

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

СОГЛАСОВАНО

Директор МКП

«Комбинат питания Студент»

  
Г.Н. Приймаченко /  
«30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Дмитровский

техникум»

  
Е.И. Александровская /  
«30» августа 2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
«ЮНЫЙ КОНДИТЕР»

Разработчик: ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

Дмитров, 2021 г.

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

## наименование программы: Юный кондитер

### 1. Цели реализации программы

Дополнительная общеобразовательная программа направлена на формирование и развитие творческих способностей детей среднего возраста (8- 12 лет), удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, а также на организацию их свободного времени. Дополнительная общеобразовательная программа обеспечивает адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

### 2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

#### 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии кондитер, и разработана в соответствии с:

Профессиональным стандартом «Кондитер» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н);

Спецификой стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»

Приказом Министерства просвещения от 01.06.2021 №290 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513 (зарегистрирован 02.07.2021 №64084)

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

#### 2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – сертификат.

#### 2.3 Требования к результатам освоения программы: результате освоения программы слушатель должен: **Знать:**

- 3-1 Причины порчи пищевых продуктов;
- 3-2 Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов;
- 3-3 Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;
- 3-4 Обращение с сырьем посредством технологий производства;
- 3-5 Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;
- 3-6 Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;
- 3-7 Обширный ассортимент классических и современных видов тортов, антреме;
- 3-8 Методы производства, хранения и презентации тортов, антреме;
- 3-9 Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, антреме;
- 3-10 Широкий ассортимент классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе ингредиенты, методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства;
- 3-11 Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных,

замороженных и порционных десертов, условиях их хранения, сезонность, доступность, стоимость;

3-12 Способы презентации и подачи горячих, холодных, замороженных и порционных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями;

3-13 Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты;

3-14 Ассортимент и объем горячих, холодных, замороженных и порционных десертных продуктов;

3-15 Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада;

3-17 Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами;

3-18 Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм;

3-19 Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм;

3-20 Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно;

### **Уметь:**

У-1 Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков;

У-2 Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;

У-3 Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом;

У-4 Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности;

У-5 Всегда следить за собственной чистотой и внешностью;

У-6 Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами;

У-7 Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;

У-8 Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;

У-9 Изготавливать широкий ассортимент тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений;

У-10 Изготавливать широкий ассортимент антреме с сочетание бисквита, печенья, заварных и взбитых кремов, ганаши, желе, муссов, фруктов и т.д.;

У-11 Изготавливать торты и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором;

У-12 Эффективно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, методом и стилем подачи;

У-13 Изготовить широкий ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций;

У-14 Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные;

У-15 Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни;

У-16 Изготовить широкий ассортимент выпечки, в частности, из слоеного, песочного теста, шу, из сладкого теста, сабле и т.д., а также использовать их по назначению;

У-17 С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;

У-18 Изготавливать и презентовать ассортимент кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учётом важных диетических

рекомендаций;

У-19 Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т.д.)

***Владеть трудовыми действиями:***

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции	
Наименование	уровень квалификации	Наименование	уровень квалификации
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;	3	1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места; 2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	3

2.4. Личностные результаты в ходе реализации программы профессиональной подготовки

<b>ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ</b> (дескрипторы)	<b>Код ЛР</b>
<b>Портрет выпускника</b>	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР13
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем МКП «Комбинат питания Студент»</b>	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 14
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 15
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 16

### 3. Содержание программы

Трудоемкость обучения: 168 ак. часов.

Форма обучения: очная

### 3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	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. Теоретическое обучение	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	-	-
1.1	Современные технологии в профессиональной сфере	2	1		1	-	-
1.2	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов по компетенции «Кондитерское дело»	2	1		1	-	-
1.3	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	10	6	2	2		-
2	Раздел 2. Профессиональный курс	<b>154</b>	<b>21</b>	<b>126</b>	<b>11</b>	-	-
2.1	Торты, антреме, десерт на тарелке	<b>74</b>	<b>10</b>	<b>62</b>	<b>2</b>	-	-
2.2	Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	-	-
2.3	Кондитерские изделия и шоколад	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	-	-
2.4	Моделирование (скульптурирование) из различных материалов	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	-	-
	<b>ИТОГО:</b>	<b>168</b>	<b>29</b>	<b>128</b>	<b>11</b>	-	-

### 3.2. Учебно-тематический план

№ п\п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>		<b>14</b>
1.1.	Тема 1.1 Современные технологии в профессиональной сфере	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основное и дополнительное сырье, используемое в производстве кондитерских изделий</p> <p>Базовая обработка различных видов кондитерского сырья</p> <p>Характеристика новых/актуальных видов сырья. Возможности использования, технологические свойства, базовая обработка</p> <p>Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы</p>	2
1.2.	Тема 1.2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»	<p><b>Содержание</b></p> <p>Актуальное техническое описание компетенции</p> <p>Спецификация стандарта Ворлдскиллс</p> <p>Понятие о компетенциях</p> <p>Характеристика профессиональной компетенции</p> <p>Стандарт компетенции WSI «Кондитерское дело».</p> <p>Техническое описание компетенции «Кондитерское дело»</p> <p>Разделы спецификации</p>	2

1.3.	Тема 1.3. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартом Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»</p> <p>Понятие «Культура безопасного труда»</p> <p>Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания. Требования охраны труда перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях, по окончании работ</p> <p>Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами. Этапы рабочего процесса: подбор рецептуры и дизайна изделия; подбор необходимого инвентаря и оборудования; расчет необходимого количества продуктов; выстраивание последовательности действий с указанием времени (тайминг).</p> <p>Требования по охране здоровья (включая диетические рекомендации), данные об аллергенах, технику безопасности, норм охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учётом требований качества. Взаимосвязь кондитерского сырья</p> <p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>Изучение рецептов для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Разработка рецептов и технологических карт</p> <p>Изучение сырья</p> <p>Приобретение знаний грамотной взаимозаменяемости продуктов, не приносящих вред организму и сочетающие вкусовые качества</p> <p>Расчет технологических рецептов с учетом норм взаимозаменяемости сырья</p> <p>Разработка технико-технологических карт с учетом норм взаимозаменяемости сырья</p> <p>Расчет процентного соотношения взаимозаменяемости продуктов</p> <p>Изучение правил соблюдения санитарных норм при изготовлении кондитерских изделий с взаимозаменяемыми продуктами</p>	10
<b>2</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>		<b>154</b>
2.1.	Тема 2.1 Торты, антреме, десерт на тарелке	<p><b>Содержание</b></p> <p>Современные тенденции в технологии изготовления тортов, антреме, десертов на тарелке</p> <p>Характеристика новых/актуальных видов сырья, возможности использования, технологические свойства, базовая обработка. Торты, антреме, десерты на тарелке: понятие и состав. Ассортимент и технология приготовления выпеченных полуфабрикатов: бисквит и его разновидности: джоконда, жenuаздакуаз и др.; песочное тесто: сабле, сукре, бризе и др. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Крем. Кули. Конфи. Компоте. Желе. Муссы. Ганаш. Глазури.</p> <p>Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для тортов, антреме, десертов на тарелке. Изучение способов изготовления десертов на основе муссов и кремов. Разработка рецептов для антреме и десертов на различном виде теста. Декорирование изделий</p>	74 10

		<p>Изготовление полуфабрикатов для тортов. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий.</p> <p>Изготовление полуфабрикатов для антреме. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий.</p> <p>Изготовление полуфабрикатов для десертов. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий.</p> <p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>Занятие в учебном кондитерском цехе: Демонстрация технологий и способов приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов для тортов. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формирование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.</p>	30
2.2.	Тема 2.2 Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	<p><b>Содержание</b></p> <p>Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр, порционных пирожных, птифур. Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных, птифур</p> <p>Изучение правил обработки сырья для изготовления полуфабрикатов</p> <p>Ознакомление с расширенным ассортиментом миниатюр, порционных пирожных и птифур, с рецептурами для выпечки полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур</p> <p>Сроки хранения полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур</p> <p>Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий.</p> <p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>Занятие в учебном кондитерском цехе: Демонстрация технологий и способов приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов для тортов. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формирование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.</p>	36

2.3.	Тема 2.3 Кондитерские изделия и шоколад	<b>Содержание</b>	36
		Современные тенденции в технологии изготовления изделий из шоколада. Понятие и виды шоколада. Темперирование шоколада: сущность и способы.	
		Виды шоколадных конфет. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом	
		Техника работы с шоколадом: способы темперирования шоколада (темный, молочный, белый). Инструменты и оборудования для работы с шоколадом. Изучение температурного режима при работе с шоколадом, температурный режим цехов. Основы изготовления декора из шоколада. Способы окрашивания шоколада	
		Ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Разработка рецептур для начинок (ганаша, пралине и т.д.) Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш» Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей Сборка, декорирование и презентация конфет	
		<b>Практическое занятие:</b>	
	Занятие в учебном кондитерском цехе: Демонстрация технологий и способов приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов для тортов. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формирование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.	28	
2.4	Тема 2.4. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов	<b>Содержание</b>	7
		Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм. Инструменты и материалы для лепки. Сахарная мастика (моделпаст), марципан, шоколадные массы и др. свойства и особенности. Подготовка материалов к работе, способы окрашивания.	
		Техника и методы лепки, окрашивание и презентация изделий	
		<b>Практическое занятие:</b>	
	Занятие в учебном кондитерском цехе: Демонстрация технологий и способов приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов для тортов. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формирование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.		
<b>Всего:</b>			<b>168</b>

**3.3. Календарный учебный график**  
**(порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)**

<b>Период обучения(дни, недели) *</b>	<b>Наименование раздела, темы</b>
1 неделя	Современные технологии в профессиональной сфере Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»
2 неделя	Миниатюры, порционные пирожные, птифуры
3 неделя	Торты, антреме, десерт на тарелке, пищевая гигиена, техника безопасности
4 неделя	Кондитерские изделия и шоколад Моделирование (скульптурирование) из различных материалов
+ Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий	

## 4. Условия реализации программы

### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545

Стол производственный

Печь конвекционная

Стол-подставка под печь конвекционную

Зонт вытяжной под печь конвекционную

Термошуп

Плита индукционная

Подставка под плиту индукционную

Планетарный настольный миксер

Микроволновая печь

Холодильный шкаф

Тестораскаточная машина (настольная)

Тестомес с фиксированной дежой, - 20 - 25 л

Аппарат для темперирования шоколада

Фризер

Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800

Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800

Тележка-шпилька

Противень для тележки шпильки

Стол с моечной ванной

Доска мраморная

Блендер

Сотейник 4 л для индукционной плиты

Сотейник 2 л для индукционной плиты

Сотейник 1,5 л для индукционной плиты

Сотейник 1 л для индукционной плиты

Сковорода для индукционной плиты

Решётка для глазировки 460x260x30 ММ

Доска разделочная полипропилен белая (60x40x2см)

Доска разделочная полипропилен белая (30x40x2см)

Подставка металлическая под разделочные доски

Сито большое d=20 см

Сито среднее d=14 см

Сито малое d=7 см

Шпатель

Набор кондитерских насадок

Набор ножей 3 шт

Пирометр лазерный

Противень для конвекционной печи алюминиевый

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник / И. П. Самородова. – М: Академия, 2015. – 191 с.

3. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник [Текст]: / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М. : Академия, 2014. - 319 с.
4. Кондитерские изделия. - М.: Техника, 2019. - 250 с.
5. Шумилкина, М. Н. Кондитер [Текст]: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

#### **Дополнительная литература**

1. Гайкова, Мария Кондитерские изделия / Мария Гайкова. - М.: Освета, 2018. - 302 с.
2. Драгилев, А. И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства: моногр. / А.И. Драгилев, М.Д. Руб. - Москва: ИЛ, 2017. - 244 с.
3. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства. Учебник. Гриф УМО вузов РФ / А.И. Драгилев. - М.: Лань, 2018. - 871 с.

#### **Дополнительная литература(электронные)**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

#### **4.3. Организация образовательного процесса**

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Овладение видом деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

#### **5. Оценка качества освоения программы**

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов, тем программы и проводится в виде квалификационного экзамена. По результатам итоговой аттестации, выставляются отметки по четырех балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».