

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.)



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

Уровень квалификации кондитер, четвертый разряд

Срок обучения 244 часа

Форма обучения очная с использованием ДОТ

Курск, 2021

1. Аннотация

Продолжительность обучения: 194 часа

Форма обучения: очная, (предусматривает использование дистанционных образовательных технологий (видеоконференцсвязи Zoom или системы управления обучением Moodle)) при освоении теоретического блока в рамках каждого модуля.

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

Цели и задачи 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.

2. Требования к результатам повышения квалификации.

Планируемые результаты повышения квалификации

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

Обучение по программе профессионального обучения повышение квалификации Кондитерское дело по компетенции «Кондитерское дело» осуществляется посредством освоения модулей. Структура программы включает пять модулей, освоение которых происходит через выполнение практических и лабораторных работ.

Оценка уровня освоения программы профессионального обучения проводится по результатам текущей аттестации – выполнение заданий в формате конкурсных испытаний/ практических заданий. Итоговая аттестация проводится в формате демонстрационного экзамена. Обучающиеся за четыре дня выполняют пять модульных заданий с учетом требований стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

Программа профессионального обучения может быть использована в целях повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания и совершенствования практических навыков обучающихся профессиональных образовательных организаций.

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 изделиями;

314. Принципы и приемы презентации сложной кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

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 часов, 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 часа.

3. Условия реализации программы

3.1. 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: 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: 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.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального обучения

Контроль и оценка результатов освоения программы по компетенции «Кондитерское дело» осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, текущей аттестации (конкурсных испытаний/ практических заданий) и итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Проводить приготовление сложных муссовых тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных муссовых тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных муссовых тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

	<ul style="list-style-type: none"> - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных муссовых тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур в соответствии с инструкциями и регламентом;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит оформление, подачу и презентацию сложных муссовых тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур;
	<ul style="list-style-type: none"> - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
<p>ПК 1.2. Проводить приготовление конфет погружным способом, корпусных конфет</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении конфет погружным способом, корпусных конфет в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет в соответствии с инструкциями и регламентом;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит оформление, подачу и презентацию конфет погружным способом, корпусных конфет;
	<ul style="list-style-type: none"> - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление сложных композиций из шоколада</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных композиций из шоколада в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных композиций из шоколада, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

	<ul style="list-style-type: none"> - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных композиций из шоколада в соответствии с инструкциями и регламентом;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит оформление, подачу и презентацию сложных композиций из шоколада;
	<ul style="list-style-type: none"> - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
ПК 1.4. Проводить приготовление сложных изделий из мастики, марципана	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных изделий из мастики, марципана в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных изделий из мастики, марципана, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит работы в соответствии с технологическим процессом контроля и оценки приготовления сложных изделий из мастики, марципана в соответствии с инструкциями и регламентом;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит оформление, подачу и презентацию сложных изделий из мастики, марципана;
	<ul style="list-style-type: none"> - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
ПК 1.5. Проводить приготовление сложных композиций из карамели	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных композиций из карамели в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных композиций из карамели, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит работы в соответствии с

	технологическим процессом приготовления сложных композиций из карамели в соответствии с инструкциями и регламентом;
	- производит оформление, подачу и презентацию сложных композиций из карамели;
	- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.