

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Автономная некоммерческая организация  
«Агентство развития профессионального мастерства  
(Ворлдскиллс Россия)

Директор ОГБПОУ «Костромской торгово-  
экономический колледж»

\_\_\_\_\_ В.В. Перминова  
«21 » мая 2021 г.

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «12901 Кондитер»  
*профессиональная подготовка*  
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»**

г. Кострома, 2021 год

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «12901 Кондитер»  
профессиональная подготовка  
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»**

**1. Цели реализации программы**

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс 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 с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;
- профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Минтруда России от 07 сентября 2015 г №597н)
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 4 разряд

**2.2. Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

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
- Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители
- Законодательство и лучшая практика в сфере использования профессиональных инструментов и оборудования, ухода за ними
- Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени
- Основные правила сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае unplanned результатов.
- Обращение с сырьем с соблюдением технологий производства
- Ингредиенты, используемые в кондитерском деле: характеристика, сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения

- Применение вкусовых комбинаций и согласование текстур
- Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий
- Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами
- Причины порчи пищевых продуктов
- Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
- Обширный ряд классических и современных видов тортов, антреме
- Методы производства, хранения и презентации тортов, антреме
- Специализированные инструменты для изготовления антреме, десерта на тарелке
- Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, антреме, десерта на тарелке
- Широкий ассортимент современных десертов на тарелке, методы изготовления, альтернативные способы подачи, стоимость производства
- Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией
- Способы презентации и подачи десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями
- Способы применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты
- Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче десертов
- Ассортимент кондитерских изделий и шоколада
- Методы темперирования кувертюра вручную
- Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада
- Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник изготовления и методы презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров
- Виды выпеченных изделий, 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 презентации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров
- Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания
- Методы и технику ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм
- Характеристику используемых материалов для формования деталей и работы с молдами
- Презентация изделий изготовленных с помощью лепных форм
- Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм
- Техники и методы лепки, литья, окрашивания готовых изделий
- Эффективность и уместность использования изделий ручной лепки

### ***Уметь:***

- Подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков
- Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам, экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы.
- Заранее и точно заказывать товары и материалы для эффективной работы

- Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий
- 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, при необходимости, творческую концепцию
- Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований
- Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
- Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление, хранение и обслуживание
- Всегда следить за собственной чистотой и внешностью
- Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами
- Работать аккуратно и следовать правил техники безопасности
- Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя
- Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении сырья и готовых изделий
- Изготавливать широкий ассортимент тортов с использованием разнообразных техник
- Изготавливать широкий ассортимент антреме с использованием бисквита, печенья, заварных и взбитых кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.
- Изготавливать торты, антреме, десерт на тарелке высокого качества с оптимальными сочетаниями продуктов, текстурами
- Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов
- Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвет готовых изделий
- Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи
- Изготовить десерты с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков
- Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов
- Темперировать кувертюры 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
- Глазировать конфеты в шоколаде при помощи вилочек ручным способом для достижения равномерного и тонкого покрытия
- Изготавливать и эффективно использовать ганаш
- Стильно презентовать кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи
- Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты, для их изготовления обеспечивая максимальный срок с сохранением качества
- Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.).

- Изготавливать шоколад и кондитерские изделия указанной массы и размера
- Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
- Изготовить широкий ассортимент миниатюр, порционных пирожных и птифуров
- Изготовить изделия заданной массы и размера, соблюдая стандарты качества
- Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе различных выпеченных полуфабрикатов
- Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка
- Использовать кондитерский мешок для отсаживания полуфабрикатов
- Вручную лепить изделия гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)
- Эффективно работать инструментами для лепки: резаками, формами, прессами
- Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную.

### 3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие свидетельство о профессии рабочего/должности служащего.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная или очная с применением дистанционных образовательных технологий.

#### 3.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>28</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
1.1	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации	2	1	-	1	Зачет
1.2	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	6	6			
1.3	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	2			
1.4	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	2	1	-	1	Зачет
1.4	Модуль 5. Организация и управление работой	10	7	2	1	Зачет
1.5	Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	6	5	-	1	Зачет
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>107</b>	<b>38</b>	<b>57</b>	<b>12</b>	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенций	1	-	-	1	Зачет

2.2	Модуль 1 Торты, антреме, десерт на тарелке	26	8	15	3	Зачет
2.3	Модуль 2 Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	39	16	20	3	Зачет
2.4	Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад	33	12	18	3	Зачет
2.5	Модуль 4. Лепка из различных материалов	8	2	4	2	Зачет
3.	<b>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>9</b>	Тест ДЭ <sup>1</sup>
<b>ИТОГО:</b>		<b>144</b>	<b>60</b>	<b>59</b>	<b>25</b>	

### 3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>28</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
<b>1.1</b>	<b><i>Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации.</i></b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
<b>1.1.1</b>	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	1	1	-	-	
<b>1.1.2</b>	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
<b>1.2<sup>2</sup></b>	<b><i>Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере</i></b>	<b>6</b>	<b>6</b>			
1.2.1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	2	2			
1.2.2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда	2	2			
1.1.3	Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции	2	2			
<b>1.3</b>	<b><i>Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого</i></b>	<b>2</b>	<b>2</b>			

<sup>1</sup> Демонстрационный экзамен по компетенции

<sup>2</sup> Занятия по темам 1.2.1 и 1.2.2 проводятся с участием представителей профильных органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации и/или органов местного самоуправления муниципального образования

1.3.1	Регистрация в качестве самозанятого	1	1			
1.3.2	Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан	0,5	0,5			
1.3.3	Работа в качестве самозанятого	0,5	0,5			
1.3.4	Промежуточный контроль	0,5	0,5			Зачет
<b>1.3</b>	<b>Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
1.3.1	Требования охраны труда и техники безопасности	0,5	0,5	-	-	
1.3.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции	0,5	0,5	-	-	
1.3.3	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
<b>1.4.</b>	<b>Модуль 5. Организация и управление работой</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
1.4.1.	Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами.	2	2	-	-	
1.4.2.	Организация рабочего места кондитера в зависимости от рода выполняемых работ.	3	3	-	-	
1.4.3.	Методы минимизации количества отходов сырья. Правила взаимозаменяемости сырья.	2	2			
1.4.4	Разработка технологических карт на кондитерские изделия. Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости.	2	-	2	-	
1.4.5	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
<b>1.5.<sup>3</sup></b>	<b>Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
1.5.1.	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды.	2	2	-	-	
1.5.2.	Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	2	-	-	
1.5.3.	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	1	1	-	-	
1.5.4 <sup>4</sup>	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет

<sup>3</sup> При освоении модулей компетенции должны быть предусмотрены занятия, проводимые с участием работодателей: мастер-классы, экскурсии на предприятия и иные формы.

<sup>4</sup> В рамках промежуточного контроля по модулям компетенции должно быть предусмотрено время и возможность для формирования слушателями личного портфолио: результатов своих работ, которые они впоследствии смогут представить работодателю или клиенту.

2.	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>107</b>	<b>38</b>	<b>57</b>	<b>12</b>	
2.1	<b>Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
2.1.1	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Зачет
2.2	<b>Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке</b>	<b>26</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	
2.2.1	Методы изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры классических тортов.	2	2	-	-	
2.2.2	Современные технологии в профессиональной сфере. Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству.	4	4	-	-	
2.2.3	Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и оформление.	2	2	-	-	
2.2.4	Изготовление классических тортов	3	-	3		
2.2.5	Изготовление современных тортов, антреме, тартов, десертов на тарелке.	12	-	12		
2.2.6	Промежуточный контроль	3	-	-	3	Зачет
2.3	<b>Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, тифуры.</b>	<b>39</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	
2.3.1	Классификация, виды, методы изготовления пирожных разнообразного ассортимента.	2	2	-	-	
2.3.2	Новые техники изготовления пирожных с применением специализированных инструментов и инвентаря. Современный дизайн и оформление изделий.	6	6	-	-	
2.3.3	Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Способы нарезания на порции. Варианты оформления и декорирования.	2	2	-	-	
2.3.4	Эклеры - ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования.	2	2	-	-	
2.3.5	Макарон – ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования.	2	2		-	



2.3.6	Тарты – ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования.	2	2			
2.3.7	Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров. Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.	20	-	20	-	
2.3.8	Промежуточный контроль	3	-	-	3	Зачет
<b>2.4</b>	<b>Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад</b>	<b>33</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	
2.4.1	Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом.	4	4	-	-	
2.4.2	Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.	4	4	-	-	
2.4.3	Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки	4	4	-	-	
2.4.4.	Изготовление конфет	18	-	18	-	
2.4.5	Промежуточный контроль	3	-	-	3	Зачет
<b>2.5</b>	<b>Модуль 4. Лепка из различных материалов</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
2.5.1.	Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм.	2	2	-	-	
2.5.2	Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.	4	-	4	-	
2.5.3	Промежуточный контроль	2	-	-	2	
<b>3</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>9</b>	
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	1	-	-	1	Тест
3.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции	8	-	-	8	ДЭ
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>60</b>	<b>59</b>	<b>25</b>	

### 3.3 Учебная программа

#### Раздел 1. Теоретическое обучение

#### Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации.

Тема 1.1.1 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции

Лекция

1. Характеристика профессиональной компетенции.

2. Общие сведения о спецификации стандартов. Разделы спецификации. Важность разделов спецификации.
3. Инфраструктурный лист. Схема расположения оборудования на рабочем месте.

Тема 1.2.2. Возможные траектории на рынке труда в соответствии с содержанием компетенции

Лекция.

1. Содержание деятельности кондитера
2. Требования к индивидуальным особенностям специалиста
3. Области применения профессии
4. Перспективы карьерного роста: специализация в конкретных сферах производства продукции и создания кондитерских изделий; освоение новых приемов и способов работы; освоение смежных специализаций (повар, кулинар, пекарь); освоение таких профессий, как: менеджер, инженер – технолог

Тема 1.2.3. Промежуточная аттестация

1.Выполнение задания промежуточного контроля

## **Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере**

Тема 1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого

Тема 2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда

Тема 3. Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции

Тема 1.1.1 Классификация сырья, виды, характеристика, подготовка и хранение для приготовления кондитерских изделий.

Лекция.

1. Классификация, ассортимент, характеристика кондитерского сырья и продуктов (мука, крахмал, сахар и сахаросодержащие продукты, молоко и молочные продукты и др.), используемых при изготовлении кондитерских изделий.
2. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию (базовая обработка)
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности.

Тема 1.1.2 Классификация выпеченных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.

Лекция.

1. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него.
2. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.
3. Классификация видов теста, способы его разрыхления.
4. Бисквитный полуфабрикат, характеристика, разновидности: бисквит основной, бисквит «Буше», бисквит для рулета, бисквит шоколадный, бисквит апельсиновый и др. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.
5. Песочный полуфабрикат, характеристика, разновидности: песочный основной, песочный с какао - порошком, песочный с орехами, бризе, бретон и др. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.
6. Воздушный полуфабрикат, характеристика, разновидности: воздушный, воздушно – ореховый, и др., меренга итальянская, французская, швейцарская. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.

7. Заварной полуфабрикат, характеристика. Рецептуры, технология приготовления, формование, выпечка, требования к качеству.

Тема 1.1.3 Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.

Лекция.

1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления. Виды.
2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, рецептуры, использование: Сиропы; Помада; Желе; Глазури; Шоколад; Кремы: Муссы; Сахарные мастики; Пралине; Посыпки.
3. Оценка качества и хранение отделочных полуфабрикатов.

Тема 1.1.4 Принципы, комбинирования выпеченных и отделочных полуфабрикатов в зависимости от поставленной задачи.

Лекция.

1.Правила выбора и варианты сочетания, выпеченных и отделочных полуфабрикатов при изготовлении кондитерских изделий.

2.Принципы безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, рационального использования сырья, соблюдения рецептов

Тема 1.1.5. Промежуточная аттестация:

- 1.Выполнение задания промежуточного контроля

### **Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого**

Тема 1. Регистрация в качестве самозанятого

Тема 2. Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан

Тема 3. Работа в качестве самозанятого

### **Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности**

Тема 1.4.1. Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция

1. Понятие «Культура безопасного труда». Нормативно-правовая база.
2. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.
3. 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 1.4.2. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции

Лекция

1. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».
2. Вредные факторы, влияющие на состояние здоровья.

Тема 1.4.3. Промежуточная аттестация:

1.Выполнение задания промежуточного контроля

## **Модуль 5. Организация и управление работой**

Тема 1.5.1. Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами.

Лекция

1. Подготовка к работе кондитерского цеха и рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
2. Оборудование кондитерского цеха. Классификация, виды, назначение, правила эксплуатации оборудования.
3. Производственная посуда, инвентарь, инструменты.
4. Специализированные инструменты для изготовления кондитерских изделий.
5. Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы.

Тема 1.5.2. Организация рабочего места кондитера в зависимости от рода выполняемых работ.

Лекция

1. Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени. Этапы рабочего процесса:
  - постановка задания (подбор рецептуры и дизайна изделия, расчёт необходимого количества продуктов);
  - планирование работы (выстраивание последовательности действий с указанием времени (тайминг));
  - подготовка рабочего места (подбор необходимого инвентаря и оборудования с учетом вида работ);
  - подготовка ингредиентов для приготовления выбранного изделия (базовая обработка продуктов, развес ингредиентов);
  - приготовление и презентация изделий;
  - уборка рабочего места.

Тема 1.5.3. Методы минимизации количества отходов сырья. Правила взаимозаменяемости сырья.

Лекция

1. Методы минимизации отходов сырья.
2. Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами.
3. Изучение рецептов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Тема 1.4.4. Разработка технологических карт на кондитерские изделия. Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости.

Практическое занятие в аудитории

1. Приобретение навыков расчета необходимого количества сырья, расчета с учетом взаимозаменяемости сырья и умение его использовать в правильном соотношении.

Тема 1.5.5. Промежуточная аттестация:

1.Выполнение задания промежуточного контроля

## **Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**

Тема 1.6.1. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды.

Лекция

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

Тема 1.6.2. Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала.

Лекция

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации кондитерских изделий.
2. Приобретение знаний санитарных норм в кондитерском производстве, ознакомление с нормативными актами в работе кондитера.
3. Температурные и санитарные нормы при хранении кондитерского сырья и готовой кондитерской продукции.
4. Санитарные требования к личной гигиене персонала.

Тема 1.6.3. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.

Лекция

1. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.
2. Органолептическая оценка качества продукции

Тема 1.6.4. Промежуточная аттестация:

1.Выполнение задания промежуточного контроля

## **Раздел 2. Профессиональный курс**

## 2.1. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией

Тема 2.1.1. Промежуточная аттестация:

Выполнение задания по заданной рецептуре в лаборатории

1. Расчет сводной ведомости на основании заданной рецептуры.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Выполнение задания
4. Презентация

## 2.2. Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке

Тема 2.2.1. Методы изготовления тортов. Ассортимент, рецептуры классических тортов.

Лекция

1. Классификация по сложности изготовления, по размерам, по виду\видам выпеченного полуфабриката.
2. Методы изготовления тортов, способы сборки, отделки, требования к качеству.
3. Ассортимент (бисквитные, песочные, воздушные и др.)
4. Рецептуры классических тортов (Захер, Черный лес, Эстерхази и др.), технология изготовления, отделка, декорирование.

Тема 2.2.2. Современные технологии в профессиональной сфере.

Ассортимент современных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, особенности технологии приготовления и требования к качеству.

Лекция

1. Современные направления развития кондитерского производства:
  - изготовления выпечных полуфабрикатов (способы замеса, формования, выпечки);
  - изготовление отделочных полуфабрикатов (широкое распространение муссовых тортов, покрытых гляссажем, велюром);
  - новые техники изготовления, способы сборки, выравнивания тортов.
2. Ассортимент современных выпечных полуфабрикатов:
  - Современные бисквиты: дакуаз, женуаз, джоконда, пан де же, брауни и др.;
  - Песочное тесто: бризе, сюкре, сабле, штрейзель. Техники работы с песочным тестом, способы размещения теста в формах;
  - Заварное тесто, техника его приготовления, зависимость температуры выпечки и наличия пара от назначения теста;
  - Воздушное тесто. Техники приготовления меренги: французская, итальянская, швейцарская.
1. Способы применения разрыхлителей, включая пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты.
2. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов:
  - Желирующие агенты: желатин, пектин, агар-агар, крахмал, камеди. Желе и мармелады. Кули. Конфи. Компоте. Соусы для десертов.
  - Кремы: ганаш, шантильи, патиссьер, англес, курд, дипломат, муслин, шибуст, намелака и др.;
  - Муссы: шоколадные, фруктовые, сырные. Основные техники работы с муссами.
  - Глазури (гляссаж): на основе шоколада, на основе сгущенного молока, на основе какао – порошка, на основе фруктово - ягодного пюре, нейтральная глазурь, помадка, велюр.

Тема 2.2.3. Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке. Ассортимент, рецептуры, способы сборки, варианты отделки. Современный дизайн и оформление.

Лекция

1. Методы изготовления современных тортов и антреме, десертов на тарелке
2. Классификация и ассортимент в зависимости от используемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов.
3. Использование специализированных инструментов и современного инвентаря для сборки изделий. Правила и варианты сборки
4. Ассортимент муссовых тортов и антреме. Рецептуры.
5. Способы и приемы отделки и декорирования
6. Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур.
7. Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий.
8. Проектирование. Разработка технологических карт тортов, антреме в соответствии с поставленной задачей.

Тема 2.2.4. Изготовление классических тортов

#### **Практическое занятие**

Подготовка рецептур, расчет сводной ведомости.

1. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
2. Демонстрация технологий приготовления классических тортов (Захер, Черный лес и др.)
3. Изготовление тортов (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
4. Отделка и декорирование.
5. Презентация готовых изделий.

Тема 2.2.5. Изготовление современных тортов, антреме, тартов, десертов на тарелке.

#### **Практическое занятие**

1. Подготовка рецептур, расчет сводной ведомости.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий приготовления современных тортов, антреме, десертов на тарелке
4. Изготовление современных тортов, антреме, десертов на тарелке (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Варианты сборки
6. Отделка и декорирование.
7. Презентация готовых изделий.

Тема 2.2.6. Промежуточная аттестация:

#### **Выполнение задания промежуточного контроля.**

Занятие в лаборатории

1. Подготовка рецептуры, расчет сводной ведомости.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места.
3. Изготовление изделия данного модуля
4. Отделка и декорирование
5. Презентация готового изделия.

### **2.3. Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры.**

Тема 2.3.1. Классификация, виды, методы изготовления пирожных разнообразного ассортимента

Лекция

1. Классификация по весу, по виду выпеченного полуфабриката, требования к качеству.
2. Методы изготовления пирожных (нарезные, штучные) способы сборки, отделки.
3. Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм.
4. Ассортимент пирожных (бисквитные, песочные, заварные, воздушные и др.)
5. Рецептуры пирожных, технология изготовления, сборка, отделка, декорирование.
6. Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания
7. Сроки хранения полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур.

Тема 2.3.2. Новые техники изготовления пирожных с применением современных профессиональных инструментов и инвентаря.

Современный дизайн и оформление изделий.

Лекция

1. Современное пирожное – тенденции и инновации.
2. Современные выпеченные и отделочные полуфабрикаты для пирожных
3. Современные профессиональные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров
4. Ассортимент продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров
5. Варианты сборки изделий в силиконе.

Тема 2.3.3. Нарезные пирожные – ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов. Способы нарезания на порции.

Варианты оформления и декорирования.

Лекция

1. Правила изготовления нарезных пирожных: правильно подобранная плотность каждого слоя; идеально ровные слои; хорошее охлаждение (заморозка) перед нарезкой.
2. Многослойность:  
СЛОЙ 1 – бисквит, но не простой и скучный, а плотный, чтобы выдержал нарезку и все слои сверху. Можно брать брауни, блонди, финансье, дакуаз.  
СЛОЙ 2 – ягодная начинка или карамель.  
СЛОЙ 3 – мусс, суфле или плотный крем (типа “ганаш”).  
ГЛАЗУРЬ – часто именно глазурь играет роль привлекающего ингредиента. Отлично подойдет глазурь гурмэ или простая шоколадная глазурь.

Тема 2.3.4. Эклеры - ассортимент, рецептуры, технология изготовления. Шу с кракелином. Варианты оформления и декорирования.

Лекция

1. Характеристика, особенности изготовления эклеров.
2. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления.
3. Способы отделки и декорирования готовых изделий
4. Особенности изготовления Шу с кракелином, технология изготовления.

Тема 2.3.5. Макарон – ассортимент, технология изготовления, рецептуры, использование начинок (ганаш и др.). Варианты оформления и декорирования.

Лекция

1. Характеристика, особенности изготовления макарон.
2. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления.



### 3. Способы отделки и декорирования готовых изделий

Тема 2.3.6. Тарты – ассортимент, технология изготовления, рецептуры. Варианты оформления и декорирования.

Лекция

1. Характеристика, особенности изготовления тартов.
2. Ассортимент, рецептуры, технология изготовления.
3. Способы отделки и декорирования готовых изделий

Тема 2.3.7. Изготовление миниатюр, порционных пирожных, птифуров.

Варианты сборки, формовки, нарезки. Современный дизайн и оформление. Презентация готовых изделий.

#### **Практические занятия**

Занятие в лаборатории

1. Подготовка и расчет рецептур.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий и способов приготовления миниатюр, порционных пирожных и птифур
4. Изготовление миниатюр, порционных пирожных и птифур (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Варианты сборки изделий
6. Отделка и декорирование.
7. Презентация готовых изделий.

Тема 2.3.8. Промежуточная аттестация:

Выполнение задания промежуточного контроля.

Занятие в лаборатории

1. Подготовка рецептуры, расчет сводной ведомости.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места.
3. Изготовление изделия данного модуля
4. Отделка и декорирование
5. Презентация готового изделия.

## **2.4. Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад**

Тема 2.4.1. Шоколад. Способы темперирования. Техники работы с шоколадом.

Лекция

1. Шоколад: понятие, виды.
2. Темперирование шоколада: сущность, способы.
3. Окрашивание какао – масла.
4. Декор из шоколада.
5. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом.

Тема 2.4.2. Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.

Лекция

1. Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий.
2. Разработка рецептур для начинок (ганаша, пралине и т.д.).
3. Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».
4. Текстуры начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).

## 5. Варианты комбинирования и сочетания начинок.

Тема 2.4.3. Конфеты ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки.

Лекция

1. Корпусные конфеты, правила сборки.
2. Нарезные конфеты, правила сборки.
3. Трюфели, правила сборки.

Тема 2.4.4. Изготовление конфет

### **Практические занятия**

Занятие в лаборатории

1. Подготовка и расчет рецептур.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест.
3. Демонстрация технологий и способов приготовления начинок для конфет с различными текстурами (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).
4. Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
5. Формование масс, стабилизация начинок.
6. Работа с сырьем для декорирования шоколада (какао-масло, пищевые красители).
7. Демонстрация способов темперирования шоколада
8. Демонстрация изготовления корпусных, нарезных конфет, трюфелей.
9. Изготовление корпусных конфет: подготовка форм, заливка корпуса, заполнение начинкой\начинками, формование доньшка конфет (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
10. Изготовление нарезных конфет: разливка слоев начинки в рамке, стабилизация начинки, формование дна, нарезание конфет, глазирование шоколадом (окутать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
11. Изготовление трюфелей: формование доньшка, отсадка начинки из кондитерского мешка, стабилизация массы, глазирование шоколадом (окутать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия), (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем).
12. Окрашивание и декорирование различных видов конфет инновационными способами.

Тема 2.4.5. Промежуточная аттестация:

### **Выполнение задания промежуточного контроля.**

Занятие в лаборатории

1. Подготовка рецептуры, расчет сводной ведомости.
2. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места.
3. Изготовление изделия данного модуля
4. Отделка и декорирование
5. Презентация готового изделия.

## **2.5. Модуль 4. Лепка из различных материалов**

Тема 2.5.1. Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм.

Лекция

1. Инструменты и материалы для лепки.
2. Сахарная мастика (моделпасты), марципан, шоколадные массы и др. свойства и особенности.
3. Подготовка материалов к работе, способы окрашивания.
4. Понимание работы с заданными параметрами изделий (масса, объём, пропорции).

Тема 2.5.2. Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.

### **Практические занятия**

Занятие в лаборатории

1. Подготовка (мастики, марципана, моделпасты)
2. Приготовления шоколадной массы для лепки.
3. Лепка предметов и фигурок из сахарной пасты (мастики):
  - распределение массы,
  - окрашивание элементов,
  - лепка элементов
  - сборка деталей.

Тема 2.5.3. Промежуточная аттестация:

### **Выполнение задания промежуточного контроля.**

Занятие в лаборатории

1. Планирование рабочего процесса, организация рабочего места.
2. Изготовление фигурок из мастики
3. Презентация фигурок.

## **3.4 Календарный учебный график (порядок освоения модулей)**

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности Модуль 5. Организация и управление работой Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды
2 неделя	Раздел 2. Профессиональный курс Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией Модуль 1 Торты, антреме, десерт на тарелке
3 неделя	Модуль 2 Миниатюры, порционные пирожные, птифуры
4 неделя	Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад
5 неделя	Модуль 4. Лепка из различных материалов
6 неделя	Итоговая аттестация / Квалификационный экзамен:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка теоретических знаний;</li> <li>- практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)</li> </ul>
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

#### 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

##### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы отражено в приложении к программе.

Материально-техническое оснащение проведения демонстрационного экзамена – в соответствии с инфраструктурным листом КОД ДЭ, используемого для проведения итоговой аттестации по программе.

##### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;

профильная литература:

- Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.
- Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.
- Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. -2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.
- Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М. : Издательский центр «Академия», 2014.
- Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. Учреждений сред.проф.образования/ И.Ю. Бурчакова.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-320с. цв. вкл.
- Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М. Издательский центр «Академия», 2017.-384с., {16}с. цв. ил.
- Новикова Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова. — Москва: КНОРУС, 2019. — 580 с.
- Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

- 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.;
- Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;
- Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. 416 с.;
- 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);
- Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669 с.
- Дюшен Л. Джонс Б. Новое о десерте кулинарные шедевры от Le Gordon Bleu/Пер. с англ.- М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224с.,:ил.
- Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства. М. : Ресторанные ведомости, 2005.
- Шрамко Е. Современный кондитер. Торты, пирожные, выпечка. М. : Ресторанные ведомости, 2012.
- Школа кондитерского мастерства «Ле Кордон Блэ» пер с фр.- М.: Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2019, 512 с.
- Дюшен Л., Джонс Б. Новое о десерте: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu/ пер. с англ. – М.; Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224 с.
- Большая книга кондитера: Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры Автор: Дюпюи Мелани, Варуцикос Яннис Язык: Русский Издательство: М.: КоЛибри Жанр: Кулинария Год выхода: 2019 Страниц: 281

– отраслевые и другие нормативные документы:

электронные ресурсы:

- Кондитерское дело — Национальная сборная Worldskills Россия
- SuperBaker
- Andy Chef (Энди Шеф)
- Шоколатье.py (chocolatier.ru)
- официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессионального мастерства – (Электронный ресурс). Режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

#### **4.3. Кадровые условия реализации программы**

Количество педагогических работников (физических лиц), привлеченных для реализации программы \_\_\_чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции \_\_\_ чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции \_\_\_ чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции \_\_\_чел.

Ведущий преподаватель программы – эксперт Ворлдскиллс со статусом сертифицированного эксперта Ворлдскиллс или сертифицированного эксперта-мастера Ворлдскиллс или эксперта с правом и опытом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс. Ведущий преподаватель программы принимает участие в реализации всех модулей и занятий программы, а также является главным экспертом на демонстрационном экзамене.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели.

Данные педагогических работников, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
<i>Ведущий преподаватель программы</i>			
1.	Белобородова Татьяна Петровна	Главный эксперт по компетенции «Кондитерское дело», эксперт с правом проведения чемпионата, эксперт – мастер по компетенции «Кондитерское дело»	Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
<i>Преподаватели, участвующие в реализации программы</i>			
2.	Кашина Алла Ильинична	Эксперт демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело»	Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
3.	Крупикова Мария Юрьевна	Эксперт демонстрационного экзамена по компетенции «Ресторанный сервис»	Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
4.	Лазарева Алла Александровна	Эксперт демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело»	Контролер ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
5.	Целакова Марина Павловна	Эксперт демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело»	Зав. отделением ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
6.	Гогин Егор Гордеевич	Эксперт демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело»	Мастер производственного обучения ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
7.	Чернова Дария Александровна	Эксперт демонстрационного экзамена по компетенции «Ресторанный сервис»	Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

## 5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей 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 четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена<sup>5</sup>, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется КОД № 1.1 по компетенции «Кондитерское дело», размещенный в Банке эталонных программ Академии Ворлдскиллс Россия. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

## **6. Составители программы**

Леленкова Елена Николаевна, международный эксперт компетенции «Кондитерское дело»;

Жукова Ирина Юрьевна, ГПОУ «Юргинский технологический колледж», менеджер компетенции «Кондитерское дело»

Белобородова Ольга Ивановна, ОГБПОУ «Инзенский государственный техникум отраслевых технологий, экономики и права», почётный работник сферы образования Российской Федерации, сертифицированный эксперт компетенции «Кондитерское дело»;

Трубач Ольга Александровна, ведущий специалист по организации программ обучения отдела методических разработок Академии WorldSkills Russia, Автономная некоммерческая организация «Агентство развития профессионального мастерства».

---

<sup>5</sup> К работе в экзаменационной комиссии должны быть привлечены представители работодателей и их объединений.

Приложение к основной программе  
 профессионального обучения  
 по профессии «12901 Кондитер»  
 профессиональная подготовка  
 с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»

**Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы  
 и слушателя программы**

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Лекции	Аудитория	Стол письменный Стул Компьютер Мультимедийный проектор Экран Доска Флипчарт	1 1 1 1 1 1 1	На усмотрение организатора
Практические занятия	Лаборатория	Согласно ИЛ компетенции «Кондитерское дело»	1 рабочее место	ИЛ «Кондитерское дело»

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Лекции, тестирование	Аудитория	Стол письменный Стул	10 20	На усмотрение организатора
Практические занятия	Лаборатория	Согласно ИЛ компетенции «Кондитерское дело»	Минимум 5 рабочих мест	ИЛ «Кондитерское дело»