

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

ТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой
промышленности»
О.В. Юдина
20/9.



**Дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки**

«Специалист по кондитерскому делу»

Красноярск 2019 г.

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции 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 со:

- спецификацией стандарта компетенции 32 WSI «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications) 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 Минтруда России от 7 сентября 2015 г. № 597н) (трудовые функции А/01.3 «Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места», А/02.3 «Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции»);
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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, гато, антреме;
- Методы производства, хранения и презентации тортов, гато, антреме;
- Специализированные инструменты для изготовления гато, антреме;
- Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, гато, антреме;
- Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания;
- Широкий ряд классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства;
- Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных, замороженных и порционных десертов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость;
- Способы презентации и подачи горячих, холодных, замороженных и порционных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями;
- Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты;
- Ассортимент и объем горячих, холодных, замороженных и порционных десертных продуктов;
- Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных, замороженных и порционных десертов;
- Ассортимент кондитерских изделий и шоколада;
- Методы темперирования кувертюра вручную;

- Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада;
- 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;
- Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара;
- Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров;
- Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров;
- Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки;
- Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров;
- Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров;
- Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм;

уметь:

- Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений;
- Изготавливать торты, гато и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором;
- Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;
- Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;
- Изготовить широкий ряд горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций;
- Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные;
- Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни;
- Изготовить горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков;
- Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других изделий;
- Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования;
- Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения;
- Работать с белым, молочным и темным кувертюром;
- Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик;
- Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия;
- 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 сохранение качества;
- Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.);

- 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;
- Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности;
- Изготовить широкий ассортимент 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 и птифуров;
- Изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера;
- Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе: сухие кексы и выпечку, глазурированные бисквиты и выпечку, муссы;
- Готовить различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.;
- Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка;
- Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению;

3. Содержание программы

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

Трудоемкость обучения: 256 академических часов.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий (не более 10%).

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»	8	6		2	Зачет
2	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	8	6		2	Зачет
3	Модуль 3. Организация и управление работой	14	8	4	2	Зачет
4	Модуль 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	14	8	4	2	Зачет
5	Модуль 5. Торты, пирожные, десерты	70	14	54	2	Экзамен
6	Модуль 6. Кондитерские изделия и шоколад	64	16	46	2	Экзамен
7	Модуль 7. Миниатюры, порционные торты, птифуры	62	14	46	2	Экзамен
8	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	16			16	ДЭ
	ИТОГО:	256	72	154	30	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего,	В том числе	Форма
---	----------------------	--------	-------------	-------

		ак. час.	лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	контроль
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Кондитерское дело»	8	6		2	Зачет
1.1.	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	4	4			
1.2.	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2	2			
1.3.	Промежуточная аттестация	2			2	
2.	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	8	6		2	Зачет
2.1.	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».	4	4			
2.2.	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды	2	2			
2.3.	Промежуточная аттестация	2			2	
3.	Модуль 3. Организация и управление работой	14	8	4	2	Зачет
3.1.	Принципы планирования организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами	4	4			
3.2.	Приемы и методы изготовления кондитерской и шоколадной продукции	2	2			
3.3.	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества	2	2			
3.4.	Взаимозаменяемость кондитерского сырья	4		4		
3.5.	Промежуточная аттестация	2			2	
4.	Модуль 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	14	8	4	2	Зачет
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	4	4			
4.2	Требование к качеству сырья. Нормативно-правовые акты, регулирующие качество сырья.	4	4			

4.3	Расчет технологических рецептур с учетом норм взаимозаменяемости сырья.	4		4		
4.4	Промежуточная аттестация	2			2	
5.	Модуль 5. Торты, пирожные, десерты	70	14	54	2	Экзамен
5.1.	Современные тенденции в технологии изготовления тортов, пирожных, десертов	6	6			
5.2.	Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для антреме, пирожных, десерта	8	8			
5.3.	Изготовление полуфабрикатов для антреме. Варианты сборки антреме. Декорирование и презентация готовых изделий.	22		22		
5.4.	Изготовление полуфабрикатов для пирожных. Варианты сборки миниатюр. Декорирование и презентация готовых изделий	20		20		
5.5.	Изготовление полуфабрикатов для десертов. Варианты сборки десертов. Декорирование и презентация готовых изделий	12		12		
5.6.	Промежуточная аттестация	2			2	
6.	Модуль 6. Кондитерские изделия и шоколад	64	16	46	2	Экзамен
6.1.	Современные тенденции в технологии изготовления изделий из шоколада	4	4			
6.2.	Техника работы с шоколадом	6	6			
6.3.	Ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада	6	6			
6.4.	Изготовление начинок для корпусных и нарезных конфет	32		32		
6.5.	Сборка, декорирование и презентация конфет	14		14		
6.6.	Промежуточная аттестация	2			2	
7.	Модуль 7. Миниатюры, порционные торты, птифуры	62	14	46	2	Экзамен
7.1	Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр, птифур	4	4			
7.2	Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для миниатюр, птифур	10	10			
7.3	Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, птифур. Варианты сборки изделий. Декорирование и презентация готовых изделий	46		46		
7.4	Промежуточная аттестация	6			2	
8.	Итоговая аттестация	16			16	
8.1	Демонстрационный экзамен по компетенции	16			16	
	ИТОГО:	256	72	154	30	

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.

Тема 1.3. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

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».

Тема 2.3. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

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.

Тема 3.2. Приемы и методы изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Лекция. Изучение рецептур для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Разработка рецептур и технологических карт. Изучение сырья.

Тема 3.3. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.

Лекция. Приобретение теоритических навыков расчета необходимого количества сырья и умение его использовать в правильном соотношении.

Тема 3.4. Взаимозаменяемость кондитерского сырья.

Практическое занятие. Разработка новых рецептур с взаимозаменяемым сырьем. Приобретение знаний грамотной взаимозаменяемости продуктов, не приносящей вред организму и сочетающие вкусовые качества.

Тема 3.5. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

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 аллергиях, 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.

Тема 4.2. Требование к качеству сырья. Нормативно-правовые акты, регулирующие качество сырья

Лекция. Приобретение знаний санитарных норм в кондитерском производстве, ознакомление с нормативными актами в работе кондитера. Изучение температурных и санитарных норм при хранении кондитерского сырья.

Тема 4.3. Расчет технологических рецептур с учетом норм взаимозаменяемости сырья

Практическое занятие. Разработка технико-технологических карт с учетом норм взаимозаменяемости сырья. Процентное соотношение при взаимозаменяемости продуктов. Соблюдение санитарных норм при изготовлении кондитерских изделий с взаимозаменяемыми продуктами.

Тема 4.4. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

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.

5.2. Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для антреме, пирожных, десерта.

Лекция. Ознакомление с ассортиментом, способами изготовления с использованием современного оборудования. Технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит масляный, бисквит Джоконда, дакуаз, сабле и др. Кремю. Желе. Муссы. Ганаши. Глазури. Изучение способов изготовления десертов на основе муссов и кремю. Разработка рецептур для пирожных на различном виде теста. Декорирование изделий.

Тема 5.3. 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.

Тема 5.4. Изготовление полуфабрикатов для пирожных. Варианты сборки миниатюр. Декорирование и презентация готовых изделий.

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

Тема 5.5. Изготовление полуфабрикатов для десертов. Варианты сборки десертов. Декорирование и презентация готовых изделий. Практическое занятие. Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления десертов. Базовая обработка сырья. Приготовление муссов и других основ для десертов. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

Тема 5.6. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

Модуль 6. Кондитерские изделия и шоколад

Тема 6.1. 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.

Тема 6.2. Техника работы с шоколадом.

Лекция. Способы темперирования шоколада (темный, горький, молочный, белый). Инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Изучение температурного режима при работе с шоколадом, температурный режим цехов. Основы изготовления скульптур из шоколада. Методы изготовления отдельных элементов скульптур. Изготовление шоколадной массы для моделирования. Способы окрашивания.

Тема 6.3. Ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.

Лекция. Изучение теоритических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Разработка рецептур для начинок (ганаш, пралине и т.д.). Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».

Тема 6.4. Изготовление начинок для корпусных и нарезных конфет.

Практическое занятие. Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления начинок для конфет ручной работы: нарезных, корпусных, трюфелей. Ознакомление с различными текстурами начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.). Варианты комбинирования и сочетания начинок.

Тема 6.5. Сборка, декорирование и презентация конфет.

Практическое занятие. Занятие в учебном кондитерском цехе. Работа с сырьем для декорирования шоколада (какао-масло, пищевые красители). Окрашивание и декорирование различных видов конфет инновационными способами.

Тема 6.6. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

Модуль 7. Миниатюры, порционные торты, птифуры

Тема 7.1. 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 7.2. Ассортимент и технология изготовление полуфабрикатов для миниатюр, птифур.

Лекция. Изучение правильной обработки сырья для изготовления полуфабрикатов. Ознакомление с расширенным ассортиментом миниатюр и птифур. Ознакомление с рецептурами для выпеченных полуфабрикатов для миниатюр и птифур. Сроки хранения полуфабрикатов для миниатюр и птифур.

Тема 7.3. 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, птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

Тема 7.4. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела модуля
1 неделя	Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Кондитерское дело» Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности Модуль 3. Организация и управление работой Модуль 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

2 неделя	Модуль 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды Модуль 5. Торты, пирожные десерты
3 неделя	Модуль 5. Торты, пирожные десерты
4 неделя	Модуль 5. Торты, пирожные десерты Модуль 6. Кондитерские изделия и шоколад
5 неделя	Модуль 6. Кондитерские изделия и шоколад Модуль 7. Миниатюры, порционные торты, птифуры
6 неделя	Модуль 7. Миниатюры, порционные торты, птифуры
7 неделя	Модуль 7. Миниатюры, порционные торты, птифуры Модуль 8. 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 / Минифай 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 демонстрационного экзамена (КОД 1.2).

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.