


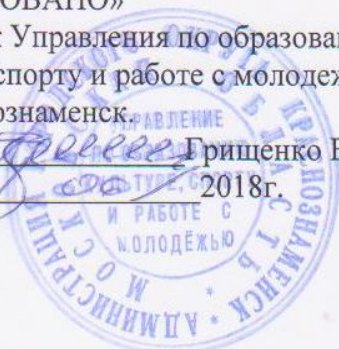
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
“ОДИНЦОВСКИЙ ТЕХНИКУМ”

Краснознаменский филиал Одинцовского техникума

«СОГЛАСОВАНО»

Начальник Управления по образованию,
культуре, спорту и работе с молодежью
г.о.Краснознаменск.

 Грищенко В.Н.
« 25 » 2018г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующая Краснознаменского филиала
Одинцовского техникума

 Николайчук Т.И.
« 25 » 2018г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Профессия: 12901 Кондитер

Форма обучения: очная

Организация разработчик: Краснознаменский филиал Одинцовского техникума.

Экспертная организация: Наименование организации отвечающей за разработку (РУМО)

Региональное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования Московской области по укрупнённой группе профессий, специальностей
43.00.00 «Сервис и туризм»

2018 год

Программа профессионального обучения по профессии: 12901 Кондитер

Разработчики:

Николайчук Татьяна Ивановна - заведующая Краснознаменским филиалом Одинцовского техникума, преподаватель спец. дисциплин;

Бардышева Ольга Викторовна - мастер производственного обучения;

Пигилева Наталия Николаевна - мастер производственного обучения.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения 216 часов,
при очной форме обучения

Программа принята на Методическом совете Краснознаменского филиала Одинцовского техникума

Протокол № 7 от «28» июня 2018г.

Согласовано (с работодателями)

ООО "Вкусняшка"



[Handwritten signature]

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Раздел 3. Программа профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Тематический план

Раздел 6. Средства оценки результатов обучения по программе

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Материально-техническое оснащение программы

7.2. Кадровые условия реализации программы

7.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации программы

Раздел 1. Общие положения

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер.

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «**Закон об образовании** в Российской Федерации»;

- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 N 1348, от 28.03.2014 N 244, от 27.06.2014 N 695, от 03.02.2017 N 106).

- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224).

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

Программа профессионального обучения реализуется в ПОО. Организация профессионального обучения в ПОО регламентируется программой профессионального обучения и расписанием занятий, локальными нормативно-правовыми актами ПОО.

В соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», рабочие программы, учебный план, календарный учебный график – составные части программы профессионального обучения.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия. Практические занятия осуществляется ПОО с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

Требования к поступающим:

Система профессионального обучения персонала по рабочим профессиям, должностям служащих предусматривает подготовку обучающихся по профессии или должности служащего.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ПОО.

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1:

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации подготовки	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
Неполное основное общее	кондитер	2	2 года 9 месяцев

Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:

ПОО- профессиональная образовательная организация

ПС - профессиональный стандарт;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК- междисциплинарный курс;

ПА-промежуточная аттестация;

ИА- итоговая аттестация;

ППО- программа профессионального обучения;

ОТФ-обобщенная трудовая функция*

ТФ-трудова функция*

ТД- трудовое действие*

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ПОО, по профессии 12901 Кондитер - 216 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта «Кондитер» № 597н.

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта	Уровень квалификации
1	2	3
Кондитер	Профессиональный стандарт «Кондитер»	Кондитер 2 разряда

Раздел 3. Программа профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень квалификации
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	1	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3	Кондитер – 1 разряд
		2	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3	Кондитер – 2 разряд

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта**Цель и планируемые результаты обучения**

Основная цель вида профессиональной деятельности: изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Таблица 4

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания
Обобщенная трудовая функция	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
Трудовая функция	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.
Трудовое действие	<p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.</p> <p>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</p>
Умение	<p>Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.</p>
Знание	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p>

	<p>Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
Трудовая функция.	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.
Трудовое действие.	<p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.</p> <p>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.</p> <p>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.</p> <p>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.</p> <p>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</p>
Умение	<p>Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> <p>Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.</p>
Знание.	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p>

	<p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.</p> <p>Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</p>
--	--

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер.

5.1. Учебный план.

5.1.1. Программа профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер.

Таблица 5

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах							
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практик и	1 год об.	2 год об.	3 год об	
			Занятия по МДК						
			Всего по МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПМ. 01		216							
МДК		64	64			24	20	20	
УП.01	Учебная практика	152				48	52	46	

ИА.00	Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	Э						6
Итого:		216				72	72	72

Итоговая аттестация по профессии проводится в виде квалификационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий квалификационного экзамена должен соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

5.3. Тематический план программы профессионального обучения по профессии «Кондитер».

Таблица 7.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
1	2	3
ПМ.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		216
Раздел 1 1 год обучения 1 полугодие		32
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		32
Тема 1.1. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для дрожжевых видов теста.	Содержание	10
	1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству. Рецептуры и технологии приготовления продукции.	2
	2. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.	2

	3. Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов. Замешивание теста и способы его разрыхления. Тесты по теме: Мука и крахмал	2
	4. Способы приготовления дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста: Пирожки с различными фаршами.	2
	5. Контрольная работа.	2
Учебная практика.		22
Виды работ		6
1.Инструктаж по технике безопасности. Экскурсия на предприятие.		
2. Подготовка и организация рабочего места кондитера. Подготовка сырья.		2
3. Приготовление безопарного теста: Пирожки с фаршем из свежей капусты.		3
4 Приготовление безопарного теста: Пирожки с фаршем из зелёного лука с яйцом.		3
5. Приготовление безопарного теста: Пирожки с фаршем из риса с яйцом.		3
6. Приготовление безопарного теста: Пирожки с фаршем из картофеля и лука.		2
7. Д/З Приготовление пирожков с фаршем из яблок.		3
Раздел 2. 1 год обучения 2 полугодие		40
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		14
Тема 1.2. Подготовка сырья и	Содержание	

приготовление полуфабрикатов для бездрожжевых видов теста.	1. Способы приготовления дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста: Пирог с луком.	2
	2. Способы приготовления дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста: Пирог «Московский».	2
	3. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление булочки домашней.	2
	4. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление булочки «Школьной». Тестовое задание	2
	5. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление булочки «Ванильной», булочки лимонной.	2
	6. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление булочки с орехами, булочка «Российская».	2
	7. Контрольная работа.	2
Учебная практика		26
Виды работ		
	1. Приготовление дрожжевого безопарного теста: Пирог с луком.	4
	2. Приготовление дрожжевого безопарного теста: Пирог «Московский».	4
	3. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление булочки домашней.	4
	4. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление булочки «Школьной».	4
	5. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление булочки «Ванильной».	4
	6. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление булочки с орехами.	3
	7. Д/З. Приготовление булочки «Российской».	3
Раздел 3. 2 год обучения 1 полугодие.		32

МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий.		
	Содержание	10
	1. Дрожжевые изделия жареные во фритюре: пончики «Московские», пирожки жареные.	2
	2. Дрожжевые изделия жареные во фритюре: беляши, хворост.	2
	3. Приготовление дрожжевых блинов: блины пшеничные, блины гречневые. Тестовое задание.	2
	4. Приготовление дрожжевого теста для оладий: оладьи, оладьи сдобные.	2
	5. Тестовое задание.	2
Учебная практика Виды работ		22
	1. Приготовление дрожжевых изделий жареных во фритюре: пончики «Московские».	4
	2. Приготовление дрожжевых изделий жареных во фритюре: Беляшей.	4
	3. Приготовление дрожжевых блинов: блины пшеничных.	4
	4. Приготовление оладьев сдобных из дрожжевого теста.	4
	5. Приготовление кулебяки с капустой.	4
	6. Д/З. Приготовление хвороста дрожжевого.	2
Раздел 4. 2 год обучения 2 полугодие.		40
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий.		10
	1. Приготовление блинчатого теста. Блинчики с различными фаршами пирог блинчатый.	2

	2.Приготовление теста для вареников: вареники с творогом, вареники ленивые.	2
	3.Приготовление сдобного пресного теста: яблоки в тесте жареные, хачапури. Тестовое задание.	2
	4. Способы приготовления бисквитного теста: бисквит основной (с подогревом). Приготовление бисквита с корицей, шоколадного, с орехами.	2
	5. Приготовление сиропов, кремов. Контрольная работа.	2
Учебная практика Виды работ:		30
	1.Приготовление блинчиков с яблочным фаршем.	2
	2 Приготовление пирога блинчатого.	4
	3 Приготовление вареников с творогом.	4
	4.Приготовление яблоки в тесте жареные.	4
	5. Приготовление хачапури.	4
	6. Приготовления бисквитного теста: бисквит основной (с подогревом).	4
	7.Приготовление бисквита с корицей.	4
	8. Д/З. Приготовление крема заварного.	4
Раздел 5 3 год обучения 1 полугодие.		32
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий.		10
Тема	1.Технология приготовления песочного теста: печенье «Листики», «Звездочка», «Глаголик».	2
	2. Приготовление печенья лимонного, масляного, «Ромашка».	2

	3. Приготовление печенья: нарезного, песочного, творожное.	2
	4. Приготовление плоски песочной с повидлом, песочник с изюмом, кексы.	2
	5. Контрольная работа.	
Учебная практика Виды работ		22
	1. Приготовление печенья «Листики», «Звездочка»,	4
	2. Приготовление печенья «Глаголик», «Ромашка».	4
	3. Приготовление печенья лимонного, масляного.	4
	4. Приготовление печенья: нарезного, песочного, творожное.	4
	5. Приготовление плоски песочной с повидлом.	2
	6. Приготовление кекса «Столичного».	2
	7. Д/З. Кекс творожный.	2
Раздел 6 3 год обучения 2 полугодие.		40
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий.		10
Тема	1 Приготовление заварного теста. Технология приготовления эклеров.	2
	2. Основные крема и их производные.	2
	3 Приготовление рулета фруктового, рулета кремового. Тестовое задание.	2
	4. Приготовление «Корзиночки с фруктами и желе», песочная полоска с фруктовой начинкой.	2
	5. Контрольная работа.	2

Учебная практика	30
Виды работ	
1. Приготовление рулета кремового.	4
2. Приготовление бисквита шоколадного.	2
3 Приготовление бисквита с орехами.	4
4. Приготовление песочной полоски с фруктовой начинкой.	4
5. Приготовление пирожного «Корзиночка с белковым кремом»	4
6 Приготовление «Корзиночки с фруктами и желе».	4
7. Приготовление изделия «Рулет фруктовый».	2
8. Квалификационный экзамен.	6
Всего часов по модулю ПМ 05	216

Раздел 6. Контроль и средства оценки результатов обучения по программе.

При освоении профессиональной программы оценка квалификации проводится в рамках, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

Текущий контроль проводится по результатам освоения программ профессиональных модулей в форме устного опроса, тестовых заданий для оценки знаний.

Промежуточный контроль проводится в форме проверочных и контрольных работ, в производственной части обучения – выполнение производственных профессиональных заданий.

По профессии формой итоговой аттестации (далее ИА) является квалификационный экзамен (который включает себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах требований, указанных в профессиональном стандарте.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися профессиональных компетенций в соответствии с образовательной программой.

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

Кабинет №21 «Специальные технологии».

Кабинет №4 Охрана труда

Кабинет № 20 Компьютерный класс.

Лаборатория:

Кабинет №11 «Фуршетная».

Мастерская:

Кабинет № 22 «Мастерская кулинаров».

Материально-техническое оснащение

Лаборатория №11 «Фуршетная».

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки.

Механическое оборудование: тестомес, взбивальная машина, миксер, охлаждаемая витрина, лампа для карамели.

Вспомогательное оборудование: шкафы, стеллаж, полки, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Подложки для тортов (деревянные) терперирующая емкость, инструменты для упаковки подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка.

Расходные материалы: бумага пергаментная кондитерские мешки полимерные (одноразовые) упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал,

термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

Мастерская № 22 «Мастерская кулинаров».

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шокофризер льдогенератор.

Механическое оборудование: тестомес, взбивальная машина, миксер. куттер, мясорубка.

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста.

жарочный шкаф, пароконвектомат, фритюрница гриль; микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование: стеллажи, полки, производственные столы, моечная ванна двух секционная, производственный стол с деревянной поверхностью, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, производственный стол с ящиками, полка для специй, эссенций, красителей.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора, скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые, силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастоёмкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг термометр инфракрасный делитель торта подносы.

Кадровые условия реализации программы.

Преподаватель специальных дисциплин - Николайчук Татьяна Ивановна; стажировка в ООО «Фабрика вкуса» по курсу «Развитие профессиональных компетенций преподавателя специальных дисциплин, обучение приемам работы на новом технологическом оборудовании». 17.11.2016.

Мастер производственного обучения - Бардышева Ольга Викторовна; стажировка ООО «Позитив», по курсу «Развитие профессиональных компетенций мастера производственного обучения приемам работы на новом технологическом оборудовании». 22.01.2017.

Мастер производственного обучения - Пигилева Наталья Николаевна; стажировка ООО «ЭРАЙЗ», по курсу «Развитие профессиональных компетенций мастера производственного обучения приемам работы на новом технологическом оборудовании». 09.01.2017.

Список литературы.

Основная:

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, учебник, Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В., Москва, издательский центр «Академия», 2017.
2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, Бутейкис Н.Г., Москва, издательский центр «Академия», 2014.
3. Производственное обучение профессии «Кондитер», учебное пособие в 2 частях, Москва, издательский центр «Академия», 2012.

Дополнительная:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, учебник, Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В., Москва, издательский центр «Академия», 2017.
2. Организация хранения и контроль запасов и сырья, учебник, Володина М.В., Сопачева Т.А., Москва, издательский центр «Академия», 2017.
3. Торты, пирожные и десерты, учебное пособие, Ермилова С.В., Соколова Е.И., Москва, издательский центр «Академия», 2018.