

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

. СОГЛАСОВАНО:
Директор АНО ДПО
«Новые образовательные технологии»
А.Н. Черевиченко

« » 2026 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»
Е.В. Момкина

« » 2026 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Авторский курс Нины Тарасовой. Рулетки»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Авторский курс Нины Тарасовой. Рулеты»

Форма обучения: очная.
 Срок обучения: 16 часов.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы		СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Практические и семинарские занятия		
1	Десерты в виде рулетов	15	15	2	13	-	Зачет
2	Итоговая аттестация	1	-	-	-	1	Зачет
	Итого	16	15	2	13	1	

Календарный учебный график*
Дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Авторский курс Нины Тарасовой. Рулеты»

Наименование модулей (дисциплин)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)			Итоговый контроль
			Лекции	Практ. и семинарские занятия	СРС	
Десерты в виде рулетов	1	15	2	13	-	Зачет
Итоговая аттестация	1	-	-	-	1	Зачет

РО1. Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции.

РО2. Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.

РО3. Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления.

РО4. Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

1.5. Категория слушателей

Для действующих кондитеров и пекарей, которые хотят повысить уровень знаний и компетенций.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

В соответствии с требованиями к образованию и обучению, предъявляемыми к 4 уровню квалификации профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», необходимо иметь среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) или профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих.

1.7. Продолжительность обучения: 16 часов.

1.8. Форма обучения: очная.

1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению).

Программа реализуется в специально оборудованных кухнях-лабораториях, оснащенных:

- Профессиональными печами для приготовления десертов.
- Рабочими зонами для индивидуальной практики.
- Необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.
- Профессиональными ингредиентами premium-класса.

1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации.

Особенности построения программы повышения квалификации «Авторский курс Нины Тарасовой. Рулетты»:

- модульная структура программы;
- практикоориентированная программа.

1.11. Документ об образовании: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

II. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа «Авторский курс Нины Тарасовой. Рулетки» реализуется в очном формате с использованием современных активных методов обучения. Образовательный процесс сочетает теоретические занятия, практические мастер-классы и проектную деятельность.

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины

Программа реализуется в специально оборудованных кухнях-лабораториях, оснащенных:

- Профессиональными печами для приготовления десертов.
- Рабочими зонами для индивидуальной практики.
- Необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.
- Профессиональными ингредиентами premium-класса.

Методическое обеспечение реализации дисциплины

- Разработанные рабочие тетради и методические материалы.
- Технологические карты и рецептура.
- Образцы готовых изделий для дегустации и анализа.
- Презентационные материалы по каждой теме.

Организация учебного процесса реализации дисциплины

Программа реализуется в интенсивном режиме (16 академических часов) и включает:

- Чередование теоретических блоков и практических занятий.
- Индивидуальную работу под руководством шеф-инструктора.
- Групповые обсуждения и разборы выполненных работ.
- Дегустационный анализ с профессиональной обратной связью.

Система оценки результатов обучения.

Контроль освоения программы осуществляется через:

- Практические задания по приготовлению выпечки различных категорий.
 - Выполнение заданий шеф-преподавателя.
 - Анализ освоения технологических приемов.
-

Для успешного прохождения итоговой аттестации слушатель должен получить не менее 60% от максимального количества баллов по каждому из критериев. Результаты аттестации объявляются в день проведения после дегустации и оценки работ.

3. Оценка качества освоения дисциплины (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации — зачет. Текущая аттестация слушателей проводится на основе качества выполнения заданий.

Итоговая аттестация по программе — зачет, который проходит в формате демонстрационного экзамена, и формируется при условии получения оценки «зачтено» по всем разделам (модулям) программы повышения квалификации.

Для успешного прохождения итоговой аттестации слушатель должен получить не менее 60% от максимального количества баллов по каждому из критериев:

- Соответствие технологии приготовления (40%).
- Вкусовые качества изделия (30%).
- Презентация и подача (20%).
- Соблюдение санитарных норм (10%).

Примеры практических заданий

Задание 1: Приготовить бисквитный рулет с начинкой из сливочного крема и свежих ягод.

Критерии оценивания заданий

Баллы	0–30 баллов	31–70 баллов	71–100 баллов
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Критерии оценки (максимум 100 баллов):

Структура теста (максимум 20 баллов).

Качество расстойки (максимум 20 баллов).

Техника формовки (максимум 20 баллов).

Внешний вид готового изделия (максимум 20 баллов).

Вкусовые качества (максимум 20 баллов).

Задания для самостоятельной работы

Самостоятельная работа слушателя включает следующие виды самостоятельной деятельности: самостоятельное углубленное изучение вопросов программы, выполнение индивидуальных заданий от шеф-преподавателя.

Составитель программы:

Художник-кондитер

Н.А. Тарасова

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Центра ДПО
Института гастрономии



Е.Г. Мягкова