государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____ М.Н.Пономарёва
«___» _____ 2019г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа повышения квалификации)

«Приготовление осетинских пирогов с различными фаршами»

Златоуст
2019 г.

Содержание

№ п/п	Наименование	Стр.
1.	Пояснительная записка	3
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускник и требования к результатам освоения программы	4
3.	Учебный план	10
4.	Календарный учебный график	11
5.	Тематические планы и программы	12
6.	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	16
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	16
6.2	Требования к материально-технических условиям	16
6.3	Требования к информационным и учебно-методическим условиям	17
7.	Организация итоговой аттестации	19
8.	Фонды оценочных средств	20

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации «Приготовление осетинских пирогов с различными фаршами».

Нормативную правовую основу разработки ДПО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);
- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- профессиональным стандартом «Повар» (приказ Минтруда РФ от 08.09.2015 № 610н);

Продолжительность программы составляет 2 недели (72часа). Обучение осуществляется по программам.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность тем, в случае необходимости может меняться, но при непременном условии, что программа будет выполнена полностью (по содержанию и общему количеству часов). Указанные изменения вносятся в программу после рассмотрения и утверждения их представителем.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование, и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (наличие медицинской книжки).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения программы

2.1 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы у слушателя должны быть сформированы следующие компетенции:

№ п/п	Содержание совершенствуемой или вновь формируемой компетенции
1	Организация и управление работой
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда
3	Компетенции общения и межличностных отношений
4	Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов
5	Процесс приготовления и брожения теста
6	Формовать и украшать тесто
7	Процесс выпечки и обращение с изделием после нее

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- Принципы ведения бизнеса
- Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям
- Важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов
- Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование
- Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов
- Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов
- Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи
- Показатели качества свежих и консервированных продуктов

- Причины порчи пищи
- Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов
- Законодательство и безопасную организацию работ, касающиеся кухни и использования покупного оборудования
- Как выкладывать осетинские пироги для продажи
- Важность выкладки и подписей как инструментов продажи и коммуникации
- Правовые ограничения по презентации рекламных материалов
- Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами
- Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами
- Необходимость эффективной коммуникации с клиентами
- Важность соблюдения кулинарных рецептур для контроля качества
- Ассортимент и характеристики осетинских пирогов, известных по всему миру
- Применение вкусовых комбинаций и согласование текстур
- Основные принципы комбинирования ингредиентов при производстве продукции
- Процесс создания внешнего вида, текстуры и вкуса осетинских пирогов посредством применения различных ингредиентов, и техник
- Влияние различных ингредиентов на конечный продукт
- Обращение с сырьём посредством технологий производства
- Влияние различных технологий на производство осетинских пирогов
- Спектр применения различных видов теста для производства осетинских пирогов
- Сырье и целесообразность применения в качестве начинки
- Стабильность запекаемых начинок при высокой температуре
- Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки
- Важность внешнего вида, текстуры и вкуса
  Методы производства различных видов теста для осетинских пирогов, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное
- Влияние сырья на тесто
- Производство теста, улучшение его свойств с помощью таких ингредиентов как сахар, яйца, сливочное масло, жир, подсолнечное масло или молоко
- Важность температуры теста

- Разницу в приготовлении теста из разных продуктов помола
- Важность развития глютеновой структуры в пшеничном тесте
- Как обращаться с различными видами теста и хранить их
- Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения и скисания
- Когда использовать комплексный безопарный способ приготовления теста для осетинских пирогов
- Преимущества использования закваски теста на жидком полуфабрикате, таких как опара
- Приготовление опары с пекарскими дрожжами
- Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов
- Важность формовки и украшения теста перед выпечкой
- Формы, традиционно используемые для осетинских пирогов
- Набор инструментов и оборудования, используемых при выпечке для формовки и украшения
- Различные техники придания формы, такие как формовка, выпечка в формах и многие другие
- Влияние формы или формовки на конечный продукт
- Как размещать начинки в тесте и формировать его так, чтобы запечь вместе с начинкой
- Ассортимент осетинских пирогов
- Утонченность и художественный вкус
- Разные методы завершения работы с тестом перед выпеканием. Например, нанесение надрезов (проколов, обсыпание и пр.)
- Набор инструментов и оборудования, используемых для выпечки осетинских пирогов
- Физические процессы, происходящие внутри осетинских пирогов во время выпечки
- Теплопередача в разных жарочных шкафах
- Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности
- Технологию выпечки сдобных осетинских пирогов, таких как пироги с начинкой
- Какой цвет является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания
- Правильное кратковременное хранение осетинских пирогов после выпекания
- Правила хранения осетинских пирогов после выпекания
- Важность окончательного оформления осетинских пирогов

–

уметь:

- Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование
- Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки
- Внимательно обращаться с сырьём
- Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы
- Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат
- Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику
- Эффективно и аккуратно работать, внимательно относясь к рабочему месту и коллегам
- Демонстрировать развитые компетенции в организации рабочего процесса
- Отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении
- Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности
- Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях
- Выполнять работу в срок
- Вовремя выполнять все заказы клиентов
- Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки))
- Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам своей отрасли
- Безопасно хранить все товары согласно HACCP
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами
- Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт HACCP
- Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности
- Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя
- Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте
- Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне

- Разработать правильный продукт, соответствующий пожеланиям и заказу клиента
- Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами
- Быть полезным своей команде
- Выкладывать продукцию таким образом, чтобы максимально увеличить продажи
- Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным
- Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами
- Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по профессиональным вопросам
- Предлагать решения и обсуждать вопросы в результативном ключе, обеспечивающем разработку стратегии для достижения цели или поиск взаимовыгодного решения
- Планировать и реализовывать рекламные кампании
- Следовать подробным письменным и устным инструкциям
- Разрабатывать рецептуры таким образом, чтобы любой другой пекарь осетинских пирогов смог понять их и изготовить качественный продукт
- Применять знания о влиянии различных продуктов и помола муки на осетинские пироги
- Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста
- Применять знания о характеристиках различного сырья для производства осетинских пирогов
- Эффективно использовать правильные ингредиенты и приправы
- Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами
- Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов
- Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены
- Создавать витринные образцы, соответствующие спецификациям
- Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста
- Замешивать тесто так, чтобы вырабатывалась клейковина, необходимая для придания ему эластичности и прочности
- Делать тесто посредством пекарских дрожжей или без каких-либо разрыхлителей
- Расстаивать тесто для насыщения его воздухом и придания ему структуры

- Регулировать процесс брожения
- Сбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры
- Месить тесто для придания ему однородной текстуры
- Формовать из теста популярные осетинские пироги
- Определять, когда тесто достаточно забродило и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы
- Правильно обрабатывать тесто после его брожения
- Правильно формовать осетинские пироги, согласно заранее определенным формам
- Одинаково формовать большие объемы одного и того же изделия
- Производить изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик
- Производить изделия с начинкой, помещая в них начинку и украшая их до выпекания
- Применять различные техники формовки
- Определять длительность необходимого финального "отстаивания" изделия перед выпеканием
- Закончить украшение с помощью различных техник до выпекания теста
- Использовать различные виды теста, чтобы формовать и изготавливать осетинские пироги
- Производить высококачественные осетинские пироги
- Работать с различными типами жарочных шкафов
- Следить за условиями выпекания, такими как: температура, влажность, подача максимального и минимального тепла
- Регулировать процесс выпекания таким образом, чтобы все осетинские пироги приобретали правильные форму, цвет и корочку
- Достичь необходимого подъема теста в печи с заквашенными продуктами
- Правильно хранить осетинские пироги после выпекания
- Завершать украшение изделий с помощью различных техник
- Заполнять осетинские пироги начинкой или украшать их после выпечки
- Выкладывать осетинские пироги для продажи

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Утверждаю:
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____ М.Н.Пономарёва

«___» _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
(программа повышения квалификации)
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ С РАЗЛИЧНЫМИ ФАРШАМИ»

Цель: Дополнительное профессиональное обучение (повышение квалификации)
Категория слушателей: лица, имеющие высшее и (или) среднее профессиональное образование.
Срок обучения: 72 часа
Форма обучения: очная, с применение дистанционных технологий

№	Курсы, предметы	Всего, час.	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1.	Требования охраны труда и техники безопасности	6	6		
2.	Современные технологии в профессиональной сфере	6	6		
3.	Приготовление осетинских пирогов круглой формы: со свежим сыром (уæлибах), с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем и свежим сыром (картофджын).	18		18	
4.	Приготовление осетинских пирогов круглой формы: с тыквой и сыром (насджын), с капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ),с фасолью (хъæдурджын)	18		18	
5.	Приготовление осетинских пирогов с мясом	18		18	
6.	Итоговая аттестация	6			Экзамен
	ИТОГО:	72	12	54	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Курсы, предметы	Дни									Всего часов за курс обучения
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Теоретическое обучение	8	8	8	8	8	8	8	8	2	66
	Итоговая аттестация									6	6
	ИТОГО:	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**72**

5. Учебно-тематический план

№	Наименование тем	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*7*
1.	**Требования охраны труда и техники безопасности**	**6**	**6**		
1.1	Требования охраны труда и техники безопасности, при работе с тепловым оборудованием и при работе с механическим оборудованием.	3	3		
1.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции	3	3		
2.	**Современные технологии в профессиональной сфере**	**6**	**6**		
2.1	Современные технологии в профессиональной сфере	6	6		
3.	**Приготовление осетинских пирогов круглой формы: со свежим сыром (уæлибах), с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем и свежим сыром (картофджын)**	**18**		**18**	
3.1	Приготовление осетинских пирогов со свежим сыром (уæлибах)	6		6	
3.2	Приготовление осетинских пирогов с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын)	6		6	
3.3	Приготовление осетинских пирогов с картофелем и свежим сыром (картофджын)	6		6	
4.	**Приготовление осетинских пирогов круглой формы:с тыквой и сыром (насджын), с капустой и соленым сыром(къабускаджын цæхджын цыхтимæ),с фасолью (хъæдурджын)**	**18**		**18**	
4.1	Приготовление осетинских пирогов с тыквой и сыром (насджын)	6		6	
4.2	Приготовление осетинских пирогов с капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ)	6		6	
4.3	Приготовление осетинских пирогов с фасолью (хъæдурджын)	6		6	
5.	**Приготовление осетинских пирогов с мясом**	**18**	**-**	**18**	
5.1	Приготовление пирога с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста	9	-	9	
5.2	Приготовление пирога с мясом «Фыдджын» из пресного теста	9	-	9	
6.	**Итоговая аттестация**	**6**			
	ИТОГО:	**72**	**12**	**54**	

Рабочая программа

Тема 1. Требования охраны труда и техники безопасности

Требования охраны труда и техники безопасности, при работе с тепловым оборудованием и при работе с механическим оборудованием.

Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции

Тема 2. Современные технологии в профессиональной сфере

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Инновационные технологии, обусловленные появлением на рынке новых продуктов питания

2. Необходимость инновационных технологий в связи с появление на рынке нового технологического оборудования

3. Инновационная деятельность в индустрии питания

Тема 3. Приготовление осетинских пирогов круглой формы: со свежим сыром (уæлибах), с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем и свежим сыром (картофджын)

Тема 3.1 Приготовление осетинских пирогов со свежим сыром (уæлибах)

Практическое занятие. План проведения занятия:

Под руководством преподавателя:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить фарш;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги.

Тема 3.2 Приготовление осетинских пирогов с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын)

Практическое занятие. План проведения занятия:

Под руководством преподавателя:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить фарш;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги.

Тема 3.3. Приготовление осетинских пирогов с картофелем и свежим сыром (картофджын)

Практическое занятие. План проведения занятия:

Под руководством преподавателя:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить фарш;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги.

Тема 4. Приготовление осетинских пирогов круглой формы: с тыквой и сыром (насджын), с капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ), с фасолью (хъæдурджын)

Тема 4.1. Приготовление осетинских пирогов с тыквой и сыром (насджын)

Практическое занятие. План проведения занятия:

Под руководством преподавателя:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить фарш;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги.

Тема 4.2. Приготовление осетинских пироговс капустой и соленым сыром (къабускаджын цæхджын цыхтимæ)

Практическое занятие. План проведения занятия:

Под руководством преподавателя:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить фарш;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги.

Тема 4.3. Приготовление осетинских пироговс фасолью (хъæдурджын)

Практическое занятие. План проведения занятия:

Под руководством преподавателя:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить фарш;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги.

Тема 5. Приготовление осетинских пирогов с мясом

Тема 5.1 Приготовление пирога с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста

Практическое занятие. План проведения занятия:

Приготовление осетинского пирога:

- «Фыдджын» из дрожжевого теста

Под руководством преподавателя:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги.

Тема 5.2 Приготовление пирога с мясом «Фыдджын» из пресного теста

Практическое занятие. План проведения занятия:

Приготовление осетинского пирога:

- «Фыдджын» из пресного теста

Под руководством преподавателя:

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо рубится с помощью топорика);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги.

6. Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы

6.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ДПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Учебная лаборатория по компетенции Поварское дело:

Стол производственный	1200Х600Х860
Пароконвектомат	с подставкой UNOX XEVC-0511-E1R
Весы настольные электронные (профессиональные)	Лабораторные ВК-3000.1
Плита индукционная	Электрическая Electrolux EKI 954901 W
Посуда (металлическая, керамическая)	
Столовые приборы	
Планетарный миксер	Gemlux GL-SM6140GR
Шкаф холодильный	МХМ Капри 0,5 СК
Стеллаж 4- уровневый	СтПЭ 800х500х1800 передвижной (каркас сварной-труба крашеная, 4 полки сплошные крашеные)
Блендер ручной погружной (блендер+ насадка измельчитель+насадка венчик+измельчитель с нижним ножом (чаша)+ стакан)	REDMOND RHB-2942
Шкаф шоковой заморозки	Абат 4-1/1
Кулер 19л (холодная/горячая	

вода)	Напольный SMixx 09 LD
Термометр инфракрасный	Elitech П 550, ОТ-50 ДО +550
Стол для презентации блюд	Раскладной "Прайм-2", цвет ясень шимо светлый ,900x600x745
Микроволновая печь	BBK23MWS-929M/BX/RU MG 23л. 900 Вт
Фритюрница	AIRHOT EF 4+4
Слайсер	GASTRORAG HBS-B200B-2
Стол производственный	С охлаждающим шкафом SN11/TN HICOLD (Камень), габариты 1390x600x850
Мясорубка	ARACH ATS8 220A
Блендер стационарный	Hurakan HKN-BLW2
Соковыжималка шнековая	SCARLETT SC-JE50S36
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Упаковщик вакуумный DZ-260
Кофемашина	Saeco Lirika plus
Ноутбук	HP 15-rb012ur, 15.6", AMD E2 9000e 1.5ГГц, 4Гб, 500Гб, AMD Radeon R2, Windows 10, 3LH12EA, черный
МФУ лазерное ч/б, А4	Brother DCP-L2500DR
Проектор	ViewSonic PA502SP
Экран для проектора	Digis Kontur-D DSKD-1104, 172x172 см, 1^1 напольный
Виртуальный практикум	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, ЭУМК СЭО 3,0
Виртуальный практикум	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, ЭУМК СЭО 3,0
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	МХМ Капри 0,5 Н

6.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2016г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2016г.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2015г.
4. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар»,- Ростов-на –Дону, Феникс, 2017г.
5. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2017г.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2016г.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2016г.
8. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2016г.
9. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: «Деловая литература», 2015. – 480с.

7. Организация итоговой аттестации обучающихся

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен, состоящий из теоретического задания и практической работы.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (ЭК) во главе с председателем.

Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих соответствующее образование; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Результаты итоговой проверки знаний оформляются протоколом.

Лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и прошедшему итоговую проверку знаний, выдается удостоверение установленного образца.

8. Фонды оценочных средств для проведения итоговой аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются организацией самостоятельно. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации слушателей к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.