

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»


УТВЕРЖДЕНО

Методический совет
ОГБПОУ «УМТ»
(протокол от «22» апреля 2024 г. № 12)



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ УМТ

 И.В.Бирюков
«22» апреля 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО**

«Кондитер»
(наименование программы)

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания
(новый вид профессиональной деятельности)

Кондитер, 3 разряд
(наименование присваиваемой квалификации)

Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер
(профессиональный стандарт (при наличии))

Разработчики (составители):

1. Кузнецова Л.П., преподаватель профессионального цикла, высшей категории ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»
2. Абрамова А.А.-преподаватель профессионального цикла ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»

Программа согласована (работодатель-партнер): ООО «Комбинат социального питания» (150033, Ярославская область, г.Ярославль, ш.Тутаевское, д.95, офис 6)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
1.1 Общие положения	4
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации.....	5
1.3 Планируемые результаты обучения	6
1.4 Учебно-тематический план	9
1.5 Календарный учебный график	13
1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов).....	18
1.7 Организационно-педагогические условия	28
1.8 Формы аттестации	33
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	34
2.1 Текущий контроль	34
2.2 Промежуточная аттестация	36
2.3 Итоговая аттестация	36

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана в сетевом взаимодействии Центром опережающей профессиональной подготовки – структурным подразделением областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский многопрофильный техникум» и областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее – ОГБПОУ УТПиТ).

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии 12901 «Кондитер», планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки 12901 «Кондитер» составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) (вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).

1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен;

ДОТ – дистанционные образовательные технологии.

1.1.3 Требования к слушателям

а) категория слушателей: к освоению программы допускаются лица в соответствии с требованиями Постановления Правительства РФ от 21.02.2024 № 201 «Об утверждении Положения о реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан»:

1. граждане в возрасте 50 лет и старше, граждане предпенсионного возраста;
2. граждане, фактически осуществляющие уход за ребенком и находящиеся в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста 3 лет;
3. женщины, не состоящие в трудовых отношениях и имеющие детей дошкольного возраста в возрасте от 0 до 7 лет включительно;
4. инвалиды;
5. граждане, обратившиеся в органы службы занятости в целях поиска работы;
6. безработные граждане, зарегистрированные в органах службы занятости;
7. работники, находящиеся под риском увольнения, включая введение режима неполного рабочего времени, простой, временную приостановку работ, предоставление отпусков без сохранения заработной платы, проведение мероприятий по высвобождению работников;
8. граждане Украины и лица без гражданства, постоянно проживающие на территории Украины, которые получили удостоверение беженца или свидетельство о предоставлении временного убежища на территории Российской Федерации;
9. ветераны боевых действий, принимавшие участие (содействовавшие выполнению задач) в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины с 24 февраля 2022 г., на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г., уволенные с военной службы (службы, работы);
10. лица, принимавшие в соответствии с решениями органов публичной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 г.;
11. члены семей лиц, указанных в подпунктах "и" и "к" настоящего пункта, погибших (умерших) при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий), члены семей лиц, указанных в подпунктах "и" и "к" настоящего пункта, умерших после увольнения с военной службы (службы, работы), если смерть таких лиц наступила вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученного ими при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий);
12. молодежь в возрасте до 35 лет включительно, относящаяся к категориям:
 - граждан, которые со дня окончания военной службы по призыву не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более;
 - граждан, не имеющих среднего профессионального образования, высшего образования и не обучающихся по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования (в случае обучения по основным программам профессионального обучения);
 - граждан, которые со дня выдачи им документа об образовании и (или) о квалификации не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более;
 - граждан, находящихся под риском увольнения (планируемых к увольнению в связи с ликвидацией организации либо прекращением деятельности индивидуальным предпринимателем, сокращением численности или штата работников организации, индивидуального предпринимателя и возможным расторжением трудовых договоров);
 - граждан, завершающих обучение по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования в текущем календарном году (за исключением получивших грант на обучение или обучающихся по договорам о целевом обучении),

обратившихся в органы службы занятости, для которых отсутствует подходящая работа по получаемой профессии (специальности).

б) требования к уровню обучения/образования: к освоению программы допускаются лица без предъявления требований к уровню образования, без стажа практической работы кондитером.

1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.5 Форма обучения: очная.

1.1.6 Трудоемкость освоения: 144 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 36 календарных дней.

1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации по профессии рабочего «Кондитер 3 разряда».

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Вид профессиональной деятельности: 33.010 Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: (А) Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3 уровень.

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации «Кондитер 3 разряда».

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
ВД 1 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
	ПК 1.2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	<p>З 1.1.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>З 1.1.2 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>З 1.1.3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности и пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>З 1.1.4 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования,</p>	<p>У 1.1.1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе</p> <p>У 1.1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе</p> <p>У 1.1.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>ПрО 1.1.1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ПрО 1.1.2 Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>ПрО 1.1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>ПрО 1.1.4 Упаковка готовой продукции и складирование</p>

		<p>производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними</p> <p>3 1.1.5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>		<p>пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</p>
<p>ПК 1.2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабриката в, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>3 1.2.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>3 1.2.2 Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>3 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения</p> <p>3 1.2.4 Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>3 1.2.5 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>3 1.2.6 Методы</p>	<p>У 1.2.1 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У 1.2.2 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У 1.2.3 Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У 1.2.4 Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>У 1.2.5 Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную</p>	<p>ПрО 1.2.1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>ПрО 1.2.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>ПрО 1.2.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>ПрО 1.2.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера</p> <p>ПрО 1.2.5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>	

		<p>минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</p> <p>З 1.2.7 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>З 1.2.8 Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</p> <p>З 1.2.9 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>З 1.2.10 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</p>	<p>продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>У 1.2.6 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У 1.2.7 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>У 1.2.8 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У 1.2.9 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>У 1.2.10 Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p>	
--	--	--	--	--

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 2 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоёмкость, ак.час			Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.	СР	

		Л	ПЗ, ЛР	К		
Раздел 1. Теоретическое обучение	26	22	4			
Модуль 1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2	2	-			
Тема 1.1 Значение кондитерских и булочных изделий в русской национальной кухне. Краткая характеристика изделий из теста. Требования к современному кондитеру.	1	1	-			
Промежуточная аттестация	1	1				тестирование
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	4	4				
Тема 2.1 Актуальная ситуация на региональном рынке труда	2	2				
Тема 2.2 Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции	2	2				
Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера	2	2				
Тема 3.1 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1	1				
Тема 3.2 Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева.	1	1				
Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	2	2				
Тема 4.1 Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции	1	1	-			
Промежуточная аттестация	1	1				тестирование
Модуль 5. Организация и управление работой	10	6	4			
Тема 5.1 Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами.	2	2	-			

Тема 5.2 Организация рабочего места кондитера в зависимости от рода выполняемых работ.	2	2	-			
Тема 5.3 Методы минимизации количества отходов сырья. Правила взаимозаменяемости сырья.	2	2				
Тема 5.4 Разработка технологических карт на кондитерские изделия. Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости.	2	-	2			
Промежуточная аттестация	2	-	2			Выполнение практического задания
Модуль 6. Санитарные требования	6	6				
Тема 6.1 Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды.	2	2				
Тема 6.2 Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	2				
Тема 6.3 Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	1	1				
Промежуточная аттестация	1	1				тестирование
Раздел 2. Профессиональный курс	112	20	92			
Модуль 7. Торты, антреме, десерт на тарелке	36	6	30			
Тема 7.1 Методы изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры классических тортов.	2	2	-	-		
Тема 7.2 Современные технологии в профессиональной сфере. Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству.	2	2	-	-		
Тема 7.3 Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и оформление.	2	2	-	-		

Тема 7.4 Изготовление классических тортов	4	-	4			
Тема 7.5 Изготовление современных тортов, антреме, тортов, десертов на тарелке.	24	-	24			
Промежуточная аттестация	2	-	2			Выполнение практического задания
Модуль 8. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	32	6	26			
Тема 8.1 Классификация, виды, методы изготовления пирожных разнообразного ассортимента.	1	1	-	-		
Тема 8.2 Новые техники изготовления с применением специализированных инструментов и инвентаря. Современный дизайн и оформление изделий.	1	1	-	-		
Тема 8.3 Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Способы нарезания на порции. Варианты оформления и декорирования.	1	1	-	-		
Тема 8.4 Эклеры - ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования.	1	1	-	-		
Тема 8.5 Макарон – ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования.	1	1		-		
Тема 8.6 Торты – ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования.	1	1				
Тема 8.7 Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.	24	-	24	-		
Промежуточная аттестация	2	-	2			Выполнение практического задания

Модуль 9. Кондитерские изделия и шоколад	32	6	26			
Тема 9.1 Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом.	4	2	2	-		
Тема 9.2 Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.	4	2	2	-		
Тема 9.3 Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки	4	2	2	-		
Тема 9.4 Изготовление конфет	18	-	18	-		
Промежуточная аттестация	2	-	2			Выполнение практического задания
Модуль 10. Лепка из различных материалов	12	2	10			
Тема 10.1 Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм.	2	2	-	-		
Тема 10.2 Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.	8	-	8	-		
Промежуточная аттестация	2	-	2			Выполнение практического задания
Итоговая аттестация (КЭ)	6	1	5			квалификационный экзамен
Всего ак.часов	144	43	101			

1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)

Таблица 4 – Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
Раздел 1. Теоретическое обучение			
Тема 1.1 Значение кондитерских и булочных изделий в русской национальной кухне. Краткая характеристика изделий из теста. Требования к современному кондитеру.	лекция	1	Краткая характеристика изделий из теста. Требования к современному кондитеру
Промежуточная аттестация		1	тестирование
Тема 2.1 Актуальная ситуация на региональном рынке труда	лекция	2	Востребованные профессии 2024 и в будущем, средняя заработная плата в регионе по компетенции, перспективы развития и карьера по компетенции, трудоустройство
Тема 2.2 Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции	лекция	2	Классификация, ассортимент, характеристика кондитерского сырья и продуктов (мука, крахмал, сахар и сахаросодержащие продукты, молоко и молочные продукты и др.), используемых при изготовлении кондитерских изделий. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию (базовая обработка). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов. Классификация видов теста, способы его разрыхления. Бисквитный полуфабрикат, характеристика, разновидности: бисквит основной, бисквит «Буше», бисквит для рулета, бисквит шоколадный, бисквит апельсиновый и др. Рецептуры,

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.</p> <p>Песочный полуфабрикат, характеристика, разновидности: песочный основной, песочный с какао - порошком, песочный с орехами, бризе, бретон и др. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.</p> <p>Воздушный полуфабрикат, характеристика, разновидности: воздушный, воздушно – ореховый, и др., меренга итальянская, французская, швейцарская. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.</p> <p>Заварной полуфабрикат, характеристика. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.</p>
<p>Тема 3.1 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.</p>	лекция	1	<p>Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.</p>
<p>Тема 3.2 Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</p>	лекция	1	<p>Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной работы</p>
<p>Тема 4.1 Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции</p>	лекция	1	<p>Понятие «Культура безопасного труда». Нормативно-правовая база. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Основы охраны труда и правила техники</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания. Требования охраны труда перед началом работы. Требования охраны труда во время работы. Требования охраны труда в аварийных ситуациях. Требования охраны труда по окончании работ.
Промежуточная аттестация		1	тестирование
Тема 5.1 Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами.	лекция	2	Подготовка к работе кондитерского цеха и рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Оборудование кондитерского цеха. Классификация, виды, назначение, правила эксплуатации оборудования. Производственная посуда, инвентарь, инструменты. Специализированные инструменты для изготовления кондитерских изделий. Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы.
Тема 5.2 Организация рабочего места кондитера в зависимости от рода выполняемых работ.	лекция	2	Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени. Этапы рабочего процесса: постановка задания (подбор рецептуры и дизайна изделия, расчёт необходимого количества продуктов); планирование работы (выстраивание последовательности действий с указанием времени (тайминг); подготовка рабочего места (подбор необходимого инвентаря и оборудования с учетом вида работ); подготовка ингредиентов для приготовления выбранного изделия (базовая

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			обработка продуктов, развес ингредиентов); приготовление и презентация изделий; уборка рабочего места.
Тема 5.3 Методы минимизации количества отходов сырья. Правила взаимозаменяемости сырья.	лекция	2	Методы минимизации отходов сырья. Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами. Изучение рецептур для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
Тема 5.4 Разработка технологических карт на кондитерские изделия. Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости.	практические занятия	2	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа
Промежуточная аттестация	практическое занятие	2	Выполнение практического задания
Тема 6.1 Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды.	лекция	2	Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации). Данные об аллергенах. Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией. Диетологическая и аллергологическая характеристика ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители. Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов. Причины порчи кондитерского сырья. Нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.
Тема 6.2 Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала	лекция	2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации кондитерских изделий. Приобретение знаний санитарных норм в кондитерском

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			производстве, ознакомление с нормативными актами в работе кондитера. Температурные и санитарные нормы при хранении кондитерского сырья и готовой кондитерской продукции. Санитарные требования к личной гигиене персонала.
Тема 6.3 Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции	лекция	1	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Органолептическая оценка качества продукции
Промежуточная аттестация		1	тестирование
Раздел 2. Профессиональный курс			
Тема 7.1 Методы изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры классических тортов.	лекция	2	Ассортимент, рецептуры классических тортов.
Тема 7.2 Современные технологии в профессиональной сфере. Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству.	лекция	2	Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству.
Тема 7.3 Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и оформление.	лекция	2	Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и оформление.
Тема 7.4 Изготовление классических тортов	практические занятия	4	Выполнение задания по заданной рецептуре в мастерской Расчет сводной ведомости на основании заданной рецептуры. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. Выполнение задания Презентация

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
Тема 7.5 Изготовление современных тортов, антреме, тортов, десертов на тарелке.	практические занятия	24	Подготовка рецептур, расчет сводной ведомости. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. Демонстрация технологий приготовления современных тортов, антреме, десертов на тарелке Изготовление современных тортов, антреме, десертов на тарелке (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). Варианты сборки Отделка и декорирование. Презентация готовых изделий.
Промежуточная аттестация	практические занятия	2	Выполнение практического задания
Тема 8.1 Классификация, виды, методы изготовления пирожных разнообразного ассортимента.	лекция	1	Классификация по сложности изготовления, по размерам, по виду\видам выпеченного полуфабриката. Методы изготовления тортов, способы сборки, отделки, требования к качеству. Ассортимент (бисквитные, песочные, воздушные и др.) Рецептуры классических тортов (Захер, Черный лес, Эстерхази и др.), технология изготовления, отделка, декорирование.
Тема 8.2 Новые техники изготовления пирожных с применением специализированных инструментов и инвентаря. Современный дизайн и оформление изделий.	лекция	1	Современные направления развития кондитерского производства: - изготовления выпечных полуфабрикатов (способы замеса, формования, выпечки); - изготовление отделочных полуфабрикатов (широкое распространение муссовых тортов, покрытых гляссажем, велюром); - новые техники изготовления, способы сборки, выравнивания тортов. Ассортимент современных выпечных полуфабрикатов: Современные бисквиты: дакуаз, женуаз, джоконда, пан де же,

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>брауни и др.;</p> <p>Песочное тесто: бризе, сюкре, сабле, штрейзель. Техники работы с песочным тестом, способы размещения теста в формах.</p> <p>Заварное тесто, техника его приготовления, зависимость температуры выпечки и наличия пара от назначения теста.</p> <p>Воздушное тесто. Техники приготовления меренги: французская, итальянская, швейцарская.</p> <p>Способы применения разрыхлителей, включая пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов: желирующие агенты: желатин, пектин, агар-агар, крахмал, камеди. Желе и мармелады. Кули. Конфи. Компоте. Соусы для десертов.</p> <p>Кремы: ганаш, шантильи, патиссьер, англес, курд, дипломат, муслин, шибуст, намелака и др.</p> <p>Муссы: шоколадные, фруктовые, сырные. Основные техники работы с муссами.</p> <p>Глазури (гляссаж): на основе шоколада, на основе сгущенного молока, на основе какао – порошка, на основе фруктово - ягодного пюре, нейтральная глазурь, помадка, велюр.</p>
<p>Тема 8.3 Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Способы нарезания на порции. Варианты оформления и декорирования.</p>	<p>лекция</p>	<p>1</p>	<p>Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке.</p> <p>Классификация и ассортимент в зависимости от используемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Использование специализированных инструментов и современного инвентаря для сборки изделий.</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>Правила и варианты сборки Ассортимент муссовых тортов и антреме. Рецептуры. Способы и приемы отделки и декорирования. Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур. Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий. Проектирование. Разработка технологических карт тортов, антреме в соответствие с поставленной задачей.</p>
<p>Тема 8.4 Эклеры - ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования.</p>	лекция	1	<p>Характеристика, особенности изготовления эклеров. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Способы отделки и декорирования готовых изделий Особенности изготовления Шу с кракелином, технология изготовления.</p>
<p>Тема 8.5 Макарон – ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования.</p>	лекция	1	<p>Характеристика, особенности изготовления макарон. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Способы отделки и декорирования готовых изделий</p>
<p>Тема 8.6 Тарты – ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования.</p>	лекция	1	<p>Характеристика, особенности изготовления тартов. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Способы отделки и декорирования готовых изделий</p>
<p>Тема 8.7 Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.</p>	практические занятия	24	<p>Подготовка и расчет рецептур. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. Демонстрация технологий и способов приготовления миниатюр, порционных пирожных и птифур Изготовление миниатюр, порционных пирожных и птифур (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). Варианты сборки изделий</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			Отделка и декорирование. Презентация готовых изделий.
Промежуточная аттестация	практические занятия	2	Выполнение практического задания
Тема 9.1 Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом.	лекция	2	Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Окрашивание какао – масла. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом.
	практические занятия	2	Темперирование шоколада (черный, молочный, белый) на мраморной поверхности Темперирование шоколада (черный, молочный, белый) с CALLETS Темперирование шоколада (черный, молочный, белый) с какао маслом Мусгуо Темперирование шоколада (черный, молочный, белый) в микроволновой печи
Тема 9.2 Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.	лекция	2	Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Разработка рецептур для начинок (ганаша, пралине и т.д.). Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш». Текстуры начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.). Варианты комбинирования и сочетания начинок.
	практические занятия	2	Рассчитать производственные рецептуры для приготовления различных кондитерских начинок карамельного, ягодного и шоколадного производства;
Тема 9.3 Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки	лекция	2	Корпусные конфеты, правила сборки. Нарезные конфеты, правила сборки. Трюфели, правила сборки.
	практические занятия	2	Необходимо изготовить 20 штук шоколадных конфет: 1. Вид конфет – трюфели, отсаженные из кондитерского

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>мешка, с последующим глазированием погружным способом.</p> <p>2. Масса одной конфеты до 15 г, включая декор.</p> <p>3. Вкус конфет должен соответствовать заявленному (например, трюфель кофейный должен иметь четко выраженный кофейный вкус).</p> <p>4. Декор должен отражать тему «Цирк».</p> <p>5. При изготовлении декора нельзя использовать готовые переводные листы для шоколада.</p> <p>6. Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты, марципана или изомальта.</p> <p>7. Для декора можно использовать карамелизованные фрукты, цукаты, орехи.</p> <p>8. Готовые изделия подаются на подложке и выставляются в объявленное время на презентационный стол.</p>
Тема 9.4 Изготовление конфет	практические занятия	18	<p>Подготовка и расчет рецептур. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. Демонстрация технологий и способов приготовления начинок для конфет с различными текстурами (жидкие, густые, хрустящие и т.д.). Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). Формование масс, стабилизация начинок. Работа с сырьем для декорирования шоколада (какао-масло, пищевые красители). Демонстрация способов темперирования шоколада Демонстрация изготовление</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>корпусных, нарезных конфет, трюфелей.</p> <p>Изготовление корпусных конфет: подготовка форм, заливка корпуса, заполнение начинкой\начинками, формирование доньшка конфет (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).</p> <p>Изготовление нарезных конфет: разливка слоев начинки в рамке, стабилизация начинки, формирование дна, нарезание конфет, глазирование шоколадом (окутать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).</p> <p>Изготовление трюфелей: формирование доньшка, отсадка начинки из кондитерского мешка, стабилизация массы, глазирование шоколадом (окутать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).</p> <p>Окрашивание и декорирование различных видов конфет инновационными способами.</p>
Промежуточная аттестация	практические занятия	2	Выполнение практического задания
Тема 10.1 Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм.	лекция	2	<p>Инструменты и материалы для лепки.</p> <p>Сахарная мастика (моделпасты), марципан, шоколадные массы и др. свойства и особенности.</p> <p>Подготовка материалов к работе, способы окрашивания.</p> <p>Понимание работы с заданными параметрами изделий (масса, объём, пропорции).</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
Тема 10.2 Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.	практические занятия	8	Подготовка (мастики, марципана, моделпасты) Приготовления шоколадной массы для лепки. Лепка предметов и фигурок из сахарной пасты (мастики): распределение массы, окрашивание элементов, лепка элементов сборка деталей.
Промежуточная аттестация	практические занятия	2	Выполнение практического задания
Итоговая аттестация (КЭ)		6	Квалификационный экзамен

1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
<p>ВД 1 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p>	<p>ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места</p>	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Плита индукционная Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Фризер Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Блендер (венчик, погружная насадка нож, измельчитель) Куттер или процессор кухонный Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфракрасный Термометр со шупом Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной</p>
	<p>ПК 1.2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Плита индукционная Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Фризер Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Блендер (венчик, погружная насадка нож,</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		измельчитель) Куттер или процессор кухонный Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со шупом Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной

1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1.1 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
1.2 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
1.3 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
1.4 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1.5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
1.6 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
1.7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
1.8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
1.9 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
1.10 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
1.11 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
1.12 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых

продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
1.13 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
1.14 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 .
1.15 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
1.16 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
1.17 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
1.18 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1.19 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2 Основная литература
2.1 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2.2 Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования/ С.В.Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2.3 Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования/ С.В.Ермилова., Е.И.Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
2.4 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
2.5 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования/ З.П.Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
2.6 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В.Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
2.7 Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
2.8 Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И.Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
2.9 Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
2.9 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.В.Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
2.10 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения/ Ж.В.Морозова, Н.В.Пушина, Е.А.Зайцева, Н.А.Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
2.11 Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.А.Оганесянц, А.Л.Панасюк, М.В.Гернет [и др.]; под редакцией Л.А.Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
2.12 Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.

2.13 Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
2.14 Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
2.15 Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
2.16 Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо/ Л.В.Донченко, Е.А.Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
2.17 Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо/ З.Г.Скобельская, Г.Н.Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
2.18 Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо/ З.Г.Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
2.19 Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо/ Т.В.Рензьева, Г.И.Назимова, А.С.Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.
3 Дополнительная литература
3.1 CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016. — 320 с.: ил.
3.2 Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/ Е. Шрамко — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. — 160 с.
4 Интернет-ресурсы
4.1 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения/ Ж.В.Морозова, Н.В.Пушина, Е.А.Зайцева, Н.А.Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.2 Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.А.Оганесянц, А.Л.Панасюк, М.В.Гернет [и др.]; под редакцией Л.А.Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151691 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.3 Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.4 Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147262 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.5 Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147263 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.6 Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147354 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.7 Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо/

Л.В.Донченко, Е.А.Ольховатов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-8114-6457-9. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.8 Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо/ З.Г.Скобельская, Г.Н.Горячева. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 428 с. - ISBN 978-5-8114-6856-0. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.9 Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов: учебное пособие для спо/ З.Г.Скобельская. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 84 с. - ISBN 978-5-8114-6379-4. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147250 (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.10 Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо/ Т.В.Рензяева, Г.И.Назимова, А.С.Марков. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156 с. - ISBN 978-5-8114-6439-5. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.7.5 Сетевая форма обучения

Организация образовательного процесса при реализации программы в сетевой форме осуществляется с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения организаций, участвующих в сетевом взаимодействии, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этих организаций.

В соответствии с соглашением о сетевом взаимодействии (№ 31 от «27» августа 2021 г.) в реализации программ участвует следующая организация:

Таблица 6 – Организация сетевого обучения

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
1	ОГБПОУ «Ульяновский многопрофильный техникум»	Разделы 1 и 2, практика, итоговая аттестация образовательной программы	организационно-методическое сопровождение реализации образовательной программы
2	ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»	Разделы 1 и 2, практика, итоговая аттестация образовательной программы	реализация образовательной программы

1.8 Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.3 Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

2.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится по результатам освоения тем профессионального модуля. Формы и процедуры текущего контроля знаний по каждому профессиональному модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения слушателей на первом занятии. Текущий контроль может осуществляться в форме контрольных работ, тестовых заданий, фронтального опроса во время теоретических и практических занятий.

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки (количество баллов)
Умения: выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное

	задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание

Умения: соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	2 балла за правильно выполненное задание 1 балл за частично правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание

2.2. Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде тестирования, выполнения практического задания.

Вопросы для тестирования в рамках промежуточной аттестации охватывают различные дисциплины модуля и включают в себя не менее трех вопросов по каждой из предусмотренных тем. Тест может содержать от 15 до 30 вопросов, на каждый вопрос предусмотрено 3-4 варианта ответа. Не менее трети заданий теста носят практико-ориентированный характер.

Критерии и шкала оценки результатов тестирования при проведении промежуточной аттестации:

- критерии оценивания - правильные ответы на поставленные вопросы;
- показатель оценивания - процент верных ответов на вопросы;
- шкала оценивания (оценка) - выделено 4 уровня оценивания компетенций:
высокий (отлично) - более 80% правильных ответов;
достаточный (хорошо) - от 60 до 80% правильных ответов;
пороговый (удовлетворительно) - от 50 до 60% правильных ответов;
критический (неудовлетворительно) - менее 50% правильных ответов.

Промежуточная аттестация в форме практического задания осуществляется в форме проверки изготовления блюда. Блюдо подвергается брокеражу. Органолептические показатели, по которым производится оценка качества того или иного блюда или кулинарного изделия, должны отражать особенности продукта. Оценка производится по следующим показателям: цвет и внешний вид, запах, вкус, консистенция.

Каждый показатель качества продукции оценивается по пятибалльной системе:

- 5 – отличное качество
- 4 - хорошее качество
- 3 - удовлетворительное качество
- 2 - неудовлетворительное качество
- 1 - очень плохое качество

2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих/ служащих в виде ответов на тестовые вопросы.

Вопросы для тестирования при проверке теоретических знаний охватывают различные дисциплины образовательной программы и включают в себя не менее трех вопросов. Тест может содержать от 15 до 30 вопросов, на каждый вопрос предусмотрено 3-4 варианта ответа. Не менее трети заданий теста носят практико-ориентированный характер.

Критерии и шкала оценки результатов тестирования при проведении итоговой аттестации:

- критерии оценивания - правильные ответы на поставленные вопросы;
 - показатель оценивания - процент верных ответов на вопросы;
 - шкала оценивания (оценка) - выделено 4 уровня оценивания компетенций:
высокий (отлично) - более 80% правильных ответов;
достаточный (хорошо) - от 60 до 80% правильных ответов;
пороговый (удовлетворительно) - от 50 до 60% правильных ответов;
критический (неудовлетворительно) - менее 50% правильных ответов.
- Критерии и шкала оценки результатов устного/письменного опроса по билетам:
Оценка «5» - отлично
- глубокое и прочное усвоение материала темы;

- полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы;
- воспроизведение учебного материала с требуемой степенью точности.

Оценка «4» - хорошо

- наличие несущественных ошибок, уверенно исправляемых обучающимся после дополнительных и наводящих вопросов;

- демонстрация обучающимся знаний в объеме пройденной программы;
- четкое изложение учебного материала.

Оценка «3» - удовлетворительно

- наличие несущественных ошибок в ответе, не исправляемых обучающимся;
- демонстрация обучающимся недостаточно полных знаний по пройденной теме;
- неструктурированное, нестройное изложение учебного материала при ответе.

Оценка «2» - неудовлетворительно

- незнание материала темы;
- при ответе грубые ошибки.

Критерии и шкала оценки практической квалификационной работы квалификационного экзамена:

- критерии оценивания – качество и скорость выполнения задания;
- показатель оценивания - выполнение установленных норм выработки, уровень недостатков в соответствии с требованиями;

- шкала оценивания (оценка) - выделено 4 уровня оценивания компетенций:
высокий (отлично) - более 80% задания выполнено правильно, обучающийся свободно владеет различными навыками и приемами выполнения практических задач, в норматив уложился;

достаточный (хорошо) - от 60 до 80% задания выполнено правильно, обучающийся владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, в норматив уложился;

пороговый (удовлетворительно) - от 50 до 60% задания выполнено правильно, обучающийся испытывает затруднения при выполнении практического задания, в норматив уложился;

критический (неудовлетворительно) - менее 50% задания выполнено правильно, обучающийся с большими затруднениями выполняет практическое задание, в норматив не уложился.

ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ

Для выполнения практической квалификационной работы необходимо

Задание 1: 3 порции десерта на тарелке с отражением темы «Искусство» и одинаковым оформлением. Десерт должен содержать минимум 3 компонента и соус.

Задание 2: 2 фигурки одного типа в соответствии с темой «Искусство», используя сахарную пасту.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли», лаборатория по компетенции «Кондитерское дело».

2. Максимальное время выполнения задания: 5 часов.

Критерии оценки практической квалификационной работы

Критерии	Кол-во баллов	Баллы слушателя
Подготовка инструментов и оборудования	1	
Знание основ работы с сырьём	1	
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	1	
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1	
Соблюдение технологического процесса	2	
Соблюдение рецептуры	1,5	

Внешний вид и общее впечатление	1	
Количество отходов	0,5	
Время изготовления	1	
Применение рабочих техник	1	
Вкус и текстура	2	
Вес	0,5	
Финальная обработка, украшение	0,5	
Всего	14	

«зачтено»	14-7 баллов
«не зачтено»	менее баллов 7