

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

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»

Протокол № 7 от 13.05.2020 г.

Председатель МС



Губанов С.А

Разработчики: Крупикова М.Ю.,

Преподаватель ОГБПОУ «КТЭК»

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.

ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования

**Подготовка участников регионального чемпионата «Молодые
профессионалы» по компетенции «Кондитерское дело»**

2020 г.

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.
- Моделирование фигурок из сахарной пасты, мастики, марципана.

Окрашивание их различными способами.

7. Результаты обучения:

В результате освоения программы 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;
- приготовить 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 резак, 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.

8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СРС, час.	Промежуточная 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
1.	Знакомство с WSI и Ворлдскиллс Россия	8	2	-	6	-	-	зачет
2.	Организация работы кондитерского цеха, составление меню и технологических карт	10	4	-	6	-	-	зачет
3.	Охрана труда, санитария и гигиена	10	4	-	6	-	-	зачет

4.	Профессиональный модуль 1. Торты, пирожные и десерты	36	6	24	-	6	-	зачет
5.	Профессиональный модуль 2. Горячие, холодные, замороженные десерты	18	-	12	-	6	-	зачет
6.	Профессиональный модуль 3. Шоколад	26	2	18	-	6	-	зачет
7.	Профессиональный модуль 4. Миниатюры, порционные торты, птифур	18	-	12	-	6	-	зачет
8.	Профессиональный модуль 5. Демонстрационный образец (скульптура)	18	-	18	-	-	-	зачет
9.	Профессиональный модуль 6. Моделирование	10	-	4	-	6	-	зачет
Промежуточная аттестация по модулю		16	-	-	-	-	-	экзамен
Всего:		170	18	88	18	30		

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
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	Стол производственный, 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 краскопульты, 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 алюминиевые 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-usloviyah/>

<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	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов 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	зачет	«зачтено» / «не	

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 настоящей программы, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

модуль 1. Торты, пирожные и десерты		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 программы³:

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

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.

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.