

**ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**1. Название:** Основная программа профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер (программа переподготовки рабочих и служащих).

**2.** **Категория слушателей:** Лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего, с целью получения иной профессии рабочего или новой должности служащего.

## 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 286 час. (срок обучения 2 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 государственный 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 рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
* методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
* пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
* 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;
* порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
* реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой 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;

**иметь (**практический опыт):

* работы с тепловым, механическим и холодильным оборудованием;
* приготовления полуфабрикатов, начинок и теста для кондитерской и шоколадной продукции;
* подготовки сырья к производству для кондитерской и шоколадной продукции;
* порционирования (комплектования) кондитерской и шоколадной продукции;
* реализации готовой кондитерской и шоколадной продукции с учетом требований к безопасности;
* упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции.

1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторные  занятия | | Дистанционные  занятия | | СРС, час. | Промежу-  точная  аттестация, час |
| из них | | из них | |
| теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия | теоретические занятия (лекции) | практические занятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | Товароведение продовольственных товаров | 12 | 8 |  | 2 | 2 |  | зачет |
|  | Санитария и гигиена | 6 | 4 |  | 2 |  |  | зачет |
|  | Техническое оснащение и охрана труда | 6 | 6 |  |  |  |  | зачет |
|  | Правовые основы профессиональной деятельности | 6 | 4 |  | 2 |  |  | зачет |
|  | **ПМ 01 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер** | **130** |  |  |  |  |  | **экзамен** |
|  | МДК 01.01 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 58 | 12 | 30 | 4 | 12 |  | зачет |
|  | Практика |  |  |  |  | 2 н |  |  |
|  | **ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **120** |  |  |  |  |  | **экзамен** |
|  | МДК 02.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 48 | 12 | 24 | 6 | 6 |  | зачет |
|  | Практика |  |  |  |  | 2 н |  |  |
| **Итоговая аттестация** | | **6** | - | - | - | - | - | **Квалифика-ционный экзамен** |
| **Всего:** | | **286** |  |  |  |  |  |  |

1. **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 |
| 1 Товароведение продовольственных товаров | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 Санитария и гигиена | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 Техническое оснащение и охрана труда | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 Правовые основы профессиональной деятельности | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 58 |  | 30 | 28 |  |  |  |  |  |  |
| Практика | 72 |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |
| 6 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 48 |  |  |  |  |  | 36 | 12 |  |  |
| Практика | 72 |  |  |  |  |  |  | 24 | 36 | 12 |
| **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 | Столы 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://mhjfbmdgcfjbbpaeojofohoefgiehjai/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 разделов учебного плана** | Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия \* | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов[[1]](#footnote-1) |
| Товароведение продовольственных товаров | ТА | «зачтено» / «не зачтено» |  |
| Санитария и гигиена | ТА | «зачтено» / «не зачтено» |  |
| Техническое оснащение и охрана труда | ТА | «зачтено» / «не зачтено» |  |
| Правовые основы профессиональной деятельности | ТА | «зачтено» / «не зачтено» |  |
| **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 | ТА | «зачтено» / «не зачтено» |  |
| Практика | ВР | «зачтено» / «не зачтено» |  |
| **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 | ТА | «зачтено» / «не зачтено» |  |
| Практика | ВР | «зачтено» / «не зачтено» |  |
| **Итоговая аттестация** | ВР квалификационный экзамен | балл |  |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы:*

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 Кондитер 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).

1. \* ТА- тест автоматизированный

   \* ВР – Выполнение работ

   Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п. [↑](#footnote-ref-1)