

Министерство образования и молодежной политики Республики Коми

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Сыктывкарский торгово-технологический техникум»



**АДАптиРОВАННАЯ  
ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ 12901 Кондитер**

Форма подготовки- очная

Сыктывкар, 2016

## Аннотация программы

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии рабочих **12901 Кондитер**, квалификация: кондитер(2-3 разряд) (для лиц с ОВЗ)

### Разработчики:

1. Савина Светлана Анатольевна, заместитель директора по учебно-производственной работе ГПОУ «СТТТ»
2. Вшивцева Надежда Борисовна, методист ГПОУ «СТТТ».

### Правообладатель программы:

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

167023, РФ, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Катаева, 37.

Телефон/ Факс: (8-8212) 32-12-88

Электронный адрес: [sttt@minobr.rkomi.ru](mailto:sttt@minobr.rkomi.ru)

---

название юридического/физического лица, юридический адрес/контактная информация

Нормативный срок освоения программы **43 недели** при *очной* форме подготовки. Квалификация выпускника: **Кондитер**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b> .....	
1.1. Требования к поступающим.....	
1.2. Нормативный срок освоения программы .....	
1.3. Квалификационная характеристика выпускника	
<b>2. Характеристика подготовки</b> .....	
<b>3. Учебный план</b> .....	
3.1. Календарный график учебного процесса.....	
<b>4. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих</b> .....	
<b>5. Приложения</b>	
ОП.01. Рабочая программа учебной дисциплины (Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве). Приложение 1.	
ОП.02. Рабочая программа учебной дисциплины (Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров). Приложение 2.	
ОП .03. Рабочая программа учебной дисциплины (Техническое оснащение и организация рабочего места ). Приложение 3.	
ОП.04. Рабочая программа учебной дисциплины (Рисование и лепка). Приложение 4.	
ОП.05. Рабочая программа учебной дисциплины (Санитария и гигиена). Приложение 5.	
ПМ.01. Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление теста» Приложение 6.	
ПМ 02. Рабочая программа профессионального модуля «Технология приготовления теста» Приложение 7.	
ПМ 03. Рабочая программа профессионального модуля «Разделка теста» Приложение 8.	
ПМ08. Рабочая программа профессионального модуля Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Приложение 9.	
Квалификационная проба «Кондитер» на 4 разряд. Приложение контрольно-оценочные средства	

## 1. Общие положения

Нормативную правовую основу разработки программы профессионального обучения по профессии – «Кондитер» (далее – программа) составляют<sup>1</sup>:

– Федеральный закон №273 от 12.12. 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

- Профессиональный стандарт Кондитер утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 года №597н . зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015 года № 38940.

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2013 года (ред. от 09.04.2015), зарегистрирован в Министерстве юстиции (рег. №29749 от 20.08.2013г.) 19.01.04 «Пекарь»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2013 года (ред. от 09.04.2015), зарегистрирован в Министерстве юстиции (рег. №29749 от 20.08.2013г.) 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования, разработанных Департаментом профессионального образования Минобрнауки Российской Федерации совместно с Федеральным институтом развития образования;

-Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение. ( Утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 года № 513);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 « Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 977 от 21 августа 2013 года « О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292»;

– Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;

---

– Федеральный закон от 24.06.1999 № 120–ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних», в редакции от 07.02.2011г.;

-Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №968 (зарегистрирован 1 ноября 2013 года за номером №30306) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих

- Устав государственного профессионального образовательного учреждения «Сыктывкарский торгово-технологический техникум»;

- иные локальные нормативные акты.

### **Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

**СПО** - среднее профессиональное образование;

**ФГОС СПО** - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** - профессиональная компетенция;

**ПМ** - профессиональный модуль;

**МДК** - междисциплинарный курс.

### **1.1. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования и возраст от 15 лет.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 43 недели при очной форме подготовки.

### **1.3. Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по:

- Размножению и выращиванию дрожжей;
- Приготовлению теста;
- Разделке теста;
- Приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 2-4.

## **2. Характеристика подготовки**

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии «Кондитер», квалификация –кондитер (для лиц с ОВЗ), представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кондитера в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

В ходе освоения основной профессиональной адаптированной программы проходит освоение общих и профессиональных компетенций

### **ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

<b>Коды</b>	<b>Содержание компетенций</b>
ОК01	Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней

	устойчивый интерес.
ОК02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем
ОК03	Анализировать рабочую ситуацию
ОК04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

### ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Коды	Содержание компетенций
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения выращивания дрожжей
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственных процедур
ПК 2.3.	Обслуживать оборудование для приготовления теста
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесторазделительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять хлебобулочные простые изделия
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные и кондитерские изделия
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные

	полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

### Организация учебного процесса и режим занятий:

- продолжительность учебной недели – пятидневная, продолжительность занятий 45 мин.
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при получении образования составляет 36 академических часов в неделю;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося – 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Срок освоения программы профессионального обучения в очной форме обучения составляет 43 недели, в том числе:

–

Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	16 нед.
Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования	
Промежуточная аттестация обучающихся на базе основного общего образования	1 нед.
Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе основного общего образования	1 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед.

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.



### **3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП**

#### **3.1 Учебный план**

Основная профессиональная образовательная программа по профессии предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального цикла;
- профессионального цикла;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;
- квалификационный экзамен – выполнение практической квалификационной работы.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Для каждой дисциплины, модуля, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

## Учебный план

по профессии код 12901 – Кондитер  
Квалификация: Кондитер 2-4 разряд

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – на базе основного общего образования - 10 месяцев

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			
					всего занятий	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	13/3/ДЗ	<b>454</b>	<b>131</b>	<b>263</b>	<b>167</b>	<b>184</b>	<b>119</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	132	44	88	44	88	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,3	112	37	75	37	28	47
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	102	34	68	34	36	32
ОП.04	БЖ	-,ДЗ	48	16	32	16	32	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	23/6/ДЗ/0	<b>1365</b>	<b>264</b>	<b>1101</b>	<b>278</b>	<b>428</b>	<b>673</b>
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>	23/6/ДЗ/0	1365	264	1101	278	428	673
ПМ01	Приготовление теста		126	30	96	30	96	0
МДК01.01	Технологии производства дрожжей	3	90	30	60	30	60	0
УП01	Учебная практика		36	0	36	0	36	0
ПМ02	Технология приготовления теста	1ДЗ	234	54	180	54	180	0
МДК02.01	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	ДЗ	162	54	108	54	108	0
УП02	Учебная практика		72	0	72	0	72	0
ПМ03	Разделка теста	1ДЗ	234	54	180	54	152	28
МДК03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	3	162	54	108	54	80	28
УП03	Учебная практика		72	0	72	0	72	0
ПП01,02,03	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	0	144
ПМ08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0/1/1	627	126	501	126	0	501
МДК08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	379	126	253	126	0	253
УП08.01	Учебная практика	-,ДЗ	144	0	144	0	0	144
ПП08.01	Производственная практика		144	0	144	0	0	144
	<b>Всего</b>		<b>1819</b>	<b>445</b>	<b>1404</b>	<b>445</b>	<b>612</b>	<b>792</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>				36		x	36
23/6/ДЗ/0					<b>Всего</b>		432	648
Консультации на учебную группу по 100 часов в год Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме КЭ							180	144
							36	216
							0	1
							2	4

### 3.2 Календарный график учебного процесса<sup>2</sup>

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, каникулы. График разрабатывается в соответствии с требованиями ФГОС.

#### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	23	9	7	0	1	1	2	43
<b>Всего</b>	23	9	7	0	1	1	2	43

#### Прохождение практик:

УП.01	Учебная практика	<b>36</b>
УП 02	Учебная практика	<b>72</b>
УП.03.	Учебная практика	<b>72</b>
ПП.01,02,03	Производственная практика	<b>144</b>
УП 08	Учебная практика	<b>144</b>
ПП 08	Производственная практика	<b>104</b>
Итого		<b>572</b>

<sup>2</sup> Форма календарного учебного графика.

Месяцы	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль			
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
I	т	т	т	т	т	т	т	у	т	т	у	у	т	т	т	у	у	тк	к	п	п	п	тп	т	т	т

Месяцы	Март					Апрель					Май				Июнь				
Недели	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39		40	41	42	43	
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	у	у	у	у		п	п	п	и	

Т - теоретическое обучение     
 Э - экзаменационная сессия     
 К - каникулы

Д - выпускная квалификационная работа     
 У - учебная практика     

Г - государственная (итоговая) аттестация     
 П - производственная практика

### 3.3.Содержание адаптированной ОПОП

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей<sup>3</sup>:

#### Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

Код	Элементы структуры ОПОП
ОП 01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве- 88 часов
ОП 02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – 75 часов
ОП 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места – 68 часов
ОП 04.	Безопасность жизнедеятельности - 32 часа

#### Программы профессиональных модулей

Код	Элементы структуры ОПОП
ПМ 01.	Приготовление теста
МДК.01.01.	Технологии производства дрожжей-60 часов
ПМ 02.	Технология приготовления теста
МДК. 02.01.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий-108 часов
ПМ 03.	Разделка теста
МДК 03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок-108 часов
ПМ 08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.-253 часа

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

---

<sup>3</sup> Перечисляются названия учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом.

При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практики: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Реализация адаптированной образовательной программы по профессии «Кондитер» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины или модуля.

ОПОП обеспечена учебно–методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечен доступ к сети Интернет.

**Рабочие программы учебных дисциплин** (Приложение) составляют традиционную содержательную основу ОПОП. Принципиальная особенность рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик в составе основной образовательной программы состоит в их компетентностной ориентации. Это проявляется, прежде всего, в тесной взаимосвязи рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, как между собой, так и со всеми системообразующими компонентами (разделами) ОПОП.

Основанием для разработки рабочей программы учебной дисциплины служит учебный план по направлению подготовки (профессии). В рабочей программе каждой дисциплины (модуля, курса) четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП с учетом профиля подготовки. Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое

использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов.

#### **4. Оценка качества освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих (для лиц с ОВЗ)**

Оценка качества освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессии Кондитер, квалификация: кондитер (для лиц с ОВЗ) включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся в форме квалификационного экзамена.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Итоговая аттестация включает в себя квалификационный экзамен, содержание которого должно соответствовать содержанию профессионального модуля.

Требования к содержанию, объему и структуре квалификационного экзамена определяются Программой об итоговой аттестации выпускников

Программа итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения итоговой практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в форме итогового экзамена, разработана аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля.

В ходе практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в форме итогового экзамена в пределах квалификационных требований,

указанных в квалификационном справочнике и профессиональном стандарте по профессии членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В качестве внештатного эксперта на квалификационный экзамен привлекаются работодатели.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию в форме квалификационного экзамена, образовательным учреждением присваивается рабочий разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 59	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных компетенций как результатов освоения профессионального модуля.



**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки  
по профессии «Кондитер»**

Для реализации адаптированной образовательной программы в техникуме имеется материально-техническая база, обеспечивающая проведение практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практик. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
1.	Кабинеты
	- «Технологические основы кулинарии»
	- «Спецтехнология»
	- «Технологическое оборудование»
2.	Лаборатория:
	- Инновационные технологии кондитерского производства
3.	Мастерские
	- Инновационные технологии кондитерского производства
	- Учебная столовая № 137
5.	Залы
	- актовый зал
	- конференц-зал
	- библиотека-медiateка
	- читальный зал с выходом в сеть Интернет

# **ПРИЛОЖЕНИЯ**