

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого
партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.

« 05 » _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Тюменской области
«Тюменский колледж производственных
и социальных технологий»



Т.Е.Шпак

« 25 » _____ 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«КОНДИТЕР 4 РАЗРЯДА»

г. Тюмень, 2021 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«КОНДИТЕР 4 РАЗРЯДА»

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих свидетельство по профессии «Кондитер» 3 разряда.

2. Требования к результатам повышения квалификации. Планируемые результаты повышения квалификации.

2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Требованиями профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597

– Методическими рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05);

– Методическими рекомендациями-разъяснениями по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22 апреля 2015 г. № ВК-1030/06, № ВК-1031/06, № ВК-1032/06)

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд – 4.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы - удостоверение о повышении квалификации (для лиц, имеющих профессиональное образование).

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Владеть трудовыми действиями (ТД):

ТД-1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ТД-2 Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

ТД-3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

ТД-4 Упаковка готовой продукции и складирование 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

ТД-5 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

ТД-6 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

ТД-7 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

ТД-8 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера

ТД-9 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

Знать:

З-1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

З-2 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

З-3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

З-4 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними

З-5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

З-6 Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции

З-7 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения

З-8 Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции

З-9 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

З-10 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества

З-11 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

З-12 Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

З-13 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

З-14 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

З-15 Технологию и рецептуры изготовления кексов, рулетов, печенья розничного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением многокрасочного узора;

З-16 Способы монтажа рисунка

Уметь:

У-1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

У-2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

У-3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

У-4 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции

У-5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции

У-6 Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

У-7 Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

У-8 Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

У-9 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

У-10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

У-11 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

У-12 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У-13 Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

У-14 Готовить кексы, рулеты, печенье различного ассортимента, торты;

У-15 Выполнять фигурную нарезку выпеченных полуфабрикатов; формовку;

У-16 Украшать торты;

У-17 Проверять совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных

Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие свидетельство по профессии «Кондитер» 3 разряда..

Трудоемкость обучения: 164 ак. часа.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Раздел 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	4	–	–	–	–
2.	Раздел 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	4	4	–	–	–	–
3.	Раздел 3. Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	–	–	–	–
4.	Раздел 4. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	90	22	4	64	–	–
5	Учебная практика	18		18			
6	Производственная практика	36		36			
	Квалификационный экзамен	8	–	–	–	6	2
	ИТОГО:	164	34	58	64	6	2

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ТД
Раздел 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве				
1.1	Тема 1. 1. Микробиология пищевых продуктов	Содержание Понятие о микроорганизмах и их жизнедеятельности. Микробиология основных пищевых продуктов.	2	З-1, У-3
1.2	Тема 1.2. Пищевые инфекции и отравления. Гигиена и санитария труда	Содержание Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Общее понятие о пищевых отравлениях. Меры предупреждения глистных заболеваний. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	2	З-1, У-3
	Зачет			
Раздел 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров				
2.1	Тема 2.1 Основы физиологии питания. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание Пищевые вещества и их значение. Значение пищи для организма человека. Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая и пищевая ценность продуктов	2	З-11
2.2	Тема 2.2 Рациональное питание и физиологические основы его организации	Содержание Понятие о сбалансированном рациональном питании. Нормы и принципы сбалансированного питания.	1	З-1, З-11
2.3	Тема 2.3 Основы товароведения	Содержание Суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	З-1, З-11

	продовольственных товаров			
	Зачет			
Раздел 3. Техническое оснащение и организация рабочего места				
3.1	Тема 3.1. Организация кулинарного и кондитерского производства	Содержание Организация работы кондитерского цеха: назначение, его характеристика, особенности организации. Размещение оборудования цеха с учетом поточности технологического процесса. Посуда, инвентарь и инструменты кондитерского цеха. Контроль за качеством выпускаемой продукции.	2	ТД-1, ТД-2, 3-5, У-1, У-2, У-3
3.2	Тема 3.2. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства	Содержание Машины для подготовки кондитерского сырья, для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация по технологическому назначению. Пищеварочные котлы, пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации машин	2	ТД-3, 3-4, У-9, У-10
	Зачет			
Раздел 4. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
4.1	Тема 4.1. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	Содержание		
		Пищевая ценность и ассортимент печенья, пряников, коврижек.	2	ТД-5, ТД-6, 3-6 – 3-8 У4 – У-7
		Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.		
		Виды основных продуктов для приготовления пряников, печенья и коврижек, требования к качеству, подготовка к использованию	2	
		Практическое занятие 1	2	ТД-5, ТД-6, 3-6 – 3-8 У4 – У-7
		Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству		
		Практическое занятие 2	2	ТД-5, ТД-6, 3-6 – 3-8 У4 – У-7
		Составление технологических схем приготовления основных кондитерских изделий. Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления основных кондитерских изделий.		
Лабораторное занятие 1	6	ТД-5, ТД-6, 3-6 – 3-8 У4 – У-7		
Приготовление и оформление печенья, пряники, коврижки				
	Лабораторное занятие 2			

		Температурный режим и правила приготовления теста для приготовления разного вида печенья (затяжного, сахарного, сдобного), требования к качеству теста. Отделка, хранение с учетом требований к безопасности продукции.	4	ТД-5, ТД-6, 3-6 – 3-8 У4 – У-7, У-14		
4.2	Тема 4.2. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	Содержание	2	ТД-5, ТД-6, 3-5 – 3-8 У4 – У-7, У-10 – У-11		
		Ассортимент простых основных отделочных полуфабрикатов. Виды основных продуктов для приготовления простых основных отделочных полуфабрикатов, требования к качеству. Подготовка основных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов				
		Ассортимент и характеристика различных видов варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов.			2	
		Ассортимент готовых сухих смесей промышленного производства для приготовления основных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к использованию и применение			2	
		Производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов. Правила безопасного использования			2	
		Приготовление сахарных сиропов, различных видов помады, желе, кремов, глазури, сахарной мастики, марципана.			4	
		Лабораторное занятие 3			4	ТД-5, ТД-6, 3-5 – 3-8 У4 – У-7, У-10 – У-11
		Подготовка основных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов.				
Лабораторное занятие 4	4					
Ассортимент готовых сухих смесей промышленного производства для приготовления основных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к использованию и применение						
4.3	Тема 4.3 Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных. Оценка качества готовых изделий	Лабораторное занятие 5	6	ТД-5, ТД-6, 3-5 – 3-8, 3-10, 3-15, 3-16 У4 – У-7, У-10 – У-11, У-14, У-15		
		Приготовление сдобного пресного теста с соблюдением рецептуры				
		Лабораторное занятие 6	6			
		Приготовление песочного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности. Приготовление штучных изделий, пластов для пирожных и тортов с соблюдением технологии выпечки, определение готовности, охлаждение				
		Лабораторное занятие 7	6			
Приготовление бисквитного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности (холодный способ приготовления и с подогревом)						

		Лабораторное занятие 8	6	
		Приготовление заварного теста с соблюдением рецептуры, технологии		
4.4	Тема 4.4 Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, изделий пониженной калорийности Оценка качества готовых изделий	Содержание	2	ТД-5, ТД-6, 3-5 – 3-8, 3-10, 3-15, 3-16 У4 – У-7, У-10 – У-11, У-16, У-17
		Роль изделий пониженной калорийности в питании. Пищевая ценность, ассортимент изделий пониженной калорийности. Особенности приготовления. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления изделий пониженной калорийности.		
		Виды основных продуктов, дополнительных ингредиентов и заменителей высококалорийного сырья, используемых для приготовления изделий пониженной калорийности. Требования к качеству	2	
		Лабораторное занятие 9	4	
		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий пониженной калорийности. Подготовка к использованию заменителей высококалорийного сырья: приготовление фруктовых и овощных масс		
		Лабораторное занятие 10	4	
Температурный и санитарный режим приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Техника выполнения действий при приготовлении и оформлении				
		Лабораторное занятие 11	2	
		Температурный и санитарный режим приготовления изделий пониженной калорийности. Техника выполнения действий при приготовлении и оформлении изделий пониженной калорийности в соответствии с методами приготовления отделочных полуфабрикатов и видом теста		
4.5	Тема 4.5 Приготовление тортов массового спроса. Оценка качества готовых изделий	Лабораторное занятие 12	6	ТД-5, ТД-6, 3-5 – 3-8, 3-15, 3-16 У4 – У-7, У-10 – У-11, У-16, У-17
		Приготовление бисквитных тортов с соблюдением технологии		
		Лабораторное занятие 13	6	
		Приготовление песочных, тортов с соблюдением технологии		
4.6	Тема 4.6 Презентация кондитерской и	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции	2	ТД-7, ТД-8, 3-9, 3-12, У-12, У-13

	шоколадной продукции. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию	Правила и технологии приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию		
	Зачет			
5	Практическое обучение			ТД-1 – ТД-9
5.1	Учебная практика		18	ТД-1 – ТД-4
5.2	Производственная практика		36	ТД-5 – ТД-9
6	Консультации		2	
7	Квалификационный экзамен		6	ТД-1 – ТД-9
			Всего:	164

3.3. Тематический план и содержание производственного обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
	Практическое обучение Учебная практика		
ПО.01	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера</p> <p>Упаковка готовой продукции и складирование 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>	18	ТД-1-ТД-4
	Практическое обучение Производственная практика		
ПО.02	<p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера</p> <p>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>	36	ТД-5-ТД-9

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения тем, разделов)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 неделя	Раздел 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Раздел 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров Раздел 3. Техническое оснащение и организация рабочего места Раздел 4. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
2 неделя	Раздел 4. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
3 неделя	Раздел 4. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
4 неделя	Практическое обучение
5 неделя	Практическое обучение
* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий	

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебный кабинет теоретического обучения	Теоретические занятия Практические занятия	- рабочее место преподавателя -1; - рабочие места обучающихся – 13 шт.; - компьютер; - МФУ; - маркерная доска;
Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»	Лабораторные занятия Учебная практика Квалификационный экзамен	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Braun 4200-MQ9005X Ванна для темперирования шоколада Конвекционная печь Кофемолка Куттер или бликсер (для тонкого измельчения) Машина для вакуумной упаковки Микроволновая печь Планетарный миксер модель 5KSM125EER Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5 Соковыжималки шнековые (для цитрусовых, универсальная) Фризер Фритюрница Шкаф морозильный Шкаф холодильный Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5)

		<p>Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN. Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис»: Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5 Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP Барная стойка АРТ-35 Коктейльный стол, модель С-9 Стол круглый, диаметр 1200, С25.к-120, орех Стулья, Модель LS309 В Стул для бара «Т 410 хром складной» RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер) Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая)</p>
--	--	---

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

4.2.1. Нормативные источники:

1. Ф3 РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина. -М.: Гиорд, 2014. -768 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
12. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания
13. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

15. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.)
17. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.
18. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

4.2.2. Печатные издания:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.
2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.
3. Синицына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

4.3.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.
2. Иванова, И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования / И.Н. Иванова. – 2-е изд., стер.: Академия, 2019. – 160 с., [16] с. цв. ил.

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в форме квалификационного экзамена. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной шкале: «удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Экзамен квалификационный состоит из одного или нескольких аттестационных испытаний:

- защита практической квалификационной работы; оценка производится посредством сопоставления продукта практической квалификационной работы с эталоном и оценки продемонстрированных на защите знаний;
- выполнение комплексного практического или практико-ориентированного задания (изготовление продукции, оформление и подача готового блюда (изделия) и т.п.). При выполнении комплексного практического задания оценка производится путем сопоставления усвоенных алгоритмов деятельности с заданным эталоном деятельности.

Примеры квалификационных работ:

1. Технология приготовления Пирог «Невский»;
2. Технология приготовления пирожного заварное;
3. Технология приготовления пирожного бисквитное, глазированное помадой, с белковым кремом;
4. Технология приготовления пирожного бисквитное, с белковым кремом;
5. Технология приготовления пирожного бисквитное со сливочным кремом;
6. Технология приготовления пирожного бисквитное фруктовое;
7. Технология приготовления пирожного бисквитное буше;
8. Технология приготовления пирожного песочное с белковым кремом;
9. Технология приготовления пирожного песочное глазированное помадой, с кремом;
10. Технология приготовления пирожного песочное «Корзиночка любительская»;
11. Технология приготовления пирожного песочное «Корзиночка с белковым кремом»;
12. Технология приготовления пирожного песочное «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой»;
13. Технология приготовления пирожного слойка с кремом;
14. Технология приготовления пирожного воздушное с кремом;
15. Технология приготовления торт бисквитно-кремовый;
16. Технология приготовления Бисквитно-кремовый торг «Подарочный»;
17. Технология приготовления Торт бисквитный « К чаю»;
18. Технология приготовления торт бисквитный «Незабудка»;
19. Технология приготовления торт бисквитный « Свадебный»;
20. Технология приготовления торт бисквитный «Рубин»;
21. Технология приготовления торт « Бисквитно-фруктовый»;
22. Технология приготовления торт бисквитный «Черный лес».

6. Составитель программы

Зыкова Ирина Александровна, старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий».