160	60	100	60	1
МДК.01.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники		160	60	100	60	1
УП.01.01	Учебная практика	4			144		1
ПП.01.01	Производственная практика	8			288		1
ПМ.02	Выполнение работ по профессии Кондитер		354	118	236	118	2
МДК.02.01	Выполнение работ по профессии Кондитер		354	118	236	118	2
УП.02.01	Учебная практика	6			216		2
ПП.02.01	Производственная практика	8			288		2
	Всего по циклам		2484	828	1656	968	

УП.00.	Учебная практика (производственное обучение)	10			360		1,2
ПП.00.	Производственная практика	16			576		
ПА.00	Промежуточная аттестация	6					1,2
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	4					4
ВК.00	Время каникулярное	13					
Всего		95			3420		

Структура ООПО Контролёр-кассир 12901 Кондитер
Приложение 1. Учебный план. Учебный календарный график
Приложение 2. Рабочая программа воспитания
Приложение 3. Календарный план воспитательной работы
Приложение 4. ОП.01. Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
Приложение 5. ОП.02. Правовые основы профессиональной деятельности
Приложение 6. ОП.03. Общая физическая подготовка
Приложение 7. ОП.04. Охрана труда и окружающей среды
Приложение 8. ОП.05. Экономика отрасли и предприятия
Приложение 9. ОП.06. Основы психологии, профессиональной этики и эстетики
Приложение 10. ОП.07. Русский язык и культура речи
Приложение 11. ОП.08. Безопасность жизнедеятельности
Приложение 12. ОП.09. Эффективное поведение на рынке труда
Приложение 13. ОП.10. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий
Приложение 14. ОП.11. Информационные технологии в профессиональной деятельности
Приложение 15. ОП.12. Торговые вычисления, учет и отчетность
Приложение 16. ОП.13. Гигиена и санитария в торговле
Приложение 17. ОП.14. Организация и технология розничной торговли
Приложение 18. ОП.15. Товароведение продовольственных товаров
Приложение 19. ОП.16. Товароведение непродовольственных товаров
Приложение 20. ОП.17. Торговое оборудование
Приложение 21. ОП.18. Товароведение пищевых продуктов
Приложение 22. ОП.19. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
Приложение 23. ОП.20. Основы калькуляции и учета
Приложение 24. ОП.21. Техническое оснащение и организация рабочего места
Приложение 25. ОП.22. Рисование и лепка
Приложение 26. ПМ.01 Работа на контрольно-кассовой технике
Приложение 27. УП.01.01 Учебная практика
Приложение 28. ПП.01.01 Производственная практика
Приложение 29. ПМ.02. Выполнение работ по профессии Кондитер
Приложение 30. УП.02.01 Учебная практика
Приложение 31. ПП.02.01 Производственная практика
Приложение 32. Программа Итоговой аттестации
Приложение 33. КОС (контрольно-оценочные материалы)

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

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.

Кабинеты:

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кондитерского производства;
технического оснащения и организации рабочего места;
организации и технологии розничной торговли.

Лаборатории:

Учебный магазин;
учебный кондитерский цех.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал
Спортивный зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

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 citrusовых, 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

Оснащение лаборатории Учебный магазин:

Программируемая клавиатура
Дисплей покупателя
Монитор LCD BENQ
Системный блок вариант-эксперт
Источник бесперебойного питания
Детектор денег
Калькулятор
Основные узлы контрольно-кассовых машин
ККМ Штрих Мини К
ККМ АМС 100Ф
ККМ АМС 200Ф
ККМ Самсунг 250
ККМ Самсунг 4615
ККМ ЭКР 3102
ККМ Элвис-К Фиск. Регистратор.
МФУ Самсунг
Напольные весы CASDW 150
Торговые весы CASLP-15
Торговые весы CASEM 06
Торговые весы CASAP 15M
Весы электронные. Лидер.
Весы ВР 4149-02 БР
Весы СЕ 15 ТЕ2
Микроскопы
Чашки Петри
Емкости для образцов
Шкафы для дидактического материала
Водопровод, электропроводка
Раковина, Розетки

6.1.2.2. Базовые предприятия для организации практического обучения

Практика является обязательным разделом профессиональной подготовки. 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 программы профессионального обучения 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 реализуется концентрированно в несколько периодов.

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

Производственная практика проводится 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.

6.2 Требования к кадровым условиям реализации программы.

№ п/п	Шифр	Наименование УД, МДК, ПМ	Ф.И.О.	Квалификация
1	ОП.01.	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	Бутакова Елена Владимировна Ишимский государственный педагогический институт имени П.П. Ершова, 2008г.	Учитель русского языка и литературы
2	ОП.02.	Правовые основы профессиональной деятельности	Усольцева Галина Николаевна Высшее, Ишимский государственный педагогический институт, русский язык и литература, 1982г.	Учитель русского языка и литературы
3	ОП.03.	Общая физическая подготовка	Лиманская Наталья Юрьевна Высшее, Тобольский ГПИ, 1999г.	Учитель физической культуры
4	ОП.04.	Охрана труда и окружающей среды	Вакансия	
5	ОП.05.	Экономика отрасли и предприятия	Маловастая Елена Николаевна Высшее, Тобольский ГПИ, 1997 г.	Учитель истории
6	ОП.06.	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики	Усольцева Галина Николаевна Высшее, Ишимский государственный педагогический институт, русский язык и литература, 1982г.	Учитель русского языка и литературы

7	ОП.07.	Русский язык и культура речи	Бутакова Елена Владимировна Ишимский государственный педагогический институт имени П.П. Ершова, 2008г.	Учитель русского языка и литературы
8	ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	Вакансия	
9	ОП.09.	Эффективное поведение на рынке труда	Усольцева Галина Николаевна Высшее, Ишимский государственный педагогический институт, русский язык и литература, 1982г.	Учитель русского языка и литературы
10	ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий	Береснева Рита Николаевна Ишимский государственный институт, 1989г., педагогика и методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский государственный колледж", 2012; ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж», 2013г.	Учитель начальных классов Кондитер 4 разряд Повар 5 разряд
11	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Мухаева Валентина Анатольевна, ТГСХА, 2002г., ЧУ ДПО «Международный институт инновационного образования. Центр повышения квалификации, 2017г.	Экономика и управление Педагогическое образование, технический профиль
12	ОП.12.	Торговые вычисления, учет и отчетность	Вакансия	
13	ОП.13.	Санитария и гигиена в торговле	Береснева Рита Николаевна Ишимский государственный институт, 1989г., педагогика и	Учитель начальных классов Кондитер 4

			методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский государственный колледж", 2012; ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж», 2013г.	разряд Повар 5 разряд
14	ОП.14.	Организация и технология розничной торговли	Вакансия	
15	ОП.15.	Товароведение продовольственных товаров	Вакансия	
16	ОП.16.	Товароведение непродовольственных товаров	Вакансия	
17	ОП.17.	Торговое оборудование	Береснева Рита Николаевна Ишимский государственный институт, 1989г., педагогика и методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский государственный колледж", 2012; ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж», 2013г.	Учитель начальных классов Кондитер 4 разряд Повар 5 разряд
18	ОП.18.	Товароведение пищевых продуктов	Береснева Рита Николаевна, Ишимский государственный институт, 1989г., педагогика и методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский государственный колледж", 2012г., ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж», 2013г.	Учитель начальных классов Кондитер 4 разряд Повар 5 разряд

19	ОП.19.	Основы физиологии питания, санитария и гигиена	Береснева Рита Николаевна, Ишимский государственный институт, 1989г., педагогика и методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский государственный колледж", 2012г., ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж», 2013г.	Учитель начальных классов Кондитер 4 разряд Повар 5 разряд
20	ОП.20.	Основы калькуляции и учета	Береснева Рита Николаевна, Ишимский государственный институт, 1989г., педагогика и методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский государственный колледж", 2012г., ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж», 2013г.	Учитель начальных классов Кондитер 4 разряд Повар 5 разряд
21	ОП.21.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Береснева Рита Николаевна, Ишимский государственный институт, 1989г., педагогика и методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский государственный колледж", 2012г., ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж», 2013г.	Учитель начальных классов Кондитер 4 разряд Повар 5 разряд
22	ОП.22	Рисование и лепка	Береснева Рита Николаевна, Ишимский государственный институт, 1989г., педагогика и	Учитель начальных классов Кондитер 4

			методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский государственный колледж", 2012г., ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж», 2013г.	разряд Повар 5 разряд
23	ПМ.01.	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	Вакансия	
24	УП.01.01	Учебная практика	Татьянченко Наталья Ивановна, НОУ ВПО ЦРФ "Сибирский университет потребительской кооперации", Новосибирск, Товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле), 2013г., Среднее специальное, НОУ СПО "Тюменский коммерческо-финансовый колледж облпотребсоюза", Технология продукции общественного питания, 2009г.	Товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» Повар, 4 разряд
25	ПП.01.01	Производственная практика		
26	ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Береснева Рита Николаевна, Ишимский государственный институт, 1989г., педагогика и методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский государственный колледж", 2012г., ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж», 2013г.	Учитель начальных классов Кондитер 4 разряд Повар 5 разряд
27	УП.02.01	Учебная практика	Береснева Рита	Учитель

28	ПП.02.01	Производственная практика	Николаевна, Ишимский государственный институт, 1989г., педагогика и методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно- Сибирский государственный колледж", 2012г., ГАОУ СПО ТО «Западно- Сибирский государственный колледж", 2013г.	начальных классов Кондитер 4 разряд Повар 5 разряд
----	----------	---------------------------	---	--

РАЗДЕЛ 7. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ

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. Береснева Рита Николаевна, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
2. Бутакова Елена Владимировна, заведующий учебной частью ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
3. Лиманская Наталья Юрьевна, преподаватель физической культуры ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
4. Маловастая Елена Николаевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);

5. Мухаева Валентина Анатольевна, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
6. Усольцева Галина Николаевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское).