

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е.Н.Брежнев
«03» сентября 2021 года
(приказ № 25/вк от 03.09.2021г.)



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
Кондитерское дело (повышение квалификации)
по компетенции «Кондитерское дело»**

Курск, 2021

Программа профессионального обучения повышение квалификации разработана на основании профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. N 597Н (зарегистрирован в Минюсте России от 21 сентября 2015 г. N 38940); единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел «Торговля и общественное питание» по профессии 12901 Кондитер; международных требований к подготовке кондитеров по компетенции «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia, с учетом Технического описания компетенции «Кондитерское дело» «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Пыжова Т.Н. – руководитель МЦПК

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
профессионального обучения
повышение квалификации Кондитерское дело
по компетенции Кондитерское дело

Рабочая программа профессионального обучения повышение квалификации Кондитерское дело по компетенции Кондитерское дело с присвоением квалификации: Кондитерское дело.

1.1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

1.2. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование

Продолжительность обучения: 194 академических часа

Форма обучения: очная (предусматривает использование дистанционных образовательных технологий (видеоконференцсвязи Zoom или системы управления обучением Moodle))

2. Требования к результатам повышения квалификации.
Планируемые результаты повышения квалификации

2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа предназначена для совершенствования и получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии:

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – свидетельство профессии рабочего, служащего (повышении квалификации) (для лиц, имеющих профессиональное образование)

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:
иметь практический опыт:

ПО 1. Разработки ассортимента муссовых тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом;

ПО 2. Разработки ассортимента конфет погружным способом, корпусных конфет;

ПО 3. Разработки ассортимента сложных композиций из шоколада;

ПО 4. Разработки ассортимента сложных изделий из мастики и марципана;

ПО 5. Разработки ассортимента сложных изделий из карамели;

ПО 6. Выполнения технологического процесса приготовления тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом;

ПО 7. Выполнения технологического процесса приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет;

ПО 8. Выполнения технологического процесса приготовления сложных композиций из шоколада;

ПО 9. Выполнения технологического процесса приготовления сложных изделий из мастики и марципана;

ПО 10. Выполнения технологического процесса приготовления сложных изделий из карамели;

ПО 11. Оформления тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом;

ПО 12. Оформления конфет, приготовленных погружным способом и корпусных конфет;

ПО 13. Оформления сложных композиций из шоколада;

ПО 14. Оформления сложных изделий из мастики и марципана;

ПО 15. Оформления сложных изделий из карамели;

уметь:

У1. Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции;

У2. Выбирать различные способы и приемы приготовления, и готовить различные выпечные и отделочные полуфабрикаты для тортов, пирожных, десертов и шоколадной продукции;

У3. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

У4. Приготавливать различные начинки, наполнители для конфет;

У5. Темперировать шоколад;

У6. Владеть техникой работы с шоколадом: литье, формовка, лепка, напыление;

У7. Владеть техниками отделки сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции: глазировать, выполнять роспись королевской глазурью, обсыпать, декорировать карамелью, шоколадом, мастикой и т.д.;

У8. Использовать муссы на основе фруктовых или ягодных пюре;

У9. Владеть техниками моделирования из марципана и мастики, карамели;

У10. Подать кондитерские изделия в соответствии со стилем обслуживания;

У11. Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции;

У12. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

У13. Соблюдать санитарные требования;

У14. Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

знать:

31. Актуальные направления и современные тенденции в приготовлении и оформлении сложных кондитерских изделий;

32. Особенности национальных традиций;

33. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;

34. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;

35. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;

36. Ассортимент сложных выпечных и отделочных полуфабрикатов для тортов, пирожных, десертов и шоколадной продукции;

37. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;

38. Способы и правила темперирования шоколада;

39. Методы приготовления композиции из шоколада;

310. Температурный режим и правила приготовления корпусных и нарезных конфет, трюфелей

311. Основные критерии оценки качества сложных десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

312. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных кондитерских изделий;

313. Меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями⁴

314. Принципы и приемы презентации сложной кондитерской и шоколадной продукции потребителям⁴

315. Требования к безопасности хранения сложных кондитерских изделий;

316. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

Программа дополнительного профессионального образования направлена на совершенствование профессионального уровня по компетенции «Кондитерское дело», обеспечивающей формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проводить приготовление сложных муссовых тематических тортов, антреме, птифур, десертов с соусом;

ПК 1.2. Проводить приготовление конфет погружным способом, корпусных конфет;

ПК 1.3. Проводить приготовление сложных композиций из шоколада;

ПК 1.4. Проводить приготовление сложных изделий из марципана, мастики;

ПК 1.5. Проводить приготовление сложных изделий из карамели.

2.4. Количество часов на освоение программы профессионального обучения

Общее количество часов на освоение программы – 194 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (практические и лабораторные занятия) – 146 часов:

Модуль 1 – 32 часов

Модуль 2 – 32 часов

Модуль 3 – 30 часа

Модуль 4 – 22 часа

Модуль 5 – 30 часа

- дистанционное обучение – 32 часа:

модуль 1 – 12 часов

модуль 2 – 8 часов

модуль 3 – 4 часов

модуль 4 – 4 часа

модуль 5 – 4 часа

- итоговая аттестация – 16 часов.

3.1. Учебно-тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования модулей компетенции	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение модулей		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Внеаудиторная учебная нагрузка обучающегося в дистанционной форме Всего, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
ПК 1.1.	Модуль 1. Технология приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	44	32	28	12
ПК 1.2.	Модуль 2. Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет	40	32	28	8
ПК 1.3.	Модуль 3. Технология приготовления сложных композиций из шоколада	34	30	26	4
ПК 1.4.	Модуль 4. Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики	26	22	18	4
ПК 1.5.	Модуль 5. Технология приготовления сложных изделий из карамели	34	30	26	4
	Итоговая аттестация (Демонстрационный экзамен)	16			
	ИТОГО	194	146	126	32

3.3. Учебно-тематический план

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Формируемые умения / знания / ПК	
Модуль 1. Технология приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур		44		
Тема 1.1. Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре	Содержание учебного материала		31-37, 311	
	1	Современные технологии приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур.		
	2	Использование дополнительных ингредиентов в соответствии с национальными традициями.		
	3	Характеристика основных продуктов для приготовления сложных тематических тортов, требования к их качеству и правила выбора	6	312-316
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.		
	5	Требования к безопасности хранения муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре.		
	6	Принципы и приемы презентации муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре потребителям		
Практические занятия		2	ПК 1.1, ПО 1, ПО 6, ПО 11, У1-У3, У7, У8, У10-У14	
1	Расчет количества сырья для разработки изделий: муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре			
Практическое занятие		2		
1	Составление технико-технологической карты на тематические торты, антреме, десерты с соусом, птифуры			
Лабораторная работа		4		

	1	Технология приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме		
	Лабораторная работа		4	
	1	Технология приготовления пtiфур		
	Лабораторная работа		4	
	1	Технология приготовления десертов с соусом		
	Лабораторная работа		4	
	1	Технология приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме с использованием муссов на основе ягодных пюре		
	Лабораторная работа		4	
	1	Технология приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме с использованием муссов на основе фруктовых пюре		
	Лабораторная работа		4	
	1	Оформление и декорирование торта, антреме королевской глазурью с применением техники - роспись		
Промежуточная аттестация	Конкурсное испытание по модулю «Технология приготовления сложных тематических муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, пtiфур»		4	
Модуль 2 Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет			40	
Тема 2.1 Характеристика основных продуктов для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет	Содержание учебного материала		6	31 - 35, 310, 311
	1	Современные технологии приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет.		
	2	Методы приготовления конфетных масс.		
	3	Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями		
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет погружным способом, корпусных конфет потребителям	2	312 - 316
	Практическое занятие		2	ПК 1.2, ПО 2, ПО 7, ПО 12,
	1	Расчет количества сырья для разработки конфет погружным способом,		

	корпусных конфет		У1 - У3, У4, У10 - У14
	Практическое занятие	2	
	1 Составление технико-технологической карты на конфеты погружным способом, корпусные конфеты		
	Лабораторная работа	4	
	1 Технология приготовления начинок для конфет		
	Лабораторная работа	4	
	1 Технология приготовления корпусных конфет		
	Лабораторная работа	4	
	1 Технология приготовления конфет погружным способом		
	Лабораторная работа	4	
	1 Технология приготовления конфет из горького шоколада с начинкой погружным методом		
	Лабораторная работа	4	
	1 Технология приготовления конфет с начинкой, изготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре		
	Лабораторная работа	4	
	1 Технология приготовления нарезных конфет		
Промежуточная аттестация	Выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет»	4	
Модуль 3. Технология приготовления сложных композиций из шоколада		34	
Тема 3.1 Технология приготовления сложных композиций из шоколада	Содержание учебного материала	2	31 - 35, 38, 39, 311
	1 Современные технологии приготовления сложных композиций из шоколада. Характеристика основных продуктов для приготовления композиции из шоколада		
	2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада	2	312 - 316
	Практическое занятие	2	ПК 1.3, ПО 3,

	1	Разработка дизайна презентационного изделия из шоколада согласно заданной тематике		ПО 8, ПО 13, У1 - У3, У5 - У7, У10 - У14
	Лабораторная работа		4	
	1	Разработка дизайна и технология изготовления композиции из белого шоколада		
	Лабораторная работа		4	
	1	Разработка дизайна и технология изготовления композиции из молочного шоколада		
	Лабораторная работа		4	
	1	Разработка дизайна и технология изготовления композиции из горького шоколада		
	Лабораторная работа		4	
	1	Темперирование белого, молочного и горького шоколада		
	Лабораторная работа		4	
	1	Изготовление конструкции из шоколада		
	Лабораторная работа		4	
	1	Оформление шоколадной композиции: литье, формовка, лепка, напыление		
Промежуточная аттестация	Конкурсное испытание по модулю «Технология приготовления сложных композиций из шоколада»		4	
Модуль 4. Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики			26	
Тема 4.1 Технология приготовление сложных изделий из марципана, мастики	Содержание учебного материала		2	31 - 35, 311
	1	Современные технологии приготовления сложных изделий из марципана, мастики. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных тематических тортов, требования к их качеству и правила выбора		
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из марципана, мастики. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации сложных изделий из марципана, мастики	2	312 - 316

	Практическое занятие	2	ПК 1.4, ПО 4, ПО 9, ПО 14, У1 - У3, У9 - У14
	1 Разработка дизайна изделий согласно заданной тематике		
	Лабораторная работа	4	
	1 Технология изготовления сформованных вручную изделий из марципана, мастики (фигурки, животные, фрукты)		
	Лабораторная работа	4	
	1 Технология изготовления изделий из марципана, мастики с использованием техники пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан		
	Лабораторная работа	4	
	1 Технология изготовления изделий из марципана, мастики с использованием техники окрашивания		
	Лабораторная работа	4	
	1 Технология изготовления изделий из марципана, мастики с использованием техники оплавления		
Промежуточная аттестация	Выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики»	4	
Модуль 5. Технология приготовления сложных изделий из карамели		34	
Тема 5.1	Содержание учебного материала	2	31 - 35, 311
Технология приготовления сложных изделий из карамели	1 Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д.		
	2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности. Принципы и приемы презентации сложных изделий из карамели	2	312 - 316
	Практическое занятие	2	ПК 1.5, ПО 5, ПО 10, ПО 15, У1-У3, У9-У14
	1 Разработка дизайна презентационного изделия согласно заданной тематике. Составление технико-технологической карты на фигуры из карамели		
	Лабораторная работа	4	

	1 Техника работы с карамелью, изомальтом		
	Лабораторная работа	4	
	1 Лепка из карамели		
	Лабораторная работа	4	
	1 Литье и конструирование из карамели		
	Лабораторная работа	4	
	1 Техника росписи по пастилажу		
	Лабораторная работа	4	
	1 Цветы и ленты из карамели		
	Лабораторная работа	4	
	1 Оригинальные дизайнерские решения в карамели		
Промежуточная аттестация	Конкурсное испытание по модулю «Технология приготовления сложных изделий из карамели»	4	
Итоговая аттестация	Демонстрационный экзамен по компетенции «Кондитерское дело» проводится в формате реального времени. Обучающиеся за четыре дня проходят пять модулей с учетом требований стандартов Ворлдскиллс	16	
Всего:		194	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебный кабинет технологии кондитерского производства	теоретические занятия	- рабочее место преподавателя 1 шт. и рабочие места обучающихся – 15 шт. (оснащены компьютерами с программным обеспечением и выходом в интернет); - интерактивная доска - 1 шт. - флипчарт – 1 шт. - документ камера – 1 шт. - проекционный аппарат (проектор) - 1 шт.
Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»	лабораторные занятия; итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	Мастерская рассчитана на пять рабочих модулей, оснащенных всем технологическим оборудованием, инвентарем и инструментами в соответствии инфраструктурным листом компетенции Кондитерское дело «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)

Программа профессионального обучения реализуется в мастерской по компетенции «Кондитерское дело». Теоретическое обучение происходит в учебном кабинете «Технологии кондитерского производства» или по средствам дистанционных технологий в режиме онлайн и предусматривает использование дистанционных образовательных технологий (видеоконференцсвязи Zoom или системы управления обучением Moodle).

3.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература

1. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2018. (Модуль 1)
2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2018. (Модули 1-5)

Дополнительная литература

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. (Модули 1-5)

2. Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2019. (Модули 1-5)

Законодательные и нормативные документы

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: ФЗ от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006.

2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: ФЗ от 30мар. 1999 г. 52-ФЗ//М.: Омега-Л, 2010.

3. Правила оказания услуг общественного питания: Постановление Правительства РФ от 15 авг.1997 г. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006.

4. ГОСТ 31985-2013 Общественное питание. Термины и определения [Текст]: Введ.1994-21-02. – М.: Издательство стандартов.

5. ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: Введ.01.01.2015. – М.: Издательство стандартов, 2015.

6. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: Введ.2016-01.01. – М.: Издательство стандартов, 2014.

7. ГОСТ 30524-2013. Услуги Общественного питания. Требования к персоналу: Введ.2016-01.01. – М.: Издательство стандартов, 2016.

8. ГОСТ 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения: Введ. 2008-15-12. – М.: Издательство стандартов, 2008.

9. ГОСТ 32971-2014. Производство сахара. Термины и определения: Введ. 2015-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2016.

10. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия [Текст]: Введ. 2013-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2013.

11. ГОСТ 4570-2014. Конфеты. Общие технические условия: Введ. 2016-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2016.

Словари и справочники

1. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: - М.: Хлебпродинформ, 2000.