

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кособродский
профессиональный техникум»

Утверждаю:

Вр.и.о.директора ГБПОУ «Кособродский
профессиональный техникум»

С.В.Фаркова

« 29 » октября 2025 г.



ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(программа профессиональной переподготовки)

2025 г.

Характеристика программы

1.1. Настоящая программа дополнительного профессионального образования Повар - Кондитер (программа профессиональной переподготовки) – (далее программа), разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Повар, Поварское и кондитерское дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

Категория слушателей - лица, имеющие/получающие высшее и (или) среднее профессиональное образование и (или) лица, имеющие профессию рабочего или должность служащего, с целью получения нового вида профессиональной деятельности.

1. Цель освоение программы: Формирование у слушателей компетенции по изготовлению кулинарной, кондитерской и шоколадной продукции и ее презентация.

2. Форма обучения: Очно-заочная (вечерняя) с применением дистанционных образовательных технологий. Объем 286 час. (срок обучения 2 мес.).

3. Освоение программы предполагает достижение уровня квалификации повара-кондитера в соответствии с нормативными документами:

- ФГОС СПО
- Профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148), профессиональным стандартом 33.011 Кондитер Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (за- зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

4. Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Изготовление теста, начинок и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;

- Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.

5. Результаты обучения:

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленных выше профессиональных компетенции. Слушатель должен

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, шоколадной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- технологии изготовления кулинарной, кондитерской и шоколадной продукции;
- правила пользования сборниками рецептов изготовления кулинарной, кондитерской и шоколадной продукции;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность видов кулинарной продукции;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной

продукции;

- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кулинарных блюд, кондитерской и шоколадной продукции;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кулинарных блюд;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

иметь (практический опыт):

- работы с тепловым, механическим и холодильным оборудованием;
- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц и творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;
- приготовления полуфабрикатов, начинок и теста для кондитерской и шоколадной продукции;
- упаковки готовой кулинарной, кондитерской и шоколадной продукции, напитков.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
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
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

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:
ПК 1.1.	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

6. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					
		З	ДЗ	Э			Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам учебной и производственной	Консультации	Промежуточная аттестация
Теоретического обучения	ЛПЗ по МДК и дисциплинам											
2	3	4			5	6	7	8	9	10	11	12
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				56	0	48	40	10	0	0	8
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		6	0	6	5	1		0	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		12	0	12	10	1		0	1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		12	0	12	10	2		0	1
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		1		6	0	6	6	0		0	1
ОП.05	Охрана труда	1			6	0	6	6	0		0	1

ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1		4	0	4	3	0		0	1
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	1			6	0	6	3	2		0	1
ОП.08	Физическая культура	1			4	0	4	0	4		0	1
П.00	Профессиональный цикл				230	0	118	76	42	0	0	21
ПМ.00	Профессиональные модули				230	0	118	76	42	0	0	21
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	42	0	20	12	8	18	0	2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1		6	0	6	3	2		0	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1		16	0	16	9	6		0	1
УП.01	Учебная практика		1		12					12		
ПП.01	Производственная практика		1		6					6		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			2	42	0	22	14	8	18	0	2
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1		6	0	6	4	2		0	1
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1		16	0	16	10	6		0	1

УП.02	Учебная практика		1		12					12		
ПП.02	Производственная практика		1		6					6		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			2	38	0	18	10	8	18	0	2
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		1		6	0	6	4	2		0	1
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		1		12	0	12	6	6		0	1
УП.03	Учебная практика		1		12					12		
ПП.03	Производственная практика		1		6					6		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			2	32	0	18	10	8	12	0	2
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				6	0	6	4	2		0	1
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				12	0	12	6	6		0	1
УП.04	Учебная практика		1		6					6		
ПП.04	Производственная практика		1		6					6		

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		1	70	0	40	30	10	30	0	2	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		10	0	10	8	2		0	1	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		20	0	20	14	6		0	1	
МДК.05.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебных изделий	1		10	0	10	8	2		0	1	
УП.05	Учебная практика	1		18					18			
ПП.05	Производственная практика	1		12					12			
	Итоговая аттестация			6							6	
	Всего по учебным циклам			286	0	166	117	52	96	0	29	
	Количество часов в неделю											
ИА.00	аттестация - 6 часов						Всего	дисциплин и МДК			118	
								учебной практики			60	
								производственной практики			36	
								итоговая аттестация			6	
								экзаменов			10	
								дифф.зачетов			11	
								зачетов			0	

7. Организационно–педагогические условия

7.1 Материально-технические условия реализации программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	Оборудована компьютером, проектором и экраном, учебные столы и стулья
Учебный кондитерский цех	Стол производственный, плиты электрические, пароконвектомат, куттер, мясорубка, слайсер, блендер, конвекционная печь, миксер планетарный, аппарат шоковой заморозки, машины для темперирования шоколада, аэрограф, лампа для карамели
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	Дистанционное обучение в системе MOODLE
Канцелярские товары	Бумага для принтера, ручки шариковые
Инвентарь, инструменты, приспособления	Доски маркированные, ножи, гранитная, формы для конфет, паллеты, силиконовые жгуты, лопатки, кольца, кондитерские мешки, венчики, силиконовые коврики и формы, емкости, прессы

7.2. Кадровые ресурсы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Руководитель проекта/куратор	Руководитель ресурсного центра
Разработчик контента	Преподаватель
Лектор	Преподаватель
Модератор	Преподаватель
Тьютор	Преподаватель

7.3. Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники:

- ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Семичева Г.П. // Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с.
- Васюкова А.Т. // Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 224 с.
- Качурина Т. А. // Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие / Т.А.Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2011. - 176 с.
- Качурина Т. А. // Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. / Т. А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 160 с.
- Андонова, Н. И. // Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – 256 с.
- Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва: Академия, 2017. – 320 с.
- Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. // Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

сложного ассортимента / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.

Бутейкис Н.Г. // Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис. - М.: Издательский центр "Академия". 2016. – 304 с.

Минифай Б.У. // Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б.У. Минифай. СПб.: Профессия, 2018. – 816 с.

Электронные ресурсы:

http://www.knigka.su/other_books/kulinar_books/384162-organizacija-processa-prigotovlenija-i.html

<https://www.gastronom.ru/text/temperirovanie-shokolada-doma-1010681>

https://zen.yandex.ru/media/chocoyamma/kak-temperirovat-shokolad-masterklass-5c9343ba573e4700b4e6b89e?utm_source=serp

<https://vtk-moscow.ru/engine/rabota-s-izomaltom-master-klass-v-domashnix-usloviyax/>

<http://dgficc.com/post/1611> <http://mnogoretseptov.ru/gato.html>

<https://www.gastronom.ru/recipe/group/1596/ptifury>

8. Оценка качества освоения программы

8.1 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы:

По окончании обучения проводится итоговая аттестация. Итоговая аттестация включает в себя выполнение практической квалификационной работы по профессии.

Обучающийся за 6 часов должен приготовить:

- рыбу жареную с картофелем по-ленинградски;
- пирожные песочные (в количестве 5 штук) и оформить их самостоятельно.

8.2 Критерии и шкала оценки для итоговой аттестации по программе:

Критерии оценивания	Балл
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	1
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1
Обработка рыбы, порционирование	1
Гарнир (соответствие нарезки)	1

Внешний вид блюда «Рыба по-ленинградски»	2
Вкус блюда	2
Технологический процесс приготовления пирожных	1
Работа с кондитерским мешком	2
Отделка, декорирование	2
Текстура	2
Вкус	2
Общее впечатление	2
Вес	1
ИТОГО:	20

Слушатель считается успешно прошедшим итоговую аттестацию по программе дополнительного профессионального образования «Повар- кондитер» при получении не менее **15 баллов** за выполненную работу.

