

государственное бюджетное образовательное учреждение  
профессиональная образовательная организация  
«Магнитогорский технологический колледж имени В.П.Омельченко»

**Основы приготовления кондитерских изделий  
с учетом стандарта Ворлдскиллс  
по компетенции «Кондитерское дело»**

**Дополнительная общеобразовательная  
общеразвивающая программа**

Магнитогорск, 2019

*Программа рекомендована*  
на заседании цикловой комиссии  
«Общественное питание и торговля»  
Протокол № 2 от «18» сентября 2019г.  
Председатель Н.В. Пацкина

*Согласовано*  
Зам. директора по УПР



Е.В. Пушкарева

Организация-разработчик: ГБОУ ПОО Магнитогорский технологический колледж имени  
В.П.Омельченко»

*Разработчик:*

Ханина Ю.С. – преподаватель профессиональных модулей ГБОУ ПОО МТК

*Рецензенты:*

Внешний: Внешний: Власова Н.В. - начальник отдела школьного питания муниципального  
предприятия «Горторг»

Внутренний: Башкирова О.А. – методист ГБОУ ПОО МТК

Магнитогорск, 2019.  
© МТК

# ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

## 1. Цели реализации программы

Основная миссия юниорского движения WorldSkills Russia – дать школьникам возможность осознанно выбрать профессию в быстро меняющемся мире, определиться с образовательной траекторией и в будущем без проблем найти свое место на рынке труда.

Профориентационные мероприятия в рамках WorldSkills Russia позволяют, во-первых, попробовать свои силы в конкретной специальности. Во-вторых, получить информацию о ней непосредственно из уст представителей профессионального сообщества – преподавателей учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей, мастеров производственного обучения, понять, как устроена отрасль и увидеть перспективы карьерного роста.

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

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

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандарта компетенции 32 WSI «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications) (секции 1. Организация и управление работой; 2. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды; 3. Торты, пирожные десерты 5. Кондитерские изделия и шоколад 6. Миниатюры, порционные торты, птифур; 7. Презентация образцов; 8. Лепка из различных материалов).

- профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Минтруда России от 7 сентября 2015 №597 н) (трудовые функции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции);

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №2. Часть №2 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 15.11.1999 N 45 (в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 N 645);

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

К освоению программы допускаются учащиеся 6-11-х классов

общеобразовательных организаций. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (наличие медицинской книжки).

## **2.2 Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

- историю, современное состояние и перспективы развития движения WSI и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);
- спецификацию стандарта компетенции 32 «Кондитерское дело» (WorldSkillsStandardsSpecifications);
- требования техники безопасности и санитарных норм;
- способы оказания первой помощи до оказания медицинской помощи;
- актуальные гастрономические тенденции;
- персональную гигиену;
- процесс приготовления, оформления и презентации блюд из шоколада, горячих и холодных десертов;
- время подачи кондитерского изделия;
- соответствие массы кондитерского изделия;
- требования к внешнему виду, стилю и креативности, текстуре, вкусу блюда и другое.

**уметь:**

- соблюдать время кондитерского изделия;
- устанавливать соответствие массы кондитерского изделия;
- соблюдать внешний вид, стиль и креативность, текстуру, вкус кондитерского изделия и др.
- соблюдать санитарные правила и нормы, технику безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря;
- готовить холодные и горячие десерты, кондитерские изделия из шоколада;
- применять современные технологии;
- выполнять модули по приготовлению и подаче холодных и горячих десертов, кондитерских изделий из шоколада;

## **3. Содержание программы**

Категория слушателей: учащиеся 6-11-х классов общеобразовательных организаций.

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная

### 3.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практиче- ские занятия	промежут- очный и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Теоретическое обучение	<b>14</b>	<b>14</b>			
1.1	Современные профессиональные технологии	2	2			
1.2	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт Компетенции WSSS «Кондитерское дело»	2	2			
1.3	Требования охраны труда и техники безопасности	4	4			
1.4	Организация и управление работой	6	6			
2.	Профессиональный курс	<b>58</b>	<b>8</b>	<b>48</b>	<b>2</b>	
2.1	Раздел 1. Торты, пирожные, капкейки, горячие и холодные десерты	18	2	16		
2.2	Раздел 2. Кондитерские изделия и шоколад	22	2	20		
2.3	Раздел 3. Презентация образцов	8	2	6		
2.4	Раздел 4. Лепка из различных материалов	10	2	6	2	Зачет
<b>ИТОГО</b>		<b>72</b>	<b>22</b>	<b>48</b>	<b>2</b>	

### 3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контро- ля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>I</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>14</b>	<b>14</b>			
1.	Современные профессиональные технологии	2	2			
2.	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Кондитерское дело»	2	2			
3.	Требования охраны труда и техники безопасности	4	4			
4.	Организация и управление работой	6	6			
<b>II</b>	<b>Профессиональное обучение</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			
	Практическое обучение	<b>50</b>		<b>48</b>	<b>2</b>	<b>зачет</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>72</b>	<b>22</b>	<b>48</b>	<b>8</b>	

### 3.3 Учебная программа

#### **Теоретический обучение**

##### **Тема 1.1** Современные профессиональные технологии

*Лекция.* Характеристика, свойства, применение новых технологий в кондитерском производстве. Применение декора, как одного из составляющих современных кондитерских изделий. Использование гелей, глазури, марципановой массы. Вкусообразующие вещества, ассортимент, качественные показатели.

**Тема 1.2.** Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Кондитерское дело»

##### **Тема 1.3** Требования охраны труда и техники безопасности.

*Лекция.* Требования охраны труда и техники безопасности

- Общие требования охраны труда
- Требования охраны труда перед началом работы
- Требования охраны труда во время работы
- Требования охраны труда в аварийных ситуациях
- Требование охраны труда по окончании работ

*Лекция.* Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции

*Лекция.* Правила работы с электрооборудованием на площадке по компетенции «Кондитерское дело». Правила работы с ножом, ножницами, горелкой. Соблюдение санитарных норм и правил поведения при работе на площадке «кондитерское дело»

##### **Тема 1.4.** Организация и управление работой

*Лекция.* Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;

- Обращение с сырьем посредством технологий производства;
- Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;
- Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;

*Лекция:* Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени.

Изучить оборудование и инструменты, применяемые при производстве мучных кондитерских изделий, сахаристых, десертов, а также оборудование, используемое при работе с шоколадом.

#### **Профессиональное обучение**

##### **Раздел 1** Торты, пирожные, капкейки, горячие и холодные десерты

**Тема 1.1.1** Изучение ассортимента классических и современных видов тортов, пирожных, горячих и холодных десертов. И методы их производства,

хранения и презентации тортов, пирожных, горячих и холодных десертов.

**Тема 1.1.2** Организация и техническое оснащение работы по приготовлению, оформлению и подготовки к презентации широкого ряда тортов, печенья с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;

**Практическое занятие 1.** Алгоритм практического занятия:

1. Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков;
2. На основании технологической карты подготовить сырье для производства различной глазури для оформления тортов, печенья.

**Практическое занятие 2.** Алгоритм практического занятия:

1. Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков;
2. На основании технологической карты подготовить сырье для производства песочного теста, в количестве 1 штуки
3. Приступить к приготовлению составляющих песочного теста
4. Оформление по соответствующей тематике.
5. Презентация

**Практическое занятие 3.** Алгоритм практического занятия:

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

1. На основании технологической карты подготовить сырье для производства птифура
2. Составить технологическую схему производства птифура:
  - Приступить к приготовлению составляющих птифура.
  - Оформление по соответствующей тематике.
  - Презентация.

## **Раздел 2. Кондитерские изделия и шоколад**

**Тема 2.2.1.** Изучение ассортимента кондитерских изделий и шоколада.

**Лекция.** Изучить ассортимент кондитерских изделий и шоколада;

**Лекция.** Изучить методы темперирования шоколада вручную;

**Лекция.** Изучить виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий;

**Лекция.** Изучить рациональное использование шоколада и этику при работе с ним;

**Тема 2.2.2.** Организация работы и техническое оснащение по

темперированию шоколада вручную производство конфет.

***Практическое занятие №1.*** Алгоритм практического занятия:

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

2. Первый этап: нагревание шоколада выше температуры плавления всех кристаллов. В некоторых кулинарных статьях говорится, что нельзя нагревать шоколад свыше  $48^{\circ}\text{C}$ , чтобы не допустить сжигания твердых веществ какао, или не дать ему разделиться на твердые вещества и жир. Но кривые плавления шоколада в технической литературе показывают, что большинство жиров в какао-масле не плавятся при температуре до  $50^{\circ}\text{C}$ . Если вы серьезно относитесь к совершенствованию процесса, проконсультируйтесь с производителем шоколада по поводу лучшей температуры плавления. Какао-бобы, собранные в различных районах Земли, по-разному реагируют на одну и ту же температуру. Так, масло какао из бобов, выращенных в районе экватора, будет твердым, в то время как масло какао из бобов, выращенных в Бразилии в холодном климате, будет очень мягким.

3. Второй этап: быстрое охлаждение до  $27^{\circ}\text{C}$  для темного шоколада ( $26^{\circ}\text{C}$  для молочного и белого шоколада). Это позволит начать кристаллизацию «хороших» бета-кристаллов.

4. Третий этап: небольшое нагревание, сначала до  $30^{\circ}\text{C}$  для темного ( $28^{\circ}\text{C}$  для молочного и белого шоколада) с небольшой «передышкой» в течение нескольких минут, чтобы бета-кристаллы продолжали формироваться, а затем окончательное потепление до  $32^{\circ}\text{C}$  для темного и  $31^{\circ}\text{C}$  для молочного и белого сортов. Это окончательное повышение температуры расплавит нежелательные кристаллы, которые были сформированы.

5. Четвертый этап: убедитесь, что шоколад действительно находится в нужной кондиции. Намажьте его тонким слоем на куске пергамента или вощеной бумаги, затем подождите пять минут и попытайтесь удалить шоколад с бумаги. Если это легко удастся и поверхность шоколада выглядит блестящей, а не «пятнистой», то все в порядке. Если нет, то придется начать процесс заново.

***Практическое занятие № 2.*** Алгоритм практического занятия:

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

2. На основании технологической карты подготовить сырье для производства корпусных конфет (1. Приготовление начинки: ганаш 2. Темперирование шоколада 3. Формование конфет: заливаем корпус конфет, убираем пузырьки и сливаем остатки шоколада, зачищаем форму и после охлаждаем; заливаем начинку. Для закрытия корпуса, снова темперуем



шоколад. После наливаем на корпус и сразу снимаем остатки шпателем.4 конфеты выбиваем из поликарбонатной формы 5. По необходимости декорируем).

### 3. Презентация конфет.

## **Раздел 3. Презентация образцов**

**Тема 2.3.1** Изучение материалов, инструментов и техник, которые применяются при изготовлении демонстрационных образцов; Изучение техник окрашивания шоколадных изделий;

*Лекция.* Изучение материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении демонстрационных образцов.

**Тема 2.3.2.** Организация и техническое оснащение работ по изготовлению шоколадных демонстрационных образцов, используя техники заливки, литья, отсадки, нанесения кистью, полировки, лепки шоколада;

*Практическое занятие № 1.* Алгоритм практического занятия:

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

1. Темперирование шоколада ручным способом, с помощью мраморной доски (3 вида шоколада).
2. Отработать техники работы с шоколадом заливка - заливка деталей и конструкций, силиконовые формы.
3. Отработать техники работы с шоколадом - лепка – лепка цветов, фигур.
4. Отработать техники работы с шоколадом отсадка – с помощью мешка и корнета отсаживается шоколад.
5. Отработать техники работы с шоколадом - полировка.
6. Презентация данной скульптуры, постамента.

## **Раздел 4. Лепка из различных материалов**

**Тема 2.4.1** Изучение ассортимента материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм;

Изучение техник и методов лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм;

*Лекция.* Изучение ассортимента материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм;

*Лекция.* Изучение техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм;

*Лекция.* Изучение обстоятельств, при которых использование лепки уместно и эффективно

**Тема 2.4.2** Организация работы по изготовлению фигурок, вылепленных

вручную из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);

**Практическое занятие № 1.** Алгоритм практического занятия:

1. Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков.
2. Отработать техники изготовления фигурок, вылепленных вручную из марципановой и сахарной пасты: животные.
3. Презентация фигурок.

**Практическое занятие № 2.** Алгоритм практического занятия:

1. Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков.
2. Отработать техники изготовления фигурок, вылепленных вручную из марципановой и сахарной пасты: фрукты, ягоды и составить композицию.
3. Презентация фигурок.

**Практическое занятие № 3.** Алгоритм практического занятия:

1. Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков.
2. Отработать техники изготовления фигурок, вылепленных вручную из марципановой и сахарной пасты: людей и разные герои.
3. Презентация фигурок.

### 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Теоретическое обучение Раздел 1. Торты, пирожные, горячие и холодные десерты
2 неделя	Раздел 1. Торты, пирожные, горячие и холодные десерты Раздел 2. Кондитерские изделия и шоколад
3 неделя	Раздел 2. Кондитерские изделия и шоколад Раздел 3. Презентация образцов
4 неделя	Раздел 3. Презентация образцов Раздел 4. Лепка из различных материалов

\*-Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

#### 4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт; "информационно-технологическая платформа академия-медиа для электронного обучения сэо 3.5" (приобретение неисключительных лицензионных прав на пользование программным обеспечением электронного учебно-методического комплекса)
сцк кодитерское дело	практические работы	общее оснащение рабочих мест для демонстрации компетенций в рамках модуля: оборудование: стол производственный 1800x600x850 печь конвекционная 800x770x509, напр380в, мощность 6,5квт подставка нержавеющая под пароконвектомат900x900x900 весы настольные электронные плита индукционная напряжение 220в, мощность3,5 квт- 2 шт: планетарный настольный миксер, напряжение 220/240в, мощность 1,35квт микроволновая печь, мощность 0,7квт холодильный шкаф 60x66x185 стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800 стол с моечной ванной 1000x600x850(правая доска мраморная 50x100 смеситель холодной и горячей воды блендер стационарный ванна для растапливания шоколада инвентарь: противень для конвекционной печи 600x400; поднос пластик; сотейник 2 л для индукционной плиты; сртейник 1,5 л для индукционной плиты; сотейник 1 л для индукционной плиты; сковорода для индукционной плиты; решётка для глазировки; доска разделочная полипропилен белая; сито большое d=20 см; сито среднее d=14 см; сито малое d=7 см; венчик большой; венчик малый; стакан мерный 1 л пластиковый; стакан мерный 2,5 л; карамелизатор (в комплекте с баллоном); миска пластиковая 1 л; миска пластиковая 2,5 л; миска пластиковая 3 л; миска из нержавеющей стали 3 л; миска из нержавеющей стали 1 л;

	<p> миска из нержавеющей стали 0,5 л  расходные материалы (при наличии) квадратная акриловая подставка (фигурки) прямоугольная акриловая подставка миниатюры, конфеты) акриловые цилиндры под подставки пленка ацетатная листы для выпечки 60x40 пленка пищевая рулон 20 м фольга рулон 10м бумажные полотенца губка для мытья посуды контейнеры одноразовые для пищ продуктов 250 мл контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл контейнеры 1000мл стаканы одноразовые 200мл пакеты для мусора 30 л пакеты для мусора 200 л перчатки латексные средство моющее жидкое для посуды 1 л салфетки вискозные для уборки </p>
--	---

### 5. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническая документация по компетенции «Кондитерское дело»
- конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Кондитерское дело»;
- задание демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело»;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;

Законодательные и нормативные документы:

- О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. № 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
- О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

– ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

– ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

– Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013. -680с.: ил.

– Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

#### Основная литература:

– Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 384 с. : ил.

– Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2016. – 230 с.,

– Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ С. В. Ермилова. – М.: Академия. – 2014. - 336 с. - URL. - <http://www.academia-moscow.ru>

#### Дополнительная литература:

– Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь [Электронный ресурс]: в 2-х ч. Ч. 1: учеб. пособ./Н. И. Дубровская. – 4-е изд., испр. – М.: Издат. центр «Академия». 2014. – 112 с.- <http://www.academia-moscow.ru>

– Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч 2 / Н. И. Дубровская. – М.: Академия, 2014. – 112 с. - URL. - <http://www.academia-moscow.ru>

– Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / С.В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 64 с.- <http://www.academia-moscow.ru> комплекты учебных пособий по курсу «Кондитерское дело»;

– Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational - Союз «Молодые профессионалы

(Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

– Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

## **6. Оценка качества освоения программы**

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в виде зачета.

## **7. Составители программы**

Ханина Юлия Сергеевна, преподаватель профессиональных модулей, ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П.Омельченко».

Башкирова О.А., методист ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П.Омельченко».