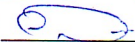


Симферополь, 2026 г.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании Педагогического совета
ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
от «31» 08 2026 г. Протокол № 1

Программа рассмотрена и одобрена
на заседании ПЦК «Сервиса и туризма»
Протокол № 1 от 16.08 2026 г.
Председатель:  Д.В. Садовский

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым «Крымский колледж
общественного питания и торговли»

Разработчик: Садовский Д.В. – преподаватель высшей категории

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цель реализации программы

Настоящая программа может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки или программы профессиональной переподготовки по профессии рабочего, должности служащего.

Реализация программы в качестве программы профессиональной подготовки по профессии рабочего направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Реализация программы в качестве программы профессиональной переподготовки по профессии рабочего направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или должность служащего.

Цель реализации настоящей программы является:

- 1) приобретение обучающимися теоретических и практических знаний, умений согласно Квалификационной характеристике профессии «Кондитер» 3-го разряда.
- 2) получение квалификации «Кондитер» 3-го разряда.

1.2 Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки/переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются:

- лица различного возраста, имеющие основное общее или среднее общее образование.

1.3 Срок освоения программы

Трудоемкость обучения по данной программе – 136 часов, включая все виды аудиторной работы обучающегося, а также практическую подготовку.

1.4 Формы обучения

Форма обучения - очная или обучение с применением дистанционных образовательных технологий теоретической части образовательной программы и очное в практической части образовательной программы.

1.5 Режим занятий

Режим занятий – до 4 часов в день, 1 раз в неделю.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1 Область профессиональной деятельности

Рабочая программа является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки, предназначенной для обучения лиц по профессии Кондитер.

-Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных
недлительного хранения

2.2 Объекты профессиональной деятельности:

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

2.3 Планируемые результаты обучения

- 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
- Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской продукции по заданию кондитера
- Изготовление кондитерской продукции по заданию кондитера
- Презентация кондитерской продукции под руководством кондитера
- Прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию 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

Виды профессиональной деятельности	Теоретические основы профессиональной деятельности
Обучающийся должен уметь:	Обучающийся -должен знать:

Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной 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 и шоколадной продукции Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности 8 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

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

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки/переподготовки
по профессии «Кондитер»
Квалификация: Кондитер 3-го разряда

Категория слушателей – лица, имеющие основное общее или среднее общее образование

Продолжительность обучения – 136 часов

Форма обучения - очная или обучение с применением дистанционных образовательных технологий теоретической части образовательной программы и очное в практической части образовательной программы
Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен с демонстрацией практических навыков

Раздел 1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб		Содержание			
Тема 1.1 Подготовка кондитерского сырья к производству	1	Введение в профессию. Нормативно-технологические документы регламентирующие работу предприятий общественного питания	1	2	
	2		1		
	3	Охрана труда и безопасность жизнедеятельности Основы санитарии и гигиены	1	2	
	4		1		
	5	Специфика трудоустройства обучающихся Чемпионат Профессионалы компетенция «Кондитерское дело»	1	2	
	6		1		
	7	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	1	2	
	8		1		
	9	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха .Виды технологического оборудования и производственного инвентаря , инструментов , посуды .Правила их подбора и безопасного использования .	1	2	
	10		1		

	11 12	Органолептическая оценка качества сырья. Требования к качеству. Подготовка кондитерского сырья к производству	1 1	2
	13 14	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении изделий из дрожжевого теста. Характеристика тестовых образцов теста, разрыхлители	1 1	2
	15 16	Ассортимент и технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки правила хранения и требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий а и ; правила проведения бракеража.	1 1	2
Тема 1.2. Дрожжевое тесто и изделия из него.	17 18	Технология приготовления начинок и фаршей.	1 1	2
	19 20	Решение технологических задач ,производственных ситуаций Работа со сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий	1 1	2
	21 22	Практическое занятие № 1 Решение технологических задач ,производственных ситуаций Расчет массы продуктов для приготовления хлеба .	1 1	2
	23 24	Практическое занятие №2 Расчет производственных рецептов приготовления хлеба(современные направления).	1 1	2
	25 26 27 28	Лабораторное занятие №1 Приготовление хлеба и его органолептическая оценка	1 1 1 1	3
	29 30 31 32	Лабораторное занятие №2 Приготовление хлеба и его органолептическая оценка(современные направления)	1 1 1 1	3

33	Ассортимент и технология приготовления мучных изделий из дрожжевого теста без опарным способом.	1	2
34	.Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки правила хранения и требования к качеству мучных изделий ;правила проведения бракеража;	1	
35	Ассортимент и технология приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом . Требования к качеству.	1	2
36	Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки правила хранения и требования к качеству кондитерских изделий	1	
37	Практическое занятие № 3Решение технологических задач ,производственных ситуаций Расчет массы продуктов для приготовления хлебобулочных изделий(пирожки печеные и жареные).	1	2
38		1	
39	Практическое занятие № 3	1	2
40	Решение технологических задач ,производственных ситуаций Расчет массы продуктов для приготовления хлебобулочных изделий(пирожки печеные и жареные).	1	
41	Лабораторное занятие №3	1	3
42	Приготовление пирожков и их органолептическая оценка	1	
43		1	
44		1	
45	Технология приготовления пищи. Ассортимент изделий .Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки. Правила проведения бракеража; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	1	2
46		1	
47	Практическое занятие №4Расчет массы продуктов для приготовления пищи.	1	2
48		1	
49	Лабораторное занятие №4	1	3
50	Приготовление пищи и органолептическая оценка	1	
51		1	
52		1	

Раздел 2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия Готовить и оформлять печенье, пряники, конфетки					
Тема 2.1 Без дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание				
53	Технология приготовления песочного и сдобного теста для приготовления печенья . Ассортимент изделий .Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки. Правила поведения бракеража;				
54		1	1		2
55	Технология приготовления пряничного теста. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки. Правила поведения бракеража				
56		1	1		2
57	Технология приготовления бисквитного теста. Ассортимент изделий. Технология приготовления песочного теста, ассортимент изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки. Правила поведения бракеража				
58		1	1		2
59	Технология приготовления заварного, пресного слоёного теста, ассортимент изделий . Ассортимент изделий.Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки. Правила поведения бракеража				
60		1	1		2
61	Практическое занятие № 5Решение технологических задач.				
62		1	1		2
63	Практическое занятие № 5 Расчет массы продуктов для приготовления без дрожжевого теста и изделия из него(пряники).				
64		1	1		2
65	Лабораторное занятие№ 5Приготовление изделий из сдобного пресного и песочного теста, приготовление изделий из пряничного теста (печенье,пряники) и их органолептическая оценка .				
66		1	1		3
67		1	1		
68		1	1		
Раздел 3 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты					

Тема 3.1 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	Содержание		
69 70	Технология приготовления кремов масляных и белковых.. Методы приготовления кремов заварных, кремов из молочных продуктов (сливок, творога, сметаны) .Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки Нанесение рисунка из крема.	1 1	2
71 72	Технология приготовления сиропов, жженки, помады. глазури. Технология изготовления украшений из фруктов и цукатов	1 1	2
73 74	Технология изготовления украшений из пластичной массы, моделирование (тренинг)	1 1	2
75 76	Технология изготовления украшений из пластичной массы, моделирование (тренинг)	1 1	2
77 78	Технология приготовления желе и украшений из него. Технология изготовления посыпок и крошки. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки	1 1	2
79 80	Виды, характеристика ,назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства , правила подготовки к использованию Технология изготовления украшений из рисовой массы. Нанесение рисунка (тренинг)	1 1	2
Раздел 4 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные			
	Содержание		

Тема 4.1: Приготовление отечественных и классических тортов и пирожных	81	Технология приготовления бисквитных, песочных, пирожных; Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки.	1	2
	82		1	
	83	Технология приготовления слоёных, заварных пирожных; Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки	1	2
	84		1	
	85	Практическое занятие №6 Расчет массы продуктов для приготовления бисквитных и песочных пирожных	1	2
	86		1	
	87	Практическое занятие №6 Расчет массы продуктов для приготовления бисквитных и песочных пирожных	1	2
	88		1	
	98	Лабораторное занятие №6 Приготовление бисквитных и песочных пирожных с различными видами отделочных полуфабрикатов и их органолептическая оценка	1	3
	90		1	
	91		1	
	92		1	
	93	Практическое занятие №7 Расчет массы продуктов для приготовления заварных и слоеных пирожных	1	2
	94		1	
	95	Практическое занятие №7 Расчет массы продуктов для приготовления заварных и слоеных пирожных	1	2
	96		1	
	97	Лабораторное занятие №7 Приготовление заварных и слоеных пирожных с различными видами отделочных полуфабрикатов и их органолептическая оценка	1	3
	98		1	
	99		1	
	100		1	
	101	Технология приготовления бисквитных, песочных тортов; Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки.	1	2
	102		1	

	103 104	Технология приготовления слоёных, заварных тортов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки	1 1	2
	105 106	Практическое занятие № 8 Расчет массы продуктов для приготовления бисквитных и песочных слоеных и заварных тортов.	1 1	2
	107 108	Практическое занятие № 8 Расчет массы продуктов для приготовления бисквитных и песочных слоеных и заварных тортов .	1 1	2
	109 110 111 112	Лабораторное занятие №8 Приготовление бисквитных и песочных слоеных и заварных тортов с различными видами отделочных полуфабрикатов и их органолептическая оценка	1 1 1 1	3
	113 114	Практическое занятие № 9 Расчет массы продуктов для приготовления мафинов, капкейков	1 1	2
	115 116	Практическое занятие № 9 Расчет массы продуктов для приготовления мафинов, капкейков	1 1	2
	117 118 119 120	Лабораторное занятие №9 Приготовление мафинов, капкейков с различными видами отделочных полуфабрикатов и их органолептическая оценка	1 1 1 1	3
Раздел 5 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные				
		Содержание		
Тема 5.1 Фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	121 122	Особенности приготовления изделий пониженной калорийности Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности Практическое занятие № 10 Расчет массы продуктов для приготовления пирожных и тортов пониженной калорийности	1 1	2
	123 124	Практическое занятие № 10 Расчет массы продуктов для приготовления пирожных и тортов пониженной калорийности	1 1	2
	125 126	Лабораторное занятие №10	1 1	2

	127	Приготовление пирожных и тортов пониженной калорийности	1	
	128	и их органолептическая оценка.	1	2
Раздел 5 Готовить и оформлять шоколадные кондитерские изделия Тема 6.1. Шоколадные изделия	129	Шоколад и его разновидности Темперирование шоколада	1	3
	130		1	
	131		1	
	132		1	
	133	Квалификационный экзамен	1	2
	134		1	
	135		1	
	136		1	
Всего			136	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Профессионального обучения профессии «Кондитер»

Квалификация: Кондитер 3-го разряда

№ п/п	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего часов	Учебные недели (количество дней в неделю)						
			1 день	2 4 дня	3 4 дня	4 4 дня	5 4 дня	6 4 дня	7 4 дня
1	Общепрофессиональный курс								
1.1	Введение в специальность «Кондитер» Нормативно-технологические документы регламентирующие работу предприятий общественного питания Охрана труда и безопасность жизнедеятельности	4	4						
	Чемпионат профессионалы компетенция кондитерское дело	4	2	2					
1.3		8		8					
1.4	Основы санитарии и гигиены	4		4					
1.5	Специфика трудоустройства обучающихся	6							6
2	Профессиональный курс								
2.1	Материально-техническое оснащение кондитерского цеха	8		8					
2.2	Классификация и методы приготовления кондитерских изделий	108		2	24	24	24	24	6
	Экзамен квалификационный	6							6
Всего		144	6	24	24	24	24	24	18

Учебная нагрузка не более 4 часов в неделю

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Кадровое обеспечение образовательной программы

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по образовательной программе профессионального обучения: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практической подготовкой:

- высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю подготовки;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5.2 Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных кабинетов, мастерских, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа для проведения групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	лекции, практические занятия, консультации	Аудитория №31 – аудиторное (кабинетное). Основное оборудование: учебные столы со стульями на 26 посадочных мест, стол преподавателя, стул преподавателя. Проектор EPSON EB-X05 Экран Лабораторный комплекс (Площадка компетенции «Кондитерское дело»)

5.3 Учебно-методическое обеспечение программы

Нормативные источники:

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;

2. Межгосударственный стандарт ГОСТ30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
4. Межгосударственный стандарт ГОСТ30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
5. Межгосударственный стандарт ГОСТ31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
6. Межгосударственный стандарт ГОСТ31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов.
8. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р50647-2010 «Услуги общественного питания. Общественное питание. Термины и определения».
9. Приказ Минтруда России от 01.12.2015г. №910-Н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 «Официант, бармен».
10. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
11. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
13. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания, Москва: ИНФРА-М, 2002г., -42с.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. Пособие. - 2020
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник. – 14-е изд. Стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с., 8 с. цв. ил.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник - 2019
4. Иванова И.Н. Рисование и лепка (5-е изд., стер.) учеб. Пособие - 2019
5. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : Учебник./ Л.С. Кузнецова, Сиданова М.Н. – 9-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2016.- 400 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Под ред. Л.Е. Голуновой, М.Т. Лабзиной. – 17-е изд.- СПб.: Профи, 2015.- 776 с.

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.- сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. – К.:Арий, м.:Лада, 2018.-688с.:ил
 8. Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева Кондитер. Основы профессиональной деятельности. (СПО). Учебно-практическое пособие. / О.А. - Москва: КноРус, 2020. - 196 с
 9. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
 10. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для студ. СПО. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.
 11. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учеб. пос.- 5-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2014.- 192 с.- (Индустрия питания).
 12. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учеб. пос. для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2014.- 176 с.Кулинария: учебник для НПО: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, М.: «Академия», 2013г.
 13. Шумилкина;Кондитер: учеб. пособие. - Изд. 4-е; авт. сер. Сред.проф.образование – 2020г
- Дополнительные источники:
- 1.Товароведение пищевых продуктов: уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина, Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.
 - 2.Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч.пособие для СПО.М.: «Академия», 2008г.
 - 3.Повар. Учеб.пособие для учащихся проф.училищ, лицеев и курсовых комбинатов/В.А.Барановский, Л.Г.Шатун-Ростов н/Д:Феникс, 2009г
 - 4.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И.Ботов, В.Д. Елхина, О.М.Голованов. М.: «Академия», 2010г.
 5. Бутейкис, Н.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник
 - 6.Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова.- М.: Академия, 2008. – 300 с.
 - 7.Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие для СПО (Рекомендовано ФИРО). – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 336 с.
 - 8.Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров (рекомендован УМО)/А.Т.Васюкова, Т.Р. Любецкая.- М.: Дашков и К, 2014.- 416 с.
 - 9.Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие. – 2-е изд. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. – 400 с. – (Профессиональное образование).
 - 10.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Учебник, М.: Академия, 2016г.-128с.
 - 11.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебник, М.: Академия, 2014г.-287с.
 - 12.Шуляков Л.В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания / Л.В.Шуляков. – Рн/Д:Феникс, 2013. – 495 с.: 249 ил. – (Справочник).

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва, 2008 г.
14. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для средних специальных учебных заведений/ К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: Форум; ИНФРА-М, 2008. - 480 с. - (Профессиональное образование)
15. ГОСТ Р 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
16. ГОСТ Р 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
17. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению;
18. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;
19. ГОСТ Р 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
20. ГОСТ Р 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
21. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
22. ГОСТ Р 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов;
23. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01;
24. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01;
25. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03;
- Интернет-ресурсы: сайты
- <http://horeka.ru>
 - <http://www.restoran.ru>;
 - <http://www.frio.ru> и другие

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы профессионального обучения по профессии Кондитер включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

6.1 Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин. Форма и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

6.2 Итоговая аттестация предусматривает проведение квалификационного экзамена с демонстрацией практических навыков.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и практического опыта программе профессионального обучения. Слушателям курсов, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 квалификационный разряд.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и демонстрацию практических навыков в пределах квалификационных требований и соответствующих профессии Кондитер.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля.

Членами экзаменационной комиссии определяется оценка качества освоения программы по профессии. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на квалификационном экзамене, выдаются документы установленного образца.

Пронумеровано и прошито

Двадцати листов
(20 листов)

Директор Д.В. Рисованая

