

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой
промышленности»
О.В. Юдина
2019



**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации**

Специалист по кондитерскому делу

Красноярск 2019 г.

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

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 (WorldSkills Standards Specifications) 32 WSI «Кондитерское дело» от 2017 г. (секции: 3 Торты, гато, антреме, 4 Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке, 5 Кондитерские изделия и шоколад, 6 Миниатюры, порционные пирожные и птифуры);
- профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты от 07 сентября 2015 года № 597н) (трудовые функции В/01.4 «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе», В/02.4 «Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции»);
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. 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 движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);
- Законодательство и передовую практику в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде;
- Обширный ряд классических и современных видов тортов, пирожных, десертов, гато, антреме;
- Методы производства, хранения и презентации тортов, пирожных и десертов, гато, антреме;
- Специализированные инструменты для изготовления тортов, пирожных и десертов, гато, антреме;
- Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, пирожных и десертов, гато, антреме;
- Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания;
- Ассортимент кондитерских изделий и шоколада;
- Методы темперирования шоколада вручную;
- Виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий;
- Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций;
- Рациональное использование шоколада и этику при работе с ним;
- Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара;

- Диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители;
- Широкий ряд изделий, ингредиентов (включая диетологическую и аллергическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных тортов, птифура;
- Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных тортов, выпечки, миниатюр, птифура;
- Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки;
- Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов и выпечки, птифура;
- Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов и выпечки, птифура;
- Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания;
- Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм;
- Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;

уметь:

- Изготавливать широкий ряд тортов, гато, антреме с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;
- Создавать широкий ряд пирожных, гато, антреме, отражающий художественный вкус и новаторское мышление;
- Изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.;
- Изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями;
- Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;
- Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;
- Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;
- Темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины;
- Работать с темным, молочным и белым шоколадом;
- Изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;
- Изготавливать и эффективно применять ганаш;
- Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи;
- Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;
- Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;
- С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;
- Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;

- Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом;
- Изготовить широкий ряд выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению;
- Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных, видов птифура;
- Изготавливать готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера;
- Изготавливать миниатюры, порционные торты, птифур на основе сладких бисквитов, и комбинаций тортов;
- Презентовать миниатюры, порционные торты, птифур в соответствии с требованиями рынка;
- Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно;
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.

3. Содержание программы

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

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Кондитерское дело»	4	4			
2.	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	4	4			
3.	Модуль 3. Организация и управление работой	2	2			
4.	Модуль 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	2	2			
5.	Модуль 5. Торты, пирожные, десерты	14	4	10		
6.	Модуль 6. Миниатюры, порционные торты, птифуры	12	2	10		
7.	Модуль 7. Кондитерские изделия и шоколад	18	4	14		
8.	Модуль 8. Презентация образцов	8		8		
9.	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	8			8	ДЭ
	ИТОГО:	72	22	42	8	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Кондитерское дело»	4	4			
1.1.	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	2	2			
1.2.	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2	2			
2.	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	4	4			
2.1.	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».	2	2			
2.2.	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции	2	2			
3.	Модуль 3. Организация и управление работой	2	2			
3.1.	Принципы планирования организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами	2	2			
4.	Модуль 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	2	2			
4.1.	Требования по охране здоровья (включая диетические рекомендации), данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции	2	2			
5.	Модуль 5. Торты, пирожные, десерты	14	4	10		
5.1.	Современные тенденции в технологии изготовления торты, пирожных десертов	4	4			
5.2.	Изготовление полуфабрикатов для антреме. Варианты сборки антреме. Декорирование и презентация готовых изделий.	10		10		
6.	Модуль 6. Миниатюры, порционные торты, птифуры	12	2	10		
6.1.	Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр, птифур	2	2			

6.2.	Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, птифур. Варианты сборки изделий. Декорирование и презентация готовых изделий	10		10		
7.	Модуль 7. Кондитерские изделия и шоколад	12	4	8		
7.1.	Современные тенденции в технологии изготовления изделий из шоколада	4	4			
7.2.	Изготовление корпусных и нарезных конфет	8		8		
8.	Модуль 8. Презентация образцов	14		14		
8.1.	Изготовление скульптуры из шоколада	14		14		
9.	Итоговая аттестация	8			8	
9.1.	Демонстрационный экзамен по компетенции	8			8	ДЭ
	ИТОГО:	72	22	42	8	

3.3. Учебная программа

Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Кондитерское дело».

Тема 1.1. История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»).

Лекция. Место движения WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки. Реорганизация системы профессионального образования с применением стандартов Ворлдскиллс.

Тема 1.2. Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции.

Лекция. Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Кондитерское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины). Разделы спецификации.

Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности

Тема 2.1. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

Лекция. Понятие «Культура безопасного труда». Нормативно-правовая база. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.

Тема 2.2. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции.

Лекция. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

Модуль 3. Организация и управление работой

Тема 3.1. Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами.

Лекция. Подготовка к работе кондитерского цеха и рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания.

Модуль 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

Тема 4.1. Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации), данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.

Лекция. Новые виды сырья для изготовления кондитерских изделий: возможности использования, технологические свойства, базовая обработка. Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы. Причины порчи кондитерского сырья. Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов. Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации), данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.

Модуль 5. Торты, пирожные десерты

Тема 5.1. Современные тенденции в технологии изготовления торты, пирожных десертов.

Лекция. Антреме, пирожные, десерты: понятие, состав, способы сборки. Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для антреме, пирожных, десерта. Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит масляный, бисквит Джоконда, дакуаз, сабле и др. Кремю. Желе. Муссы. Ганаши. Глазури. Декорирование изделий.

Тема 5.2. Изготовление полуфабрикатов для антреме. Варианты сборки антреме. Декорирование и презентация готовых изделий.

Практическое занятие. Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов для антреме. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

Модуль 6. Миниатюры, порционные торты, птифуры

Тема 6.1. Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр, птифур.

Лекция. Миниатюры, птифуры: понятие, виды, состав, технология сборки изделий. Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит, песочный полуфабрикат, заварной и т.д. Кремы: заварной и его производные, ганаш, и т.д.

Тема 6.2. Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, птифур. Варианты сборки изделий. Декорирование и презентация готовых изделий.

Практическое занятие. Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов для миниатюр и птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

Модуль 7. Кондитерские изделия и шоколад

Тема 7.1. Современные тенденции в технологии изготовления изделий из шоколада.

Лекция. Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Виды шоколадных конфет. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом. Основы изготовления скульптур из шоколада. Методы изготовления отдельных элементов скульптур. Изготовление шоколадной массы для моделирования. Способы окрашивания. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».

Тема 7.2. Изготовление корпусных и нарезных конфет.

Практическое занятие. Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления конфет ручной работы: нарезных, корпусных, трюфелей. Приготовление начинок, ганашей. Демонстрация способов окрашивания форм для корпусных шоколадных конфет. Окрашивание форм, формование корпуса конфеты. Декорирование готовых изделий.

Модуль 8. Презентация образцов

Практическое занятие. Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация способов изготовления отдельных элементов скульптуры. Сборка скульптуры из шоколада.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела модуля
1 неделя	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Кондитерское дело» Требования охраны труда и техники безопасности Организация и управление работой Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды Торты, пирожные десерты Миниатюры, порционные торты, птифуры
2 неделя	Миниатюры, порционные торты, птифуры Кондитерские изделия и шоколад» Презентация образцов Итоговая аттестация
*-Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий	

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническая документация по компетенции «Кондитерское дело»;
- конкурсные задания по компетенции «Кондитерское дело»;
- задание демонстрационного экзамена по компетенции по компетенции «Кондитерское дело»;
- профильная литература:
 1. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст]:/ В. А. Цыганенко - Киев: Арий, 2013. - 680 с.;
 2. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.
 3. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Апет Т.К., Пашук З. Н.. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.: ил.;
 4. Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;
 5. Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Проф Обр Издат, 2002. 416 с.;
 6. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Минифей Б.У. Пер. с англ. под общ. науч. ред. Т.В. Савенковой. – СПб.: Профессия; 2005. – 808 с., ил. – (Серия: научные основы и технологии);
 7. Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669 с.

- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - 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>.

4.1. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы 2 чел. Из них:

- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс 1 чел.
- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена 1 чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс	Должность
1.	Козак О.В.	Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс	Преподаватель
2.	Гусак И.В.	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена	Преподаватель

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. 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 форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется КОД № 1.1 по компетенции «Кондитерское дело».

6. Составители программы

Козак Оксана Викторовна, преподаватель, КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», высшая квалификационная категория, эксперт с правом проведения регионального чемпионата по стандартам Ворлдскиллс.

Гусак Ирина Владимировна, преподаватель, КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», высшая квалификационная категория, Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена.