



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Институт агроинженерии и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**(профессиональной подготовки)**  
**ПО ПРОФЕССИИ 12901 «Кондитер»**

**Трудоемкость – 252 ч.**

Разработчик: кафедра «Технологии продуктов питания»

Автор: канд. техн. наук, доцент Титова И.М.

г. Калининград, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2	УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	5
3	РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ ДПО	6
4	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	10
	4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	10
	4.2 Организация образовательного процесса	10
	4.3 Кадровое обеспечение	10
	4.4 Методические рекомендации по реализации программы	11
5	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ	11

## 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа реализуется в соответствии с Федеральным законом «Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Профессия кондитера является одной из наиболее востребованных в сфере индустрии питания. Хороший кондитер владеет навыками изготовления мучных и кондитерских изделий, владеет широким спектром рецептов, навыками оформления и подачи, знает и выполняет требования нормативной и технической документации, санитарно-гигиенических норм. Данная программа полностью соответствует профессиональному стандарту «Кондитер», утвержденному Министерством труда и социальной защиты. Завершается программа итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Калининградский государственный технический университет владеет всем необходимым для подготовки кондитеров, занятия проводят ведущие преподаватели кафедры технологии продуктов питания и мастера производственного обучения КМРК. Профессия 12901 Кондитер. Квалификационный разряд третий. Программа соответствует профессиональному стандарту «Кондитер» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н) и ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер», утв. приказом №1569 от 09.12.2016 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»».

Цель: Формирование готовности к профессиональной деятельности в качестве Кондитера (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Задачи: Получение знаний и навыков в области изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление простых десертов, кондитерской продукции разнообразного ассортимента.

Категория слушателей: Лица, имеющие образование не ниже - среднего (общего)

Срок освоения: 252 ч.

Режим занятий: с отрывом от работы

Форма обучения очная

### **Планируемые результаты обучения. Компетентностный профиль программы.**

В результате освоения настоящей программы слушатель будет обладать знаниями, умениями и способностями выполнять трудовые действия, являющимися содержанием трудовых функций, которые предусмотрены профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 № 597н. Таким образом, компетентностный профиль программы будет определяться следующими привязанными к трудовым функциям трудовыми действиями, знаниями и умениями.

**ОТФ. А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера**

**Трудовая функция: Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места - А/01.3**

#### **Знания:**

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском

цехе, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

**Умения:**

Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции.

**Трудовые действия:**

Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

**Трудовая функция: Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции– А/02.3**

**Знания:**

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Технологии изготовления кондитерской продукции. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения. Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества. Пищевая ценность видов кондитерской продукции. Принципы и приемы презентации кондитерской продукции. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

**Умения:**

Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции. Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос.

**Трудовые действия:**

Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера. Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера. Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера. Упаковка готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера.

**В соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер» утв. приказом №1569 от 09.12.2016 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»»:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
1	Технология производства кондитерской продукции и десертов на предприятиях общественного питания	70	40	0	30	Зачет
2	Практическая подготовка	174	0	108	66	Зачет
3	Квалификационный экзамен	8	0	8	0	Квалификационный экзамен
	Итого	252	40	116	96	

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА)

№ учебной недели с начала обучения													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
		А										А	И

□ – учебная неделя;

А – промежуточная аттестация;

И – итоговая аттестация;

× – нет недели

## **3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ**

### **3.1 Рабочая программа дисциплины (модуля)**

#### **«Технология производства кондитерской продукции и десертов на предприятиях общественного питания»**

##### **3.1.1 Пояснительная записка**

**Цель:** Формирование знаний, умений и навыков основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания с учетом требований санитарных норм и правил.

##### **Ожидаемые результаты изучения дисциплины:**

##### **Знания:**

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Технологии изготовления кондитерской продукции. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения. Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества. Пищевая ценность видов кондитерской продукции. Принципы и приемы презентации кондитерской продукции.

##### **Умения:**

Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции. Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос.

##### **Трудовые действия:**

Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. Складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера. Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера. Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера. Упаковка готовой кондитерской продукции на вынос по заданию кондитера.

### Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
1	Товароведение продовольственных товаров	8	4	0	4	Опрос по разделу, теме
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (кондитерская продукция)	12	6	0	6	Опрос по разделу, теме
3	Производство мучных и кондитерских изделий	50	30	0	20	Опрос по разделу, теме
	Итого	70	40	0	30	зачет

### 3.1.2 Содержание дисциплины

#### **Тема 1. Товароведение продовольственных товаров.**

Классификация сырья и ассортимент продовольственных товаров, основные свойства продуктов и соответствия их нормативным показателям; основные методы исследования качества, химический состав пищевых продуктов, пищевая ценность. Товароведение товаров растительного происхождения. Товароведение товаров животного происхождения.

#### **Тема 2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (кондитерская продукция).**

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора. Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений. Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей. Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий. Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Требования к рабочей одежде, ее хранение. Медицинская книжка работника, порядок прохождения осмотров и хранения на предприятии.

#### **Тема 3. Технология продукции предприятий общественного питания.**

Ассортимент и классификация теста, мучных и кондитерских изделий. Характеристика сырья, используемого в производстве мучных и кондитерских изделий. Факторы, влияющие на качество готовых изделий. Тесто и способы его разрыхления. Дрожжевое пресное тесто. Ассортимент продукции из дрожжевого пресного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Технология дрожжевого сдобного и слоеного теста. Ассортимент продукции из дрожжевого сдобного и слоеного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Пресное тесто. Ассортимент продукции из пресного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Бисквитное тесто. Ассортимент продукции из бисквитного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Слоеное тесто. Ассортимент продукции из слоеного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Песочное тесто. Ассортимент продукции из песочного теста. Особенности технологии производства.

Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Заварное тесто. Ассортимент продукции из заварного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Белковое (воздушное) тесто. Ассортимент продукции из воздушного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения.

### **3.1.3 Промежуточная аттестация по дисциплине**

В соответствии с локальным нормативным актом

### **3.1.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами**

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

## **3.2 Рабочая программа дисциплины (модуля)**

### **«Практическая подготовка»**

#### **3.2.1 Пояснительная записка**

**Цель:** Формирование знаний, умений и навыков приготовления несложных кондитерских изделий и десертов.

**Ожидаемые результаты изучения дисциплины:**

**Знания:**

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской продукции. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской продукции. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Технологии изготовления кондитерской продукции. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения. Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской продукции. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества. Пищевая ценность видов кондитерской продукции. Принципы и приемы презентации кондитерской продукции.

**Умения:**

Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции. Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию. Реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос.

**Трудовые действия:**

Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера. Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера.

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
1	Изготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него	27	0	18	9	Бракераж готовых изделий
2	Изготовление отделочных полуфабрикатов	21	0	12	9	
3	Изготовление заварного теста и изделий из него	21	0	12	9	
4	Изготовление дрожжевого опарного и дрожжевого слоеного теста, и изделий из него	27	0	18	9	
5	Изготовление песочного и сдобного теста и изделий из него	27	0	18	9	
6	Изготовление бисквитного теста и изделий из него	27	0	18	9	
7	Изготовление холодных десертов несложного приготовления	12	0	6	6	
8	Изготовление горячих десертов несложного приготовления	12	0	6	6	
	Итого	174	0	108	66	зачет

### 3.2.2 Содержание дисциплины

#### Тема 1. Изготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.

Изготовлении дрожжевого пресного теста. Особенности технологии производства. Различные способы рыхления теста. Изготовление неразрыхленного (тесто для блинчиков); тесто, приготовленное с химическими разрыхлителями (тесто для пирожков, некоторых видов печенья и др.); тесто, приготовленное с применением механического разрыхлителя (бисквитное тесто); тесто, приготовленное с использованием в качестве разрыхлителя масла (песочное и слоеное тесто). При изготовлении теста часто применяют одновременно два способа рыхления, например, при изготовлении песочного печенья с углекислым аммонием.

#### Тема 2. Изготовление отделочных полуфабрикатов.

К отделочным полуфабрикатам относят различные кремы, помаду, желе, сиропы для промочки выпеченных полуфабрикатов, фруктово-ягодные начинки, суфле, а также другие полуфабрикаты - шоколадную крупку, жженку, инвертный сироп, сухие духи. Изготовление различных видов кремов: сливочные, белковые, заварные, творожный. Варка ароматизированных сиропов для промочки. Приготовление помады.

#### Тема 3. Изготовление заварного теста и изделий из него.

Изготовление заварного теста. Расчет рецептуры, выбор применяемого сырья. Подготовка оборудования для замеса теста. Формование и выпечка. Способы отсаживания теста. Режим выпечки.

#### Тема 4. Изготовление дрожжевого опарного и дрожжевого слоеного теста, и изделий из него.

Изготовление дрожжевого пресного теста. Особенности технологии производства. Рецептуры дрожжевого сдобного и слоеного теста. Особенности технологии производства. Изготовление слоеного теста. Требования к сырью для приготовления слоеного теста. Требования к оборудованию для замеса и раскатки слоеного теста. Режимы выпечки и охлаждения.

#### Тема 5. Изготовление песочного и сдобного теста и изделий из него.

Изготовление пресного сдобного теста на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара, иногда химических разрыхлителей и яиц. Изготовление

песочного теста. Особенности рецептуры песочного теста. Режимы выпечки. Условия и сроки хранения.

#### **Тема 6. Изготовление бисквитного теста и изделий из него.**

Изготовление бисквитного теста двумя способами — холодным и с подогревом (для ускорения взбивания). Изготовление различных видов бисквита: основной, масляный и буше.

#### **Тема 7. Изготовление холодных десертов несложного приготовления.**

Подготовка фруктового и ягодного сырья, эмульгаторов и структурообразователей. Изготовление муссов, самбуков, желе, панакоты. Изготовление десертов с мороженым и сорбетами.

#### **Тема 8. Изготовление горячих десертов несложного приготовления.**

Изготовление суфле, пудингов. Приготовление овощных и фруктовых кексов. Приготовление яблочных десертов.

### **3.2.3 Промежуточная аттестация по дисциплине**

В соответствии с локальным нормативным актом.

#### **3.2.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами**

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

## **4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

### **4.1 Материально-техническая база**

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Теоретические занятия проходят в аудитории, оснащенной мультимедийной техникой. Лабораторные работы проводятся в специализированных лабораториях технологии продукции общественного питания. Лаборатории оснащены следующим специальным оборудованием; столы нержавеющей стали, ванны моечные, тестомес, планетарный миксер, погружной блендер, пароконвектомат, аппарат шоковой заморозки, холодильные камеры, инвентарь для отделки кондитерских изделий, посуда и т.п.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») и противопожарным нормам.

Реализация ППП обеспечивает выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практических заданий с использованием персональных компьютеров.

### **4.2 Организация образовательного процесса**

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в университете, изложенными в локальных нормативных актах.

### **4.3 Кадровое обеспечение**

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом, отвечающим одному из следующих критериев:

- наличие ученой степени (ученого звания) по направлению читаемых дисциплин;
- наличие опыта практической работы не менее 5 лет по направлению дисциплины и опыта преподавательской работы не менее 2 лет.

К реализации программы привлекаются как штатные преподаватели университета, так и сторонние специалисты по договорам гражданско-правового характера.

К реализации привлекается учебно-вспомогательный персонал, для обеспечения организационной поддержки лабораторного практикума.

#### 4.4 Методические рекомендации по реализации программы

При реализации программы необходимо руководствоваться утверждёнными нормативными документами, в первую очередь учитывать требования Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Перед началом занятий необходимо произвести входную диагностику, которая нацелена на проверку готовности слушателя к освоению программы и предполагает контроль знаний и умений по использованию сети «Интернет» для профессиональной деятельности и проверку базовых знаний и умений в области металлообработки.

#### 5 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает 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. Практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается свидетельство установленного образца.

Практическая работа выполняется в формате квалификационного экзамена, каждый из обучающихся получает индивидуальное задание (одна из рецептур, ранее проработанная на практических занятиях). Каждый обучающийся составляет технологическую карту, рассчитывает количество сырья на заданное количество порций, осуществляет выбор соответствующего типа инвентаря и оборудования. Производит приготовление. Изготовленное изделие оценивается по схеме аналогичной схеме бракеража, с выставлением оценок по 5 балльной шкале.

Оценка продукции, изготовленной обучающимися

Наименование кулинарного изделия	Органолептическая оценка, баллы (максимум – 5 баллов)				Суммарная оценка
	Внешний вид	Консистенция	Вкус и аромат	Цвет	

Обучающийся сдал квалификационный экзамен если тест по проверке теоретических знаний пройден успешно и количество правильных ответов составляет не менее 65%, а при оценке выполнения практической части, суммарная органолептическая оценка изготовленного изделия составляет 14 баллов и более, то обучающийся сдал квалификационный экзамен, если суммарная органолептическая оценка изготовленного изделия составляет менее 14 баллов, то изделие не может быть допущено к реализации и соответственно, обучающийся не сдал квалификационный экзамен.

Согласовано:

Зам. директора по ДО и ПП  
Института агроинженерии и пищевых систем

Н.А. Фролова