

**ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**1. Название программы:** Программа подготовки участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) по компетенции «Кондитерское дело».

**2.** **Категория слушателей:** лица, имеющие (получающие) основное общее(среднее) или среднее профессиональное образование, участники регионального чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills (далее – WSR) по компетенции «Кондитерское дело».

## 3. Цель освоение программы: Формирование (совершенствование) у слушателей компетенций по моделированию фигурок; изготовлению шоколадных конфет; сахарной и шоколадной скульптуры; фруктового антреме и миниатюр.

## 4. Форма обучения: Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

## 5. Освоение программы предполагает достижение уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н и спецификацией стандарта компетенции 32 WSI «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications), утвержденного Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 2019 г.

## 6. Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

- Приготовление шоколадных конфет различного ассортимента.

- Приготовление сахарной и шоколадной скульптуры.

- Приготовление фруктового антреме, миниатюр, гато и способы их оформления оформления.

- Моделирование фигурок из сахарной пасты, мастики, марципана. Окрашивание их различными способами.

**7.** **Результаты обучения:**

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

**знать:**

* историю, современное состояние и перспективы развития движения WorldSkills International (WSI) и WorldSkills Russia (Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы»);
* требования охраны труда и техники безопасности и пожарной безопасности;
* 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;
* применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;
* важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами;
* принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени;
* нормы гигиены и нормативные акты, регулирующие хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
* правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий;
* способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты;
* обширный ряд классических и современных видов тортов, пирожных, десертов;
* методы производства, хранения и презентации тортов, пирожных и десертов;
* инструменты для изготовления тортов, пирожных и десертов;
* ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, пирожных и десертов;
* ассортимент кондитерских изделий и шоколада;
* методы темперирования шоколада вручную;
* виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий;
* технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара;
* виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных тортов, выпечки, миниатюр, птифура;
* принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм;
* влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на демонстрационные образцы;
* материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении демонстрационных образцов;
* реакцию материалов на лепку и литье;
* визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм;
* техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм;

**уметь:**

* проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса;
* экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;
* заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия запланированной работе;
* работать в рамках данной темы;
* заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;
* работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
* всегда следить за собственной чистотой и внешностью;
* работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;
* соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий.
* 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;
* эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;
* 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;
* изготовить горячие, холодные и замороженные десерты с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков;
* решать проблему нехватки или замены ингредиентов;
* 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;
* 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;
* работать с горячими продуктами систематически и с соблюдением техники безопасности;
* 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;
* изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;
* окрашивать сахарные и шоколадные изделия;
* вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);
* 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;
* обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей;
* использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей;
* строго соблюдать технику безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную.

**иметь (**практический опыт):

* работы с тепловым, механическим и холодильным оборудованием;
* составления технологических карт на кондитерские изделия;
* темперирования шоколада;
* работы с темным, молочным и белым шоколадом;
* изготовления глазури для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий;
* изготовления начинок;
* изготовления шоколадных конфет различного ассортимента;
* приготовления карамели литой, тянутой, выдувной, прессованной, а также пастилажа и грильяжа;
* изготовления сахарных украшений для оформления кондитерских изделий и сервировки;
* изготовления широкого ассортимента тортов с использованием различных техник, видов тортов и украшений;
* изготовления широкого ассортимента десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т.д.;
* изготовления различных форм нужного размера и веса;
* окрашивания кондитерских изделий;
* презентации тортов, пирожных, десертов в соответствии с требованиями мероприятия.

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 |
|  | Знакомство с WSI и Ворлдскиллс Россия | 8 | 2 | - | 6 | - | - | зачет |
|  | Организация работы кондитерского цеха, составление меню и технологических карт | 10 | 4 | - | 6 | - | - | зачет |
|  | Охрана труда, санитария и гигиена | 10 | 4 | - | 6 | - | - | зачет |
|  | Профессиональный модуль 1. Торты, пирожные и десерты | 36 | 6 | 24 | - | 6 | - | зачет |
|  | Профессиональный модуль 2. Горячие, холодные, замороженные десерты | 18 | - | 12 | - | 6 | - | зачет |
|  | Профессиональный модуль 3. Шоколад | 26 | 2 | 18 | - | 6 | - | зачет |
|  | Профессиональный модуль 4. Миниатюры, порционные торты, птифур | 18 | - | 12 | - | 6 | - | зачет |
|  | Профессиональный модуль 5. Демонстрационный образец (скульптура) | 18 | - | 18 | - | - | - | зачет |
|  | Профессиональный модуль 6. Моделирование | 10 | - | 4 | - | 6 | - | зачет |
| Промежуточная аттестация по модулю | | 16 | - | - | - | - | - | **экзамен** |
| Всего: | | 170 | 18 | 88 | 18 | 30 |  |  |

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 раздел | 8 | **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 раздел | 10 | **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 раздел | 10 |  | **10** |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 раздел | 36 |  | **8** | **18** | **10** |  |  |  |  |  |
| 5 раздел | 18 |  |  |  | **8** | **10** |  |  |  |  |
| 6 раздел | 26 |  |  |  |  | **8** | **18** |  |  |  |
| 7 раздел | 18 |  |  |  |  |  |  | **18** |  |  |
| 8 раздел | 18 |  |  |  |  |  |  |  | **18** |  |
| 9 раздел | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  | **10** |
| Промежуточная аттестация | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  | **16** |

**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, МФУ, презентер |
| Учебный кондитерский цех | Столы производственные, весы настольные электронные, плиты индукционные с подставкой, водоумягчитель, пароконвектомат, зонт вытяжной, миксер планетарный, ванна для растапливания шоколада, фен строительный, пирометр лазерный, краскопульт пневматический, стол для краскопульта, компрессор, карамелизатор в комплекте с баллоном, помпа для карамели, тестораскаточная машина, металлический шкаф для посуды, подовая печь, конвекционная печь с подставкой, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, блендер погружной, соковыжималка шнековая, аэрограф, лампа для карамели, куттер, ванна моечная со смесителем, микровесы, тележка-шпилька, стеллажи кухонные, стол с моечной ванной |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | MS Win 10 prof  Microsoft Office 2019 Home and Student  Dr. WebSecuritySpace  Картриджи для МФУ  Фильтр  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, гастроемкости, прессы, противни для индукционной печи, противни алюминевые перфорированные, посуда для подачи, противни для тележки-шпильки |

*10.2. Кадровые ресурсы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика** **ресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель ресурсного центра |
| Разработчик контента | Преподаватель |
| Лектор | Преподаватель (эксперт WSR) |
| 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.

Минифай Б.У. // Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б.У. Минифай. СПб.: Профессия, 2018. – 816 с.

**Электронные ресурсы:**

<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/konditerskoe-delo/>

<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>

«Рабочая тетрадь по программе повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

<http://worldskills.tksiot.ru/wp-content/uploads/2019/12/1.-%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5-%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE.pdf>

**11. Оценка качества освоения программы**

*11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по программе:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана** | Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия [[1]](#footnote-1) | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов[[2]](#footnote-2) |
| Знакомство с WSI и Ворлдскиллс Россия | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ТА |
| Организация работы кондитерского цеха, составление меню и технологических карт | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ТА |
| Охрана труда, санитария и гигиена | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ТА |
| Профессиональный модуль 1. Торты, пирожные и десерты | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ВР |
| Профессиональный модуль 2. Горячие, холодные, замороженные десерты | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ВР |
| Профессиональный модуль 3. Шоколад | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ВР |
| Профессиональный модуль 4. Миниатюры, порционные торты, птифур | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ВР |
| Профессиональный модуль 5. Демонстрационный образец (скульптура) | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ВР |
| Профессиональный модуль 6. Моделирование | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ВР |
| **Промежуточная аттестация по модулю** | экзамен | «зачтено» / «не зачтено» | ВР |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы[[3]](#footnote-3):*

Обучающийся за 16 часов (2 дня) должен выполнить следующие задания:

- Фруктовый антреме, шоколадные конфеты и скульптура (1-й день).

- Моделирование, десерты и пирожные (2-ой день).

*11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:*

1-й день*:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ | 0,5 |
| Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии | 0,5 |
| Технологический процесс приготовления | 1 |
| Техника работы с кондитерским мешком | 1 |
| Темперирование, блеск | 2 |
| Техника формовки/отделки | 2 |
| Текстура | 2 |
| Вкус | 2 |
| Отделка, декорирование | 2 |
| Общее впечатление | 1 |
| Вес | 1 |
| **ИТОГО:** | **15** |

2-й день

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ | 0,5 |
| Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии | 0,5 |
| Технологический процесс приготовления | 1 |
| Идентичность | 2 |
| Техника формовки/отделки | 2 |
| Окрашивание | 1 |
| Текстура | 2 |
| Вкус | 2 |
| Отделка, декорирование | 1 |
| Визуальное впечатление | 2 |
| Вес | 1 |
| **ИТОГО:** | **15** |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе **Подготовка участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции «Кондитерское дело»** при получении не менее **20 баллов** за выполненную работу.

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.

   [↑](#footnote-ref-1)
2. Раздел настоящей программы, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п. [↑](#footnote-ref-2)
3. Приводятся примеры контрольно-измерительных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий по выбору разработчиков модуля для всех оценочных средств, применяемых для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. [↑](#footnote-ref-3)