

**Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»**

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР
(программа профессиональной подготовки)**

2020г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.
Председатель МС

_____ Губанов С.А

Разработчики: Крупикова М.Ю.,
преподаватель

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от
11.06.2020 г. № 183/п

Зам. директора
_____ Смирнова А.А.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Название: Основная программа профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер (программа профессиональной подготовки).

2. Категория слушателей: Лица, ранее не имеющие профессии рабочего, должности служащего и имеющие среднее общее образование.

3. Цель освоение программы: Формирование у слушателей компетенции по изготовлению кондитерской и шоколадной продукции и ее презентация.

4. Форма обучения: Очно-заочная (вечерняя) с применением дистанционных образовательных технологий. Объем 514 час. (срок обучения 4 мес.).

5. Освоение программы предполагает достижение уровня квалификации кондитера III разряда в соответствии с нормативными документами:

- приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих»;

- «Федеральным государственным образовательным стандартом Среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569;

- профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597 н.

6. Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

- изготавливать тесто, начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;

- изготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;

- презентовать кондитерскую и шоколадную продукции под руководством кондитера;

- изготавливать, творчески оформлять, подготавливать к реализации пирожные и торты разнообразного ассортимента;

- упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

по заданию кондитера.

7. Результаты обучения:

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

уметь:

- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

	МДК 02.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	76	12	30	24	10		зачет
	Практика					4 н		
Итоговая аттестация		6	-	-	-	-	-	Квалификационный экзамен
Всего:		514						

9. Календарный учебный график

Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)	Объем нагрузки, ч.	Учебные недели								
		1	2	3	4	5, 6, 7, 8	9	10	11, 12, 13, 14	15
1 Товароведение продовольственных товаров	18	18								
2 Санитария и гигиена	12	12								
3 Техническое оснащение и охрана труда	18	6	12							
4 Правовые основы профессиональной деятельности	12		12							
5 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	84		12	36	36					
Практика	144					144				
6 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	76						38	38		
Практика	144								144	
Квалификационный экзамен										6

10. Организационно–педагогические условия

10.1 Материально-технические условия реализации программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	Оборудована компьютером, проектором и экраном, учебные столы и стулья
Учебный кондитерский цех	Стол производственные, плиты электрические, конвекционная печь, миксер планетарный, аппарат шоковой заморозки, машины для темперирования

	шоколада, аэрограф, лампа для карамели
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	Дистанционное обучение в системе MOODLE
Канцелярские товары	Бумага для принтера, ручки шариковые
Инвентарь, инструменты, приспособления	Доска гранитная, формы для конфет, паллеты, силиконовые жгуты, лопатки, кольца, кондитерские мешки, венчики, силиконовые коврики и формы, емкости, прессы

10.2. Кадровые ресурсы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Руководитель проекта/куратор	Руководитель ресурсного центра
Разработчик контента	Преподаватель
Лектор	Преподаватель
Модератор	Преподаватель
Тьютор	Преподаватель

10.3. Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники:

- ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

- Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. // Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.
- Бутейкис Н.Г. // Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис. - М.: Издательский центр "Академия". 2016. – 304 с.
- Минифай Б.У. // Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б.У. Минифай. СПб.: Профессия, 2018. – 816 с.

Электронные ресурсы:

- <https://docplayer.ru/>
- <chrome-extension://mhjfbmdgcfjbbpaeojofohoefgihjai/index.html>
- http://www.knigka.su/other_books/kulinar_books/384162-organizacija-processa-prigotovlenija-i.html
- <https://www.gastronom.ru/text/temperirovanie-shokolada-doma-1010681>
- https://zen.yandex.ru/media/chocoyamma/kak-temperirovat-shokolad-masterklass-5c9343ba573e4700b4e6b89e?utm_source=serp
- <https://vtk-moscow.ru/engine/rabota-s-izomaltom-master-klass-v-domashnix-usloviyax/>
- <http://dgficc.com/post/1611>
- <http://mnogoretseptov.ru/gato.html>
- <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1596/ptifury>

11. Оценка качества освоения программы

11.1 Формы текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации по программе:

Наименование учебного плана	разделов	Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия ¹	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов ²
Товароведение продовольственных товаров		зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ТА
Санитария и гигиена		зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ТА
Техническое оснащение и охрана труда		зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ТА
Правовые основы профессиональной деятельности		зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ТА
ПМ 01 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер		экзамен	балл	экзамен в устной форме
МДК 01.01 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ТА
Практика		зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ВР
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		экзамен	балл	экзамен в устной форме
МДК 02.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ТА
Практика		зачет	«зачтено» / «не зачтено»	ВР
Итоговая аттестация		квалификационный экзамен	балл	ВР

¹ Рекомендуется в этой графе указывать технологию и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия:

- ТА/ЗА – тест или задача с автоматизированной обработкой;
- ТР/ЗР – тест или задача с ручной проверкой;
- Р – на основе реферата или эссе с индивидуальной проверкой;
- ЭЗ – на основе подготовленного слушателем экспертного заключения (индивидуальная проверка);
- ГД – групповая дискуссия в аудитории или в интернет-пространстве;
- ПД – разработанные проекты документов;
- ВР – выполненные работы, изготовленные продукты и т.д.

² Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля:

По окончании обучения проводится итоговая аттестация. Итоговая аттестация включает в себя выполнение практической квалификационной работы по профессии. При успешном прохождении итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификации Повар 3 разряда. На итоговую аттестацию отводится 6 часов.

Обучающийся за 6 часов должен выполнить пирожные бисквитные нарезные (в количестве 5 штук) и оформить их самостоятельно.

11.3 Критерии и шкала оценки для итоговой аттестации по программе:

Критерии оценивания	Балл
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	1
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1
Технологический процесс приготовления	2
Работа с кондитерским мешком	2
Отделка, декорирование	2
Текстура	2
Вкус	2
Общее впечатление	2
Вес	1
ИТОГО:	15

Слушатель считается успешно прошедшим итоговую аттестацию по программе профессионального обучения по профессии «Кондитер» при получении не менее **10 баллов** за выполненную работу.

Требования к результатам обучения (содержательные параметры, указанные в компетенциях) являются основными параметрами, проверяемыми при оценке качества подготовки выпускников по профессии. Выполнение этих требований является основанием для выдачи документа установленного образца (свидетельства).