



Федеральное агентство по рыболовству  
Федерального государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

**Институт агроинженерии и пищевых систем**

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Первый проректор**  
О.Г. Огий

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
«КОНДИТЕР»**

**Нормативный срок освоения – 256 ч.**

Авторы: канд. техн. наук, доцент Титова И.М.

г. Калининград, 2022

## 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ППО

Программа реализуется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Профессия повара является одной из наиболее востребованных в сфере общепита. Хороший повар владеет навыками кулинарии, владеет широким спектром рецептов блюд, навыками оформления и подачи, знает и выполняет требования санитарно-технических норм. Данная программа полностью соответствует профессиональному стандарту "Кондитер", утвержденному Министерством труда и социальной защиты. Завершается программа итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Калининградский государственный технический университет владеет всем необходимым для подготовки высококлассных поваров, занятия проводят ведущие преподаватели и профессора кафедры технологии продуктов питания и сотрудники базовой кафедры «Балтийской высшей школы гастрономии». Профессия 12901 Кондитер. Квалификационный разряд третий. Программа соответствует профессиональному стандарту "Кондитер" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н) и ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер» утв. приказом №1569 от 09.12.2016 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

Цель:	Формирование готовности к профессиональной деятельности в качестве Кондитера (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм
Задачи:	Получение знаний и навыков в области изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление простых десертов, кондитерской продукции разнообразного ассортимента.
Категория слушателей:	Лица, имеющие среднее (общее) образование и получающие образование по направлениям подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Срок освоения:	256 ч.
Режим занятий:	без отрыва от учебы
Форма обучения	очная

### **Планируемые результаты обучения. Компетентностный профиль программы.**

знать:	теоретические и практические основы производства кондитерской продукции, мучной и десертов несложного изготовления на предприятиях общественного питания
уметь:	производить ассортимент кондитерской продукции, мучной и десертов несложного изготовления и организовывать собственную работу в кондитерском и горячем цехах.
владеть:	навыками чтения технологической документации, работы с технологическим инвентарем и оборудованием

**Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения, в соответствии с профессиональным стандартом:**

"Кондитер" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

**А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера**

**Трудовая функция: Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места - А/01.3**

**Трудовое действие:** Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. 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.

**Умение:**

Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов кондитерского цеха к работе. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.

**Знание:**

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

**Трудовая функция: Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции– А/02.3**

**Трудовое действие:** Подготовка теста, начинки 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. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.

**Умение:**

Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной

продукции. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

#### **Знание:**

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения. Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

**В соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер» утв. приказом №1569 от 09.12.2016 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер”:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Название дисциплины	Всего	лк	пр/лб	ср	Форма контроля
1	Технология производства кондитерской продукции и десертов на предприятиях общественного питания	70	60	0	10	Зачет
2	Практическая подготовка	180	0	150	30	Зачет
3	Квалификационный экзамен	6	0	6	0	Квалификационный экзамен
		256	60	156	40	

## 3 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА)

№ учебной недели с начала обучения												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
		А						А	И	×	×	×

- – учебная неделя;  
А – промежуточная аттестация;  
И – итоговая аттестация;  
× – нет недели

## 4 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ

### 4.1 Рабочая программа дисциплины (модуля) "Технология производства кондитерской продукции и десертов на предприятиях общественного питания"

#### 4.1.1 Пояснительная записка

**Цель:** Формирование знаний, умений и навыков основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания с учетом требований санитарных норм и правил.

**Ожидаемые результаты изучения дисциплины:**

**Трудовое действие:** Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера. 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. Подготовка теста, начинки 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. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.

**Умение:** Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов кондитерского цеха к работе. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

**Знание:** Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения. Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и

шоколадной продукции. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.

#### Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего	лк	пр/лб	ср	Форма контроля
1	Товароведение продовольственных товаров	12	10	0	2	Опрос по разделу, теме
2	Организация производства на предприятиях общественного питания	12	10	0	2	Опрос по разделу, теме
3	Санитария и гигиена питания	12	10	0	2	Опрос по разделу, теме
4	Производство мучных и кондитерских изделий	34	30	0	4	Опрос по разделу, теме
	Итого	70	60	0	10	

### 4.1.3 Содержание дисциплины

#### Тема 1. Товароведение продовольственных товаров.

Классификация сырья и ассортимент продовольственных товаров, основные свойства продуктов и соответствия их нормативным показателям; основные методы исследования качества, химический состав пищевых продуктов, пищевая ценность. Товароведение товаров растительного происхождения. Товароведение товаров животного происхождения. Товароведение напитков и вкусовых товаров. Методы проведения товароведной экспертизы.

#### Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Основные правила функционирования предприятий общественного питания. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятиях общественного питания. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций. Организация работы мучного, кондитерского, горячего цехов и десертного участка холодного цеха. Структура производства предприятий по выпуску полуфабрикатов, кулинарных, мучных и кондитерских изделий.

#### Тема 3. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.

Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Понятие о патогенных микроорганизмах. Пищевые инфекции; источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций. Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарного пищевого надзора. Влияние приемов кулинарной обработки пищевых продуктов на получение доброкачественной и безвредной пищи. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Значение соблюдения температурного режима и длительности обработки для предупреждения пищевых отравлений. Санитарные требования к обработке яиц, меланжа, яичного порошка; творога, использованию ароматических веществ и пищевых красителей. Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий. Значение соблюдения правил личной гигиены в профилактике пищевых отравлений, кишечных

инфекций, гельминтозов. Требования к рабочей одежде, ее хранение. Медицинская книжка работника, порядок прохождения осмотров и хранения на предприятии.

#### **Тема 4. Технология продукции предприятий общественного питания.**

Ассортимент и классификация теста, мучных и кондитерских изделий. Характеристика сырья, используемого в производстве мучных и кондитерских изделий. Факторы, влияющие на качество готовых изделий. Тесто и способы его разрыхления. Дрожжевое пресное тесто. Ассортимент продукции из дрожжевого пресного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Технология дрожжевого сдобного и слоеного теста. Ассортимент продукции из дрожжевого сдобного и слоеного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Пресное тесто. Ассортимент продукции из пресного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Бисквитное тесто. Ассортимент продукции из бисквитного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Слоеное тесто. Ассортимент продукции из слоеного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и причины их возникновения, способы устранения. Песочное тесто. Ассортимент продукции из песочного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Заварное тесто. Ассортимент продукции из заварного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения. Белковое (воздушное) тесто. Ассортимент продукции из воздушного теста. Особенности технологии производства. Дефекты и их причины возникновения, способы устранения.

#### **4.1.4 Промежуточная аттестация по дисциплине**

В соответствии с локальным нормативным актом

#### **4.1.5 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами**

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.



## 4.2 Рабочая программа дисциплины (модуля) "Практическая подготовка"

### 4.2.1 Пояснительная записка

**Цель:** Формирование знаний, умений и навыков приготовления несложных кондитерских изделий и десертов.

**Ожидаемые результаты изучения дисциплины:**

**Трудовое действие:** Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.

Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.

**Умение:** Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

**Знание:** Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения. Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.

### Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего	лк	пр/лб	ср	Форма контроля
1	Изготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него	18	0	18	4	Бракераж готовых изделий
2	Изготовление отделочных полуфабрикатов	18	0	18	4	
3	Изготовление заварного теста и изделий из него	18	0	18	4	
4	Изготовление дрожжевого опарного и дрожжевого	18	0	18	3	

	слоеного теста и изделий из него					
5	Изготовление песочного и сдобного теста и изделий из него	18	0	18	3	
6	Изготовление бисквитного теста и изделий из него	18	0	18	3	
7	Изготовление изделий из шоколада	18	0	18	3	
8	Изготовление холодных десертов несложного приготовления	18	0	18	3	
9	Изготовление горячих десертов несложного приготовления	6	0	6	3	
	Итого	180	0	150	30	

### 4.2.3 Содержание дисциплины

#### Тема 1. Изготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.

Изготовлении дрожжевого пресного теста. Особенности технологии производства. Различные способы рыхления теста. Изготовление неразрыхленного (тесто для блинчиков); тесто, приготовленное с химическими разрыхлителями (тесто для пирожков, некоторых видов печенья и др.); тесто, приготовленное с применением механического разрыхлителя (бисквитное тесто); тесто, приготовленное с использованием в качестве разрыхлителя масла (песочное и слоеное тесто). При изготовлении теста часто применяют одновременно два способа рыхления, например при изготовлении песочного печенья с углекислым аммонием.

#### Тема 2. Изготовление отделочных полуфабрикатов.

К отделочным полуфабрикатам относят различные кремы, помаду, желе, сиропы для промочки выпеченных полуфабрикатов, фруктово-ягодные начинки, суфле, а также другие полуфабрикаты - шоколадную крупку, жженку, инвертный сироп, сухие духи. Изготовление различных видов кремов: сливочные, белковые, «Шарлот» и «Гляссе», заварные, из сливок, творожный, из сыра. Варка ароматизированных сиропов для промочки. Приготовление помады.

#### Тема 3. Изготовление заварного теста и изделий из него.

Изготовление заварного теста. Расчет рецептуры, выбор применяемого сырья. Подготовка оборудования для замеса теста. Формование и выпечка. Способы отсаживания теста. Режим выпечки.

#### Тема 4. Изготовление дрожжевого опарного и дрожжевого слоеного теста и изделий из него.

Изготовление дрожжевого пресного теста. Особенности технологии производства. Рецептуры дрожжевого сдобного и слоеного теста. Особенности технологии производства. Изготовление слоеного теста. Требования к сырью для приготовления слоеного теста. Требования к оборудованию для замеса и раскатки слоеного теста. Режимы выпечки и охлаждения.

#### Тема 5. Изготовление песочного и сдобного теста и изделий из него.

Изготовление пресного сдобного теста на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара, иногда химических разрыхлителей и яиц. Изготовление песочного теста. Особенности рецептуры песочного теста. Режимы выпечки. Условия и сроки хранения.

#### Тема 6. Изготовление бисквитного теста и изделий из него.

Изготовление бисквитного теста двумя способами — холодным и с подогревом (для ускорения взбивания). Изготовление различных видов бисквита: основной, масляный и буше.

#### **Тема 7. Изготовление изделий из шоколада.**

Приготовление шоколадной массы. Приемы формования шоколада. Изготовление конфет из трюфельной массы, пралине, изготовление корпусов шоколадных конфет с начинками. Проведение операций формования и глазирования конфет.

#### **Тема 8. Изготовление холодных десертов несложного приготовления.**

Подготовка фруктового и ягодного сырья, эмульгаторов и структурообразователей. Изготовление муссов, самбуков, желе, панакоты. Изготовление десертов с мороженым и сорбетами.

#### **Тема 9. Изготовление горячих десертов несложного приготовления.**

Изготовление суфле, пудингов. Приготовление овощных и фруктовых кексов. Приготовление яблочные десерты. Изготовление сложных горячих шоколадных десертов. Приготовление фламбе.

### **4.2.4 Промежуточная аттестация по дисциплине**

В соответствии с локальным нормативным актом

#### **4.2.5 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами**

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

## **5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

### **5.1 Кадровое обеспечение**

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом отвечающим одному из следующих критериев:

- наличие ученой степени (ученого звание) по направлению читаемых дисциплин;
- наличие опыта практической работы не менее 5 лет по направлению дисциплины и опыта преподавательской работы не менее 2 лет.

К реализации программы привлекаются как штатные преподаватели университета, так и сторонние специалисты по договорам гражданско-правового характера.

К реализации привлекается учебно-вспомогательный персонал, для обеспечения организационной поддержки лабораторного практикума.

### **5.2 Материально-техническая база**

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОППО должна обеспечивать выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

### **5.3 Организация образовательного процесса**

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в университете, изложенными в локальных нормативных актах.

## **6 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ**

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию выдается свидетельство установленного образца.

**СОГЛАСОВАНО**  
**Директор ИАПС**  
**В.В. Верхотуров**