

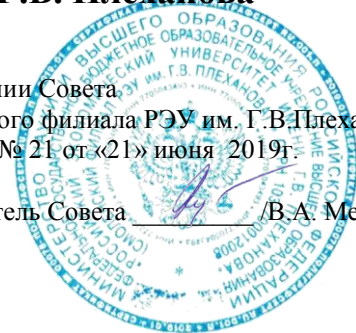
**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрена
на заседании Совета
Смоленского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол № 21 от «21» июня 2019г.

Председатель Совета  В.А. Мельников/



**Центр дополнительного образования, практики и профессиональной
ориентации**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
рабочих по профессии «Кондитер 3 разряда»
(название программы)**

Цель программы сформировать профессиональные компетенции в сфере деятельности по рабочей профессии Кондитер (3 разряда).

Задачи:

- формирование навыков производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания различного формата;
- формирование навыков разрабатывать планы и программы внедрения инноваций в производство продуктов питания;
- развитие способностей заниматься проектированием и реконструкцией предприятий питания, формированием потребительского спроса.

Формы контроля

Текущий контроль осуществляется лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с тематическим планом.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме **зачета**.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Квалификация: Кондитер 3 разряда

Форма обучения: очная

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего	Аудиторные занятия		Самостоятельная работа
			Лабораторные занятия	Практические занятия	
ПМ.00	Профессиональные модули				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	10	6	20
ПМ.04	Производственная практика (по профилю специальности)	36			
	Всего часов	72	10	6	20

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Амбросьева, Е.Д. Физиология питания : учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. — Москва : КноРус, 2017.— СПО – Текст : электронный.// ЭБС BOOK.ru [сайт]. - Сетевой режим доступа: URL: <https://book.ru/book/931002> (24.06.2020).

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник для студ. учрежд. сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М. : ИЦ "Академия", 2018. - (Профессиональное образование) – Текст : электронный. //ЭБС «Академия» [сайт]. – URL : <http://academia-moscow.ru/reader/?id=346840> (дата обращения 24.06.2020).

3. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,2019.-(Проф.обр.). - Текст : электронный. // ЭБС«ZNANIUM.COM» [сайт]. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1003603> (дата обращения 22.06.2020). - Режим доступа: по подписке.

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.- Текст : электронный. // ЭБС«ZNANIUM.COM» [сайт]. - URL:<http://znanium.com/catalog/product/512131> (дата обращения 24.06.2020). - Режим доступа: по подписке.

5. Донченко, Л. В.Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://www.biblio-online.ru/bcode/437798>(дата обращения: 24.06.2020).

6. Вытовтов, А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания : учебное пособие / А.А. Вытовтов. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. - 230 с. : схем., табл. - Текст : электронный.// ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487793> (24.06.2020). – Режим доступа: по подписке.