государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____М.Н.Пономарёва
_____ 2019г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа повышения квалификации)

«ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Златоуст
2019 г.

Содержание

№ п/п	Наименование	Стр.
1.	Пояснительная записка	3
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускник и требования к результатам освоения программы	4
3.	Учебный план	11
4.	Календарный учебный график	12
5.	Тематические планы и программы	13
6.	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	20
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	20
6.2	Требования к материально-технических условиям	20
6.3	Требования к информационным и учебно-методическим условиям	21
7.	Организация итоговой аттестации	23
8.	Фонды оценочных средств	24

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения

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 «Кондитер».

Нормативную правовую основу разработки ДПО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);

- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

- профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты от 07 сентября 2015 года № 597н)

-федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Продолжительность программы составляет 2 недели (72часа). Обучение осуществляется по программам.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность тем, в случае необходимости может меняться, но при непременном условии, что программа будет выполнена полностью (по содержанию и общему количеству часов). Указанные изменения вносятся в программу после рассмотрения и утверждения их представителем.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование, и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (наличие медицинской книжки).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения программы

2.1 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы у слушателя должны быть сформированы следующие компетенции:

№ п/п	Содержание совершенствуемой или вновь формируемой компетенции
1	Организация и управление работой
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды
3	Торты, гато, антреме
4	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке
5	Миниатюры, порционные пирожные, птифуры
6	Кондитерские изделия и шоколад
7	Моделирование (скульптурирование) из различных материалов

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- Стандарты Ворлдскиллс и спецификацию стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;
- Современные технологии в профессиональной сфере;
- Законодательство и передовую практику в области охраны здоровья и безопасности в рабочей среде;
- 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 продукции
- Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени
- Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы
- Международные практики и принципы диетического питания
- Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией

- Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители
- Причины порчи пищевых продуктов
- Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
- Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.
- Обращение с сырьем посредством технологий производства
- Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения
- Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур
- Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий
- Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами
- Обширный ассортимент классических и современных видов тортов, антреме
- Методы производства, хранения и презентации тортов, антреме
- Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, антреме
- Широкий ассортиментклассических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе ингредиенты, 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

• Широкий ассортимент 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 хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров

• Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания

• Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм

• Ассортимент кондитерских изделий и шоколада

• Методы темперирования кувертюра вручную

• Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада

• Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами

• Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм

• Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм

• Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм

• Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно

уметь:

• Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков

• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание

• Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом

- Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
- Всегда следить за собственной чистотой и внешностью
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами
- Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности
- Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя
- Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всехтоваров и готовых изделий
- Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии
- Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия
- Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам
- Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы
- Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику
- Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении
- Работать в рамках данной темы
- Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям
- Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию
- Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований
- Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
- Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами
- Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их
- Изготавливать широкий ассортимент тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений

• Изготавливать широкий ассортимент антреме с сочетанием бисквита, печенья, заварных и взбитых кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.

• Изготавливать торты 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

• Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета

• Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи

• Изготовить широкий ассортимент 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

• Соблюдать указания, рецепты и стандарты при спонтанном изготовлении десертов с использованием имеющегося опыта и знаний

• Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов

• Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других изделий

• Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования

• 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 ассортимент 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;

• Глазурованные бисквиты и выпечку;

• Муссы;

• Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и прочие;

• Декоративные элементы;

• Фрукты

• Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка

• Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно

• 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

• С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами

• Изготавливать и презентовать ассортимент кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций

• Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)

• Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению

• Вручную изготовить формы нужного размера и массы

• Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей

• При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резаки, формы, прессы

• Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции

• Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Утверждаю:
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____ М.Н.Пономарёва

«___» _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
(программа повышения квалификации)
«ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Цель: Дополнительное профессиональное обучение (повышение квалификации)
Категория слушателей: лица, имеющие высшее и (или) среднее профессиональное образование.
Срок обучения: 72 часа
Форма обучения: очная, с применение дистанционных технологий

№	Курсы, предметы	Всего, час.	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1.	Требования охраны труда и техники безопасности. Организация и управление работой. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	8	8		
2.	Современные технологии в профессиональной сфере	4	4		
3.	Торты, антреме, десерты на тарелке	16	4	12	
4.	Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	16	4	12	
5.	Кондитерские изделия и шоколад	16	4	12	
6.	Моделирование (скульптурирование) из различных материалов	6	2	4	
	Итоговая аттестация	6			Экзамен
	ИТОГО:	72	26	40	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Курсы, предметы	Дни									Всего часов за курс обучения
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Теоретическое обучение	8	8	8	8	8	8	8	8	2	66
	Итоговая аттестация									6	6
	ИТОГО:	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**72**

5. 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.	**Требования охраны труда и техники безопасности. Организация и управление работой. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**	**8**	**8**			
1.1.	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции	2	2			
1.2.	Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами	2	2			
1.3.	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			
2.	**Современные технологии в профессиональной сфере**	**4**	**4**			
2.1.	Современные тенденции в технологии изготовления кондитерских изделий. Новые виды сырья.	4	4			
3.	**Торты, антреме, десерты на тарелке**	**16**	**4**	**12**		
3.1.	Современные тенденции в технологии изготовления тортов, антреме, десертов на тарелке.	4	4	-		
3.2.	Изготовление полуфабрикатов	12	-	12		

	для антреме, тортов, десертов на тарелке. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий.					
4.	**Миниатюры, порционные пирожные, птифуры**	**16**	**4**	**12**		
4.1.	Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр, порционных пирожных, птифур	4	4	-		
4.2.	Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных, птифур. Варианты сборки изделий. Декорирование и презентация готовых изделий	12	-	12		
5.	**Кондитерские изделия и шоколад**	**16**	**4**	**12**		
5.1.	Современные тенденции в технологии изготовления изделий из шоколада	4	4	-		
5.2.	Изготовление корпусных конфет. Декорирование и презентация готовых изделий	4	-	4		
5.3.	Изготовление нарезных конфет. Декорирование и презентация готовых изделий	4	-	4		
5.4.	Изготовление трюфелей Декорирование и презентация готовых изделий	4	-	4		
6.	**Моделирование (скульптурирование) из различных материалов**	**6**	**2**	**4**		
6.1.	Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм.	1	1	-		
6.2.	Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.	4	-	4		
8.	**Итоговая аттестация**	**6**			**6**	**Экзамен**
	ИТОГО:	**72**	**26**	**40**	**6**	

Рабочая программа

Тема 1. Требования охраны труда и техники безопасности. Организация и управление работой. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

Тема 1.1. 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. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.

Требования охраны труда перед началом работы

Требования охраны труда во время работы

Требования охраны труда в аварийных ситуациях

Требования охраны труда по окончании работ

Тема 1.2. 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». Подготовка к работе кондитерского цеха и рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы. Вредные факторы, влияющие на состояние здоровья. Требования охраны труда при работе с электрооборудованием: индукционная плита, планетарный миксер, куттер, блендер, шкаф шоковой заморозки, конвекционная печь. Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы

Организация и управление работой

Тема 1.3. Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами.

Лекция. Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени. Этапы рабочего процесса: подбор рецептуры и дизайна изделия; подбор необходимого инвентаря и оборудования; расчёт необходимого количества продуктов; выстраивание последовательности действий с указанием времени (тайминг). Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов. Ингредиенты,

используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.

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

Тема 1.4. 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. Приобретение знаний санитарных норм в кондитерском производстве, ознакомление с нормативными актами в работе кондитера. Изучение температурных и санитарных норм при хранении кондитерского сырья.

Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов. Причины порчи кондитерского сырья. Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации). Данные об аллергенах. Нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.

Международные практики и принципы диетического питания.

Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией. Диетологическая и аллергологическая характеристика ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.

Тема 2. Современные технологии в профессиональной сфере

Тема 2.1. Современные тенденции в технологии изготовления кондитерских изделий.

Лекция. Основное и дополнительное сырье, используемое в производстве кондитерских изделий. Базовая обработка различных видов кондитерского сырья. Характеристика новых/актуальных видов сырья, возможности использования, технологические свойства, базовая обработка.

Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы.

Тема 3. Торты, антреме, десерты на тарелке

Тема 3.1. Современные тенденции в технологии изготовления тортов, антреме, десертов на тарелке.

Лекция. Современные направления развития кондитерского производства:

- изменение и расширение способов изготовления выпечных полуфабрикатов (способы замеса, формования, выпечки);

- расширение ассортимента отделочных полуфабрикатов (широкое распространение муссовых тортов, покрытых гляссажем);

- применение разнообразных способов сборки пирожных и тортов;

Торты, антреме, десерты на тарелке: понятие, состав. Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для антреме, тортов, десертов на тарелке. Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит и его разновидности: джоконда, женуаз дакуаз и др.; песочное тесто: сабле, сукре, бризе. и др. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Крем. Кремю. Кули. Конфи. Компоте. Желе. Муссы. Ганаш. Глазури.

Ознакомление с ассортиментом, способами изготовления тортов, антреме, десерта на тарелке с использованием современного оборудования. Изучение способов изготовления десертов на основе муссов и кремов. Разработка рецептур для антреме и десертов на различном виде теста. Декорирование изделий.

Тема 3.2. Варианты сборки антреме, тортов, десертов на тарелке. Декорирование и презентация готовых изделий.

Практические занятия. Занятие в учебном кондитерском цехе.

Проверка и подготовка инструментов и оборудования для оптимизации рабочего процесса. Расставка приоритетов и эффективное планирование работы с целью соблюдения заданных сроков.

Демонстрация технологий и способов приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов для тортов. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

Тема 4. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры

Тема 4.1. Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр, порционных пирожных и птифур.

Лекция. Миниатюры, порционные пирожные, 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.

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

Тема 4.2. Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур. Варианты сборки изделий. Декорирование и презентация готовых изделий.

Практические занятия. Занятие в учебном кондитерском цехе.

Проверка и подготовка инструментов и оборудования для оптимизации рабочего процесса. Расставка приоритетов и эффективное планирование работы с целью соблюдения заданных сроков.

Демонстрация технологий и способов приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки и декорирования изделий.

Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуры на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе:

- Сухие кексы и выпечку;
- Глазурованные бисквиты и выпечку;
- Муссы;
- Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и прочие;
- Декоративные элементы;
- Фрукты

Изготовление готовых изделий по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера.

Тема 5. Кондитерские изделия и шоколад

Тема 5.1. Современные тенденции в технологии изготовления изделий из шоколада.

Лекция. Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом. Виды шоколадных конфет. Способы темперирования шоколада (темный, молочный, белый). Инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Изучение температурного режима при работе с шоколадом, температурный режим цехов. Основы изготовления декора из шоколада. Способы окрашивания шоколада.

Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Разработка рецептур для начинок (ганаши, пралине и т.д.). Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш». Технология и способы приготовления начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).

Тема 5.2. Изготовление корпусных, нарезных конфет и трюфелей. Декорирование и презентация готовых изделий

Практические занятия. Занятие в учебном кондитерском цехе.

Проверка и подготовка инструментов и оборудования для оптимизации рабочего процесса. Расставка приоритетов и эффективное планирование работы с целью соблюдения заданных сроков.

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.
Демонстрация технологий и способов приготовления конфет ручной работы: нарезных, корпусных, трюфелей.

Демонстрация способов окрашивания форм для корпусных шоколадных конфет. Формирование корпуса конфеты. Отсадка трюфелей через кондитерский мешок. Формирование массы для нарезных конфет, способы нарезки в соответствии с указанной массой и размерами. Глазирование нарезных конфет и трюфелей способом погружения в шоколад. Окрашивание и декорирование различных видов конфет инновационными способами.

Тема 6. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов

Тема 6.1. Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм.

Лекция. Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм.

Инструменты и материалы для лепки. Сахарная мастика (моделпаст), марципан, шоколадные массы и др. свойства и особенности. Подготовка материалов к работе, способы окрашивания. Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм. Понимание работы с заданными параметрами изделий (масса, объём, пропорции).

Тема 6.2. Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.

Практическое занятие. Занятия в учебном кондитерском цехе.

Проверка и подготовка инструментов и оборудования для оптимизации рабочего процесса. Расставка приоритетов и эффективное планирование работы с целью соблюдения заданных сроков. Приготовление шоколадной массы для лепки. Вручную лепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.), применять такие инструменты для лепки, как резаки, формы, прессы.

Подготовка (мастики, марципана, моделпасты), распределение массы, окрашивание элементов, лепка, сборка деталей. Окрашивание лепных изделий в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей.

6. Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы

6.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ДПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Учебная лаборатория по компетенции Поварское дело:

Стол производственный	1200X600X860
Пароконвектомат	с подставкой UNOX XEVC-0511-E1R
Весы настольные электронные (профессиональные)	Лабораторные ВК-3000.1
Плита индукционная	Электрическая Electrolux EKI 954901 W
Посуда (металлическая, керамическая)	
Столовые приборы	
Планетарный миксер	Gemlux GL-SM6140GR
Шкаф холодильный	МХМ Капри 0,5 СК
Стеллаж 4- уровневый	СтПЭ 800х500х1800 передвижной (каркас сварной-труба крашеная, 4 полки сплошные крашеные)
Блендер ручной погружной (блендер+ насадка измельчитель+насадка венчик+измельчитель с нижним ножом (чаша)+ стакан)	REDMOND RHB-2942
Шкаф шоковой заморозки	Абат 4-1/1

Кулер 19л (холодная/горячая вода)	Напольный SMixx 09 LD
Термометр инфракрасный	Elitech П 550, ОТ-50 ДО +550
Стол для презентации блюд	Раскладной "Прайм-2", цвет ясень шимо светлый ,900x600x745
Микроволновая печь	BBK23MWS-929M/BX/RU MG 23л. 900 Вт
Фритюрница	AIRHOT EF 4+4
Слайсер	GASTRORAG HBS-B200B-2
Стол производственный	С охлаждающим шкафом SN11/TN HICOLD (Камень), габариты 1390x600x850
Мясорубка	ARACH ATS8 220A
Блендер стационарный	Hurakan HKN-BLW2
Соковыжималка шнековая	SCARLETT SC-JE50S36
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Упаковщик вакуумный DZ-260
Кофемашина	Saeco Lirika plus
Ноутбук	HP 15-rb012ur, 15.6", AMD E2 9000e 1.5ГГц, 4Гб, 500Гб, AMD Radeon R2, Windows 10, 3LH12EA, черный
МФУ лазерное ч/б, А4	Brother DCP-L2500DR
Проектор	ViewSonic PA502SP
Экран для проектора	Digis Kontur-D DSKD-1104, 172x172 см, 1^1 напольный
Виртуальный практикум	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, ЭУМК СЭО 3,0
Виртуальный практикум	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, ЭУМК СЭО 3,0
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	МХМ Капри 0,5 Н

6.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Основные источники:

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. 669с.

7. Организация итоговой аттестации обучающихся

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен, состоящий из теоретического задания и практической работы.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией (ЭК) во главе с председателем.

Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих соответствующее образование; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Результаты итоговой проверки знаний оформляются протоколом.

Лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и прошедшему итоговую проверку знаний, выдается удостоверение установленного образца.

8. Фонды оценочных средств для проведения итоговой аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются организацией самостоятельно. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации слушателей к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Примерный перечень вопросов для проведения итоговой проверки знаний

1. Характеристика способов разрыхления теста.
2. Подготовка кондитерского сырья.
3. Характеристика процесса приготовления сдобного-пресного теста.
4. Характеристика процесса приготовления вафельного теста.
5. Характеристика процесса приготовления пряничного теста
6. Характеристика процесса приготовления бисквитного теста
7. Характеристика процесса приготовления заварного теста.
8. Характеристика процесса приготовления слоеного теста
9. Характеристика процесса приготовления воздушного теста
10. Характеристика процесса приготовления воздушно-орехового теста
11. Характеристика процесса приготовления миндального теста.
12. Характеристика процесса приготовления медового теста.
13. Характеристика процесса приготовления песочного теста.
14. Характеристика процесса приготовления кремов (масленых, белковых, заварных)
15. Характеристика процесса приготовления мастики, зефирной массы, шоколадной
стружки
16. Характеристика процесса приготовления суфле и сахарного сиропа.
17. Характеристика процесса приготовления бисквитно - кремовых тортов
18. Характеристика процесса приготовления песочных тортов.
19. Характеристика процесса приготовления комбинированных тортов
20. Характеристика процесса приготовления крошковых пирожных.
21. Характеристика процесса приготовления бисквитных пирожных.
22. Характеристика процесса приготовления заварных пирожных.
23. Характеристика процесса приготовления песочных пирожных

24. Характеристика процесса приготовления кекса столичного.
25. Характеристика процесса приготовления воздушных пирожных
26. Замораживание теста для кексов.
27. Упаковка и маркировка тортов и пирожных.
28. Правила хранения кондитерских изделий.
29. Оформление тортов переводными картинками.
30. Характеристика основных полуфабрикатов: тертого какао, какао масла, сахарной пудры.
31. Замораживание теста для кексов.
32. Упаковка и маркировка тортов и пирожных.
33. Правила хранения кондитерских изделий.
34. Оформление тортов переводными картинками.
35. Характеристика основных полуфабрикатов: тертого какао, какао масла, сахарной пудры.
36. Требования к знаниям, умениям и навыкам по профессии «кондитер»
37. Товароведческая характеристика сырья
38. Оформление нормативной документации
39. Санитарно-гигиенические правила.
40. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на производственном оборудовании.