

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ»**

**Лицензия на осуществление образовательной деятельности**

**рег. № Л035-01198-02/00612081 от 22.08.2022.**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор АНО ДПО**

**«Институт**

**профессиональной  
подготовки»**

**Баева Р.Р.**

**«10» сентября 2024г.**



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«КОНДИТЕР»**

**г. Уфа - 2024г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>Наименование разделов программы</b>	<b>Страница</b>
Пояснительная записка	3
Календарный учебный график	7
Учебный план	9
Содержание рабочей программы	10
Условия реализации программы	13
Формы аттестации. Оценка качества освоения программы	15
Фонд оценочных средств	19
Методические материалы	27

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### **Цель обучения:**

Цель программы профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к определенному квалификационному разряду по профессии «Кондитер».

**Задачи обучения** - развитие и формирование общих и профессиональных компетенций по должности «Кондитер».

**Нормативный срок обучения** - рекомендуемое количество времени для освоения программы: 130 час. **Продолжительность обучения** – 2 месяца.

Профессиональное обучение также может быть в соответствии с индивидуальным ускоренным учебным планом. Обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы, осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами учебного центра.

В зависимости от уровня подготовки обучающихся, преподаватель совместно с обучаемым разрабатывает порядок освоения программы (выбор методов, количества времени проведения занятий и способа контроля усвоения материала).

**Требования к обучающимся** – в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер» к освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

**Под профессиональным обучением** по программам профессиональной подготовки по должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших должности служащего.

Образовательная деятельность по программе организуется в соответствии с расписанием, которое определяется учебным центром.

**Форма обучения** – очная.

**Итоговый документ** - Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию по профессии рабочего, должности служащего с присвоением (при наличии) квалификационного разряда, класса, категории по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы**

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта по профессии «Кондитер»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

### **1.2. Характеристика профессиональной деятельности**

**Наименование вида профессиональной деятельности** - Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

**Основная цель вида профессиональной деятельности** – Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания

<b>Обобщенные трудовые функции</b>		<b>Трудовые функции</b>	
Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код
Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	В/01.4
		Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	В/02.4

### **1.3. Планируемые результаты обучения**

**Обобщенная трудовая функция** - Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

Программа направлена на освоение следующих общих компетенций (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций:**

**ПК 1** - Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2** - Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК 3** - Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

**ПК 4** - Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**ПК 5** - Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**Обучающийся в результате освоения программы должен иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

## **2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

Содержание программы профессионального обучения определяется с учетом потребностей лица, организации, по инициативе которых осуществляется профессиональное обучение.

Образовательная деятельность обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: теоретические и практические занятия, выполнение промежуточной и итоговой аттестации.

Комплектование учебных групп осуществляется в течении всего календарного года.

Начало обучения по мере комплектования учебных групп, или в индивидуальном формате.

Нормативный срок обучения – 130 часов.

Продолжительность обучения – 1 месяц.

Занятия проходят 5 дней в неделю, в день не более 8 часов занятий.

Продолжительность 1 занятия – 45 минут, перемены между занятиями не менее 10 минут.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование модуля, темы</b>	<b>Всего часов</b>	<b>Период обучения</b>
<b>I.</b>	<b>Профессиональный модуль</b>		<b>1 месяц</b>
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>86</b>	<b>1-3 неделя обучения</b>
1.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	4	1 неделя обучения

1.2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	4	
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	4	
1.4.	Охрана труда и техника безопасности	4	
1.5.	Управление структурным подразделением организации	4	
1.6.	Сборка и отделка сложных современных мучных кондитерских изделий	20	2 неделя обучения
1.7.	Характеристика сырья и подготовка его к производству мучных кондитерских и кулинарных изделий	6	
1.8.	Отделочные полуфабрикаты	10	3 неделя обучения
1.9	Виды выпечных полуфабрикатов	28	
	Промежуточная аттестация	2	
<b>2.</b>	<b>Производственное обучение (практическое обучение)</b>	<b>36</b>	<b>4 неделя обучения</b>
<b>3.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>	<b>4 неделя обучения</b>
	Итого	<b>130</b>	

## 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование модуля, темы	Всего часов	ТЗ	ПЗ	Форма контроля
<b>I.</b>	<b>Профессиональный модуль</b>				
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>86</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>ПК</b>
1.1.	Основы микробиологии, санитарии и	4	4	-	ТК
1.2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	4	4	-	ТК
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	4	2	2	ТК
1.4.	Охрана труда и техника безопасности	4	4	-	ТК
1.5.	Управление структурным подразделением	4	2	2	ТК
1.6.	Сборка и отделка сложных современных мучных кондитерских изделий.	20	8	12	ТК
1.7.	Характеристика сырья и подготовка его к производству мучных кондитерских и кулинарных изделий	6	2	4	ТК
1.8.	Отделочные полуфабрикаты	10	4	6	ТК
1.9.	Виды выпечных полуфабрикатов	28	12	16	ТК
	Промежуточная аттестация	2	-	2	Зачет
<b>2.</b>	<b>Производственное обучение</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	
2.1.	Квалификационная пробная работа	8	-	8	Квалификац ионный экзамен
<b>3.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	
<b>4.</b>	<b>Итого</b>	<b>130</b>	<b>42</b>	<b>88</b>	

#### 4.СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

##### Рабочая программа Профессионального модуля

Наименование тем	Содержание учебного материала
1	2
<b>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности</b>	Санитарные требования к приемке и кулинарной обработке пищевых продуктов. Дезинфекция. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке пищевых продуктов. Условия и правила хранения. Личная гигиена персонала предприятий питания
<b>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</b>	Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы. Принципы диетического питания
<b>Техническое оснащение и организация рабочего места.</b>	Организация работы производственных цехов. Требования, предъявляемые к производственным помещениям, организации рабочих мест. Организация рабочих мест. Инвентарь. Организация контроля качества продукции. Основные виды контроля, их характеристики. Мероприятия по повышению качества продукции. Устройство и назначение основных видов механического оборудования. Устройство и назначение основных видов теплового оборудования. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении мучных кондитерских изделий.
<b>Охрана труда</b>	<b>Теоретические занятия:</b> Основные этапы процесса создания противопожарной безопасности. Проведение организационных мероприятий по созданию пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Проведение противопожарной подготовки работников. Система мер по обеспечению безопасного труда на предприятиях общественного питания. Профилактика производственного травматизма. Нормативные санитарно – гигиенические условия. Электробезопасность на предприятиях общественного питания. Обучение персонала.

<p><b>Управление структурным подразделением организации</b></p>	<p>Составление калькуляций на мучные кондитерские изделия и кулинарные изделия. Ведения учета и составления товарных отчетов о производстве мучных кондитерских изделий и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания. Порядок отпуска продуктов со склада на производство. Документальное оформление. Порядок отпуска готовой продукции. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства мучных кондитерских изделий и кулинарных изделий. Составление калькуляции на мучные кондитерские изделия и кулинарные изделия. Характеристика нормативно-технической документации, применяемой в ПОП.</p>
<p><b>Сборка и отделка сложных современных мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Теоретические занятия:</b> Торты, антреме, десерты на тарелке: понятие, состав. Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для антреме, тортов, миниатюр, десертов на тарелке. Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит и его разновидности: джоконда, жезуаз дакуаз и др.; песочное тесто: сабле, сукре, бризе. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Крем. Кремю. Кули. Конфи. Компоте. Желе. Муссы. Ганаш. Глазури. Технологии и способы приготовления десертов. Приготовление компонентов (муссов и других основ) для десертов. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.</p> <p><b>Практические занятия:</b> Приготовление выпечных полуфабрикатов для антреме, миниатюр, птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Приготовление отделочных полуфабрикатов для антреме, миниатюр, птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс. Сборка антреме, миниатюр, птифур. Оформление и подача муссовых кондитерских изделий.</p>
<p><b>Характеристика сырья и подготовка его к производству мучных кондитерских и кулинарных изделий</b></p>	<p><b>Теоретические занятия:</b> Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к качеству, срокам и условиям хранения. Ароматические вещества и их влияние на вкусовые качества продукции.</p> <p><b>Практические занятия:</b> Разработка технико-технологических карт с учетом норм взаимозаменяемости сырья. Процентное соотношение при взаимозаменяемости продуктов.</p>
<p><b>Отделочные полуфабрикаты</b></p>	<p><b>Теоретические занятия:</b> Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов. Сиропы, жженка и помада. Кремы масляные,</p>

	<p>белковые. Желе, глазури, шоколад. Мастика, марципан, карамель. Современные тенденции в приготовлении отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача кондитерских изделий. Требования к качеству. Режимы хранения, реализация.</p>
	<p><b>Практические занятия:</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов и начинок: классических сливочных, белковых, заварных кремов, варианты украшения из них.</p>
<b>Виды выпечных полуфабрикатов</b>	<p><b>Теоретические занятия:</b> Рецептура и технология приготовления изделий из бисквитного теста. Рецепттура и технология приготовления изделий из песочного теста. Рецепттура и технология приготовления изделий из заварного теста. Рецепттура и технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Рецепттура и технология приготовления изделий пониженной калорийности. Рецепттура и технология приготовления изделий из меренги. Рецепттура и технология приготовления комбинированных и крошковых изделий</p>
	<p><b>Практические занятия:</b> Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из песочного теста. Изготовление и оформление кондитерской продукции пониженной калорийности. Приготовление комбинированных и крошковых изделий. Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из бисквитного теста. Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента из заварного теста.</p>
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачет.
<b>2. ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ (ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ)</b>	
<b>Выполнение работ по должности «Кондитер»</b>	<p>Производственная практика Изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление печенья нарезного, отсадного;</li> <li>- приготовление коврижки;</li> <li>- приготовление рулета бисквитного;</li> <li>- приготовление и оформление песочных пирожных;</li> <li>- приготовление и оформление бисквитных пирожных;</li> <li>- приготовление и оформление заварных пирожных;</li> <li>-приготовление и оформление изделий пониженной калорийности;</li> <li>- приготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь.</li> <li>- приготовление муссовых изделий</li> <li>- приготовление изделий на основе меренги</li> <li>- приготовление кондитерских изделий и шоколада.</li> </ul>
<b>Квалификационная пробная работа</b>	Выполнение трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер»
<b>Итоговая аттестация</b>	Квалификационный экзамен

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Организационно-педагогические условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации образовательной программы обеспечивают ее реализацию в полном объеме, качество подготовки обучающихся, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Форма организации образовательной деятельности обучающихся – групповая, индивидуальная.

Форма организации аудиторных занятий – теоретические занятия, практическая работа.

Чаще всего используется фронтальная работа. Она предполагает одновременное выполнение общих заданий всеми обучающимися для достижения ими общей познавательной задачи.

Форма практических занятий – решение практических заданий.

Продолжительности одного теоретического занятия – не более 45 минут.

Профессиональное обучение на производстве осуществляется в пределах рабочего времени, обучающегося по соответствующей основной программе профессионального обучения. Объем нагрузки в неделю не более 40 часов.

Для обеспечения беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в здание учебного центра имеется:

- стоянка для автомобилей для лиц с ограниченными возможностями здоровья,
- пандус, кнопка вызова персонала у входной группы в здание;
- ширина и площади коридоров позволяют свободно передвигаться обучающимся с ограниченными возможностями.

Имеется автоматическая система противопожарной сигнализации и оповещения с дублирующими световыми устройствами, на стенах помещения располагаются план-эвакуации при пожаре с опознавательными указателями направления движения к выходу, адаптированный информационный сайт образовательной организации.

Приказом руководителя образовательной организации назначено ответственное лицо для оказания необходимой технической помощи, в том числе услуг для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

### 5.2. Требования к материально-техническому обеспечению реализации программы

Учебные помещения представляют собой оборудованные учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой.

Оборудование учебного кабинета:

Столы уч.- 5 шт.

Стулья уч. – 10 шт.

Стол препод.- 1 шт.

Стул препод -1 шт.

Доска марк.-1 шт.

Экран для демонстрации -1 шт.

Проектор – 1 шт.

Системный блок 1шт.

Клавиатура 1шт.

Компьютерная мышь 1шт

Дидактические материалы: раздаточные материалы; инструкции; разработки теоретических материалов по темам программы.

В процессе освоения программы используются примеры официальных документов, сборники нормативно-правовых документов, система «Консультант-плюс», плакаты и раздаточные материалы, учебные пособия и методическая литература.

Практическое обучение проводится в учебных мастерских организации, либо на предприятиях на основе договоров.

Время прохождения производственной практики определяется учебным планом, календарным учебным графиком программы профессионального обучения.

На обучающихся, проходящих производственную практику распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации.

Оборудование, предоставляемое на производственной практике:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (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;

Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Кутгер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

### **5.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками организации, соответствующими Приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 августа 2010 г. № 761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования».

### **5.4. Информационно-методическое обеспечение программы**

#### ***Основная литература***

1. Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. Пособия для сред. Проф. образования. - М.: Проф ОбрИздат, 2012 - 304
2. Т.Б. Цыганова Технология хлебопекарного производства: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. Пособия для сред. Проф. образования. - М.: Проф ОбрИздат, 2013.-432 с.

**Дополнительная литература:**

1. Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сидонава, Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-480 с.
2. И.С. Лурье, А.И. Шаров Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве.- М.: Колос, 2011 - 352 с.: ил. 5 А.В Павлов. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, СПб.: ПРОФИУС,2009.-296 с.
3. И.М. Ройтер Справочник по хлебопекарному производству. М.: «пищевая промышленность» 2009 г.
4. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Министерство хлебопродуктов СССР НПО «ХЛЕБПРООМ»

**Учебники и учебные пособия:**

- 1.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студентов учреждений нпо и спо /Г.Г.Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2009 - 272 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование)
- 2.Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для сузов / Г.Г.Дубцов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2012 - 336 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
3. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. - М.: Изд-ий центр «Академия», 2006 - 96 с.
4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для студентов учреждений спо / Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 2-е. изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2009 - 480с. - (Среднее профессиональное образование)

**Интернет-источники:**

- [http:// supercook.ru/](http://supercook.ru/)  
<http://www.gastronom.ru/>  
<http://www.restoran.ru/>

**6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

В учебном процессе организуются различные виды контроля: текущий, промежуточный, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний разрабатываются преподавателями самостоятельно.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы (промежуточная аттестация) созданы оценочные средства и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

**6.1. Текущая аттестация**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в целях получения информации: о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности; о правильности выполнения требуемых действий; о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Текущий контроль знаний осуществляет на всех организационных формах обучения (видах учебных занятий): лекция, практическое занятие, производственное обучение. Текущий контроль проводится систематически, без больших интервалов в отношении каждого слушателя.

**Критерии оценивания текущего контроля:** при оценке устных опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

Практические занятия должны помочь слушателям лучше осмыслить теоретический материал, систематизировать и структурировать полученную на лекциях информацию, сформировать понятийный аппарат.

Содержание практических работ соответствует заявленному времени необходимому для его качественного выполнения.

Практические работы предполагают предшествующую проверку теоретическую готовности к выполнению материала.

Формы организации практической работы слушателей:

- фронтальная (одновременное выполнение одной и той же работы);
- групповая (подгруппами по 3-5 человек одного задания);
- индивидуальная (специфические условия выполнения задания на каждого).

**Критерии оценок качества выполненной практической работы, следующие:**

Оценка «5» ставится, если практическая работа выполнена в полном объеме, в соответствии с заданием, с соблюдением последовательности выполнения, расчеты выполнены без ошибок, самостоятельно; работа оформлена аккуратно.

Оценка «4» ставится, если практическая работа выполнена в полном объеме, в соответствии с заданием, с соблюдением последовательности выполнения, частично с помощью преподавателя, присутствуют незначительные ошибки при расчетах; работа оформлена аккуратно.

Оценка «3» ставится, если практическая работа выполнена в полном объеме, в соответствии с заданием, частично с помощью преподавателя, присутствуют ошибки при расчетах; по оформлению работы имеются замечания.

Оценка «2» ставится, если обучающийся не подготовился к практической работе, при расчетах допустил грубые ошибки, по оформлению работы имеются множественные замечания.

Целями проведения промежуточной аттестации являются: объективное установление фактического уровня освоения образовательной программы и достижения результатов освоения образовательной программы; соотнесение этого уровня с требованиями стандарта.

## **6.2. Промежуточная аттестация**

Целями проведения промежуточной аттестации являются: объективное установление фактического уровня освоения теоретической части образовательной программы и достижения результатов освоения образовательной программы.

Форма промежуточной аттестации – зачет (тестирование).

**Критерии оценивания промежуточной аттестации**

Освоение учебных предметов теоретической части программы заканчивается зачетом в форме тестирования с присвоением каждому обучающемуся результата «зачет / незачет».

Оценивание ответа на зачете осуществляется следующим образом:

**Оценка «отлично» / «зачтено».** Тест: количество правильных ответов > 90 %.

**Оценка «хорошо» / «зачтено».** Тест: количество правильных ответов > 70 %.

**Оценка «удовлетворительно» / «зачтено».** Тест: количество правильных ответов > 50 %.

**Оценка «неудовлетворительно» / «не зачтено».** Тест: количество правильных ответов < 50 %.

## **6.3. Итоговая аттестация**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Цель проведения итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям программы, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа о профессиональном обучении.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Квалификационный экзамен проводится учебным центром, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения «Кондитер».

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и устную проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте «Кондитер».

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Форма проведения квалификационного экзамена по теоретической части - устный опрос по экзаменационным билетам.

#### **Теоретический устный экзамен по экзаменационным билетам.**

##### **Критерии оценивания итоговой аттестации**

**Оценка «5» («отлично»)** соответствует следующей качественной характеристике: «изложено правильное понимание вопроса и дан исчерпывающий на него ответ, содержание раскрыто полно, профессионально, грамотно».

Выставляется обучающемуся:

- усвоившему взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

**Оценка «4» («хорошо»)** соответствует следующей качественной характеристике: «изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа, ошибочных положений нет».

Выставляется обучающемуся

- обнаружившему полное знание учебно-программного материала, грамотно и по существу, отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей;

- показавшему систематический характер знаний по дисциплине и способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности.

**Оценка «3» («удовлетворительно»)** выставляется обучающемуся,

- обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой;

- допустившему неточности в ответе и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающими необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

**Оценка «2» («неудовлетворительно»)** выставляется обучающемуся,

- обнаружившему существенные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;

- давшему ответ, который не соответствует вопросу экзаменационного билета.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает документ о квалификации - свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной

деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения, если иное не установлено законодательством Российской Федерации.

Учебным центром, самостоятельно устанавливаются образцы выдаваемого свидетельства о профессии рабочего, должности служащего, и определяется порядок их заполнения и выдачи.

При определении порядка заполнения, учета и выдачи свидетельства о профессии рабочего, должности служащего в нем также предусматривается порядок заполнения, учета и выдачи дубликата указанного свидетельства.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому учебным центром.

Индивидуальный учет результатов освоения обучающимися образовательных программ, а также хранение в архивах информации об этих результатах осуществляются образовательной организацией на бумажных и (или) электронных носителях.

## 7.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 7.1. Варианты вопросов для промежуточной аттестации Примерный перечень тестовых заданий

#### 1 вариант

Время выполнения тестовых заданий 30 минут.

Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:

**1. Крем сливочный (основной) готовится с применением:**

- а) маргарина
- в) сметаны
- б) жира
- г) сливочного масла +

**2. В рецептуру крема сливочного (основного):**

- а) молоко цельное
- б) молоко сгущенное с сахаром +
- в) сухое молоко
- г) сухие сливки

**3. Сахарная сырцовая мастика, готовится с применением:**

- а) желатина +
- б) агара
- в) молока

**4. Для улучшения вкуса в сахарную сырцовую мастику добавляют:**

- а) ванилин
- в) лимонную кислоту
- б) красители
- г) уксусную эссенцию

**5. В готовую зефирную массу, для приготовления зефирной мастики добавляют:**

- а) сахарную пудру
- в) сахар рафинад +
- б) сахар песок
- г) сахарный сироп

**6. Готовая зефирная мастика напоминает:**

- а) тесто +
- в) пластилин
- б) карамель
- г) крем

**7. Для получения шоколадной стружки, шоколад нарезают:**

- а) на терке
- в) тонким ножом +
- б) через мясорубку
- г) вилок

**8. Температура выпекания из бинэкса:**

- а) 240 - 260
- в) 100 - 110
- б) 150 - 180
- г) 200 – 210 +

**9. Поверхность бисквитного полуфабриката промачивают:**

- а) примочкой +
- в) водой
- б) соком
- г) молоком

**10. Комбинированные торты состоят:**

- а) из заварного полуфабриката
- в) из слоев различных полуфабрикатов +
- б) из песочного полуфабриката
- г) из бисквитного полуфабриката

**11. Крошковые пирожные вырабатываются:**

- а) из бисквитной крошки +
- в) шоколадной крошке
- б) из сухарей
- г) сахара - песка

**12. Художественная отделка изделий это:**

- а) лепка
- в) декорирование +
- б) промазка
- г) рисование

**13. К новым видам сырья относится:**

- а) взбитые сливки «Завиток» +
- в) маргарин
- б) масло сливочное
- г) сметана

**14. Смесь для белого бисквита готовится:**

- а) из яиц и сахара
- в) из сухого молока и воды
- б) из смеси яиц и вода +
- г) из яиц и мака

**15. В рецептуру бисквита «Солнечного» входит:**

- а) Красители
- б) морковное пюре +
- в) маргарина

**16. Бисквит «Ночка» готовится с применением:**

- а) свекольного пюре +
- в) красителя
- б) картофельного пюре
- г) маргарина

**17. Печенье «Золотистое» состоит из:**

- а) бисквитного полуфабриката
- б) заварного полуфабриката
- в) песочного полуфабриката +
- г) крошкового полуфабриката

**18. Кондированные фрукты это:**

- а) варенные плоды
- б) свежие плоды
- в) сушеные плоды
- г) плоды пропитанные сахаром +

**19. В рецептуру бисквита «Свежесть» входит:**

- а) гороховое пюре
- б) грушевое пюре
- в) капустное пюре +
- г) яблочное пюре

**20. Бисквит яблочный готовится с применением:**

- а) яблочного +
- б) свежих яблок
- в) яблок

г) вареных яблок

**21. Бисквит для айвового рулета выпекают при температуре:**

- а) 120 – 140
- б) 230 - 250
- в) 200 – 220 +
- г) 100 - 115

**22. Малиновый торт - мороженое это:**

- а) кондитерское изделие +
- б) карамельное изделие
- в) хлебопекарное изделие
- г) макаронное изделие

**23. В рецептуру торта с черешней входят:**

- а) взбитые сливки +
- б) молоко
- в) масло сливочное
- г) масло кокосовое

**24. Торт - мусс с ягодами готовятся:**

- а) с желатином
- б) агаром
- в) пентинном
- г) кселитом +

**25. Миндальных полуфабрикатов готовится с применением:**

- а) арахиса
- б) кедровых орехов +
- в) грецких орехов
- г) миндальных орехов

## 2 вариант

**Время выполнения тестовых заданий 30 минут.**

**Из предложенных вариантов выбрать 1 верный:**

**1. Что добавляют в слоеный полуфабрикат для улучшения качества клейковины?**

- а) уксусную
- б) кислоту лимонную +
- в) эссенцию
- г) сахар

**2. Слоеное тесто нужно готовить в помещении с температурой:**

- а) 200 +
- б) 350
- в) 400
- г) 150

**3. Заварное тесто должно иметь влажность а) 25%**

- а) 40%
- б) 15%
- в) 53% +

**4. Заварную массу охлаждаем до температуры:**

- а) 65 – 700 +
- б) 30 – 400
- в) 10 - 150
- г) 80 - 900

**5. В готовом заварном изделии образуется:**

- а) трещина
- б) вмятина
- в) дыра
- г) полость +

**6. Бисквитный полуфабрикат разрыхляется:**

- а) воздухом +
- б) дрожжами
- в) содой
- г) амином

**7. Бисквитное тесто кладут в формы на:**

- а) У их высоты
- б) % их высоты +
- в) 5/4 их высоты
- г) накладывают

**8. Для бисквита «буше» берут яйца:**

- а) меланж
- б) густые яйца
- в) свежие или диетические яйца +
- г) утиные яйца

**9. В бисквит для рулета:**

- а) добавляют крахмал
- б) не добавляют крахмал +
- в) добавляют кукурузный крахмал
- г) добавляют кукурузный крахмал и картофельный крахмал

**10. Для приготовления полуфабриката используют:**

- а) меланж
- б) диетические яйца
- в) яичные желтки
- г) яичные белки +

**11. Температура выпечки миндального полуфабриката:**

- а) 150 – 1600 +
- б) 210 – 2200
- в) 250 - 2600
- г) 110 - 1200

**12. Воздушное тесто готовят:**

- а) с мукой
- б) без муки +
- в) с крошкой
- г) с сухарями

**13. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре:**

- а) 100 - 1100С +
- б) 50 - 600С
- в) 200 - 2100С
- г) 240 - 2600С

**14. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением:**

- а) муравьиной кислоты
- б) Уксусной кислоты
- в) ромовой кислоты
- г) лимонной кислоты +

**15. Сдобный полуфабрикат содержат:**

- а) воду, молоко, сметану +
- б) масло растительное
- в) масло сливочное
- г) сыворотку

**16. Песочный полуфабрикат выпекают при температуре:**

- а) 100 - 1100С
- б) 220 - 2300С +

в) 150 - 1600С

г) 260 - 2700С

**17. При приготовления песочного полуфабриката температура в помещении должна быть:**

а) 200С +

б) 400С

в) 500С

г) 150С

**18. Мука для вафельного полфабриката должна быть:**

а) с сильным содержанием клейковины

б) со средним содержанием клейковины +

в) слабым содержанием клейковины

г) смесь сильной и слабой клейковины

**19. После выпечки вафельный лист:**

а) охлаждают

б) выстаивают

в) нагревают +

г) шлифуют

**20. Вафельный лист выпекают:**

а) в печах

б) на машинах

в) электровафельнице

г) в газовых плитах

**21. Готовность песочного пласта определяют**

а) по светло-коричневому цвету +

б) по бледному цвету +

в) по темному цвету

г) по черному цвету

**22. Песочный полуфабрикат :**

а) плотный +

б) рассыпчатый

в) жесткий

г) черствый

**23. Чем можно заменить сахар в пряничном полуфабрикate :**

а) сахарной пудрой

б) сахаром рафинадом +

в) медом или инвертным сиропом

г) сахарным сиропом

**24. Влажность пряничного теста приготавливают сырцовым способом;**

а) 10-20%

б) 70-80%

в) 40-50% +

г) 23-25%

**25. Способ приготовления бисквитного теста:**

а) перемешивание

б) взбивание

в) охлаждение

г) на опаре

## 7.2. Варианты вопросов для итоговой аттестации

### Билет №1

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

### Билет №2

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

### Билет №3

1. Технология приготовления мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

### Билет №4

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек.
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

### Билет №5

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста.
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

### Билет №6

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

### Билет №7

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

### Билет №8

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

### Билет №10

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

### Билет №11

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

### Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

### Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

### Билет №14

- 1 Технология приготовления бисквитных тортов.
- 2 Ассортимент изделий из вафельного теста.
- 3 Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

**Билет №15**

- 1 Технология приготовления слоеных пирожных.
- 2 Ассортимент изделий из ржаной муки.
- 3 Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

**Билет №16**

- 1 Технология приготовления слоеных тортов.
- 2 Технология приготовления помады.
- 3 Ассортимент изделий из воздушного теста.

**Билет №17**

- 1 Технология приготовления воздушного теста.
- 2 Ассортимент отечественных классических тортов.
- 3 Значение кондитерских изделий в питании.

**Билет №18**

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
- 2 Требования к качеству слоеных пирожных.
- 3 Ассортимент изделий из пряничного теста.

**Билет №19**

- 1 Технология приготовления воздушных тортов.
- 2 Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
- 3 Значение кондитерских изделий в питании.

**Билет №20**

- 1 Технология приготовления фруктовых, обезжиренных тортов.
- 2 Требования к качеству воздушных пирожных.
- 3 Ассортимент изделий из бисквитного теста.

**Билет №21**

- 1 Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
- 2 Требования к качеству бисквитных тортов.
- 3 Ассортимент изделий из вафельного теста.

**7.3. Квалификационная пробная работа.**

**Примерные темы выпускных квалификационных пробных работ**

1. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожное «Лебеди»
2. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт бисквитно-кремовый с использованием картинки для тортов.
3. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожной бисквитное «Шу».
4. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт медовый с использованием украшений из зефирной мастики.
5. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожное песочное глазурованное помадой.
6. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Чебурашка».
7. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Кукла».
8. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Ёж».
9. Приготовить в технологической последовательности и оформить торт «Свадебный».
10. Приготовить в технологической последовательности и оформить пирожное «Лапти».
11. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс «Столичный» штучный.
12. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс «Лимонный».
13. Приготовить в технологической последовательности и оформить кекс с цукатами.
14. Приготовить в технологической последовательности и оформить кофейное печенье с

шоколадом.

15. Приготовить в технологической последовательности и оформить печенье «Ромашка».

**Критерии оценивания выпускных квалификационных пробных работ:**

- оценка «5» (отлично) - обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка «4» (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка «3» (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка «2» (неудовлетворительно) – обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки.

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### Требования к оформлению и процессу выполнения практических занятий

Практическое занятие - форма учебного занятия, в ходе которой преподаватель организует рассмотрение обучающимися отдельных теоретических положений учебной дисциплины и формирует умения и навыки их практического применения путем их индивидуального выполнения обучающимися в соответствии сформулированных задач.

Все практические занятия являются зачетными и к ним предъявляются определенные требования как по содержанию, так и по оформлению. Основными этапами практического занятия являются:

- проверка знаний обучающихся – их теоретической подготовленности к занятию;
- инструктаж, проводимый преподавателем;
- выполнение практических заданий;
- последующий анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями.

Все практические занятия условно разделены на 2 элемента:

- теоретическая часть;
- практическая часть.

При выполнении заданий теоретической части обучающийся демонстрирует приобретенные знания на лекциях, при выполнении письменных работ (заполнении рабочей тетради).

На данном этапе обучающийся отвечает на поставленные вопросы, заполняет таблицы и т.д. При выполнении практической части работы обучающийся приобретает навыки оформления документов, рассмотрения различных профессиональных ситуаций.

Приступая к выполнению практического задания, необходимо изучить нормативный материал, прочитать специальную литературу, проанализировать образцы документов и лишь после этого, оформить работу.

Теоретическая часть практического задания оценивается преподавателем, исходя из следующих критериев успешности итоговых работ:

- 1) соответствие содержания работы заявленной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;
- 2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
- 3) объем, характер и качество использованных источников;
- 4) обоснованность выводов, их глубина, соответствие нормативным актам;
- 5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления теоретической части работы

Практическая часть задания оценивается преподавателем, исходя из следующих критериев успешности итоговых работ:

- 1) соответствие требованиям ГОСТ по оформлению документов;
- 2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
- 3) наличие ссылок на нормативный материал при рассмотрении правовых ситуаций;
- 4) обоснованность выводов, их глубина, соответствие нормативным актам;
- 5) правильность оформления реквизитов документов и т.д.

Оценивая итоговое практическое задание, преподаватель ставит отдельно оценки за теоретическую, практическую части и за защиту работы в целом.