

СОГЛАСОВАНО

Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-производственной работе ГПОУ ТО «Техникум технологий пищевых производств»



Ю.А. Кузнецова

«12» ноября 2020г.

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

г. Тула, 2020 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 7 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.

1.2. 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»;
- 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
- Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени
- Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы
- Международные практики и принципы диетического питания
- Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией
- Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители
- Причины порчи пищевых продуктов
- Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов
- Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.

- Обращение с сырьем посредством технологий производства
- Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения
- Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур
- Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий
- Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами
- Обширный ассортимент классических и современных видов тортов, антреме
- Методы производства, хранения и презентации тортов, антреме
- Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, антреме
- Широкий ассортимент классических и современных горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе ингредиенты, методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства
- Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих, холодных, замороженных и порционных десертов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость
- Способы презентации и подачи горячих, холодных, замороженных и порционных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями
- Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты
- Ассортимент и объем горячих, холодных, замороженных и порционных десертных продуктов
- Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих, холодных, замороженных и порционных десертов
- Широкий ассортимент продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров
- Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров
- Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров
- Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания
- Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм
- Ассортимент кондитерских изделий и шоколада
- Методы темперирования кувертюра вручную
- Виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада
- Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами
- Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм
- Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм
- Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм
- Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно

уметь:

- Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков
- Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание
- Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом

- Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности
- Всегда следить за собственной чистотой и внешностью
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами
- Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности
- Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя
- Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий
- Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии
- Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия
- Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам
- Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы
- Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику
- Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении
- 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, а также, при необходимости, творческую концепцию
- Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований
- Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита
- Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами
- Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их
- Изготавливать широкий ассортимент тортов с использованием разнообразных техник, видов бисквитов и украшений
- Изготавливать широкий ассортимент антреме с сочетанием бисквита, печенья, заварных и взбитых кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.
- Изготавливать торты и антреме высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, подачей и декором
- Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов
- Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета
- Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи
- Изготовить широкий ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций
- Представить качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные
- Представить десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни

- Изготовить горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков
- Соблюдать указания, рецепты и стандарты при спонтанном изготовлении десертов с использованием имеющегося опыта и знаний
- Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов
- Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других изделий
- Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования
- Изготовить широкий ассортимент выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению
- Изготовить широкий ассортимент порционных тортов, пирожных и птифуров
- Изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера
- Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе:
 - Сухие кексы и выпечку;
 - Глазурованные бисквиты и выпечку;
 - Муссы;
 - Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и прочие;
 - Декоративные элементы;
 - Фрукты
- Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка
- Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно
- Темперировать кувертюр 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
- Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия
- Изготавливать и эффективно применять ганаш
- Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи
- Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества
- С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами
- Изготавливать и презентовать ассортимент кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций
- Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)
- Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению
- Вручную изготовить формы нужного размера и массы

- 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
- Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции
- Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей

2. Содержание программы

Категория слушателей: лица, находящиеся под риском увольнения; выпускники образовательных организаций, граждане, ищущие работу.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

2.2. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	Практ. занятия	Промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Теоретическое обучение	14	8	2	4	
1.1	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	2	1	-	1	Зачёт
1.2	Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»	2	1	-	1	Зачёт
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности Организация и управление работой. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	10	6	2	2	Зачёт
2	Раздел 2. Профессиональный курс	121	21	93	7	
2.1	Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке	42	10	30	2	Зачёт
2.2	Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	36	4	30	2	Зачёт
2.3	Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад	36	6	28	2	Зачёт

2.4	Модуль 4. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов	7	1	5	1	Зачёт
3	Квалификационный экзамен	9	-	-	9	
3.1	Проверка теоретических знаний	1	-	-	1	Тест
3.2	Квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	8	-	-	8	ДЭ
	ИТОГО:	144	29	95	20	

1.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, акад. ем. час.	В том числе			Форма контро ля
			лекци и	практ. занятия	промеж. и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	14	8	2	4	
1.1.	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	2	1	-	1	Зачёт
1.1.1.	Современные тенденции в технологии изготовления кондитерских изделий.	1	1	-	-	-
1.1.2.	Промежуточный контроль	1	-	-	1	-
1.2	Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»	2	1	-	1	Зачёт

1.2.1	Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс	1	1	-	-	-
1.2.2	Промежуточный контроль	1	-	-	1	-
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности Организация и управление работой. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	10	6	2	2	Зачёт
1.3.1	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции	2	2	-	-	-
1.3.2	Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами	2	2	-	-	-

1.3.3	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 кондитерской продукции.	2	2	-	-	-
1.3.4	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества. Взаимозаменяемость кондитерского сырья	2	-	2	-	-
1.3.5	Промежуточный контроль	2	-	-	2	-
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	121	21	93	7	-
2.1.	Модуль 1.Торты, антреме, десерт на тарелке	42	10	30	2	Зачёт
2.1.1	Современные тенденции в технологии изготовления тортов, антреме, десертов на тарелке	2	2	-	-	-
2.1.2	Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для тортов, антреме, десертов на тарелке.	8	8	-	-	-

2.1.3	Изготовление полуфабрикатов для тортов. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий.	12	-	12	-	-
2.1.4	Изготовление полуфабрикатов для антреме. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий	9	-	9	-	-
2.1.5	Изготовление полуфабрикатов для десертов на тарелке. Варианты сборки десертов. Декорирование и презентация готовых изделий	9	-	9	-	-
2.1.6.	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	-
2.2	Модуль 2.Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	36	4	30	2	Зачёт
2.2.1	Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр, порционных пирожных и птифур	2	2	-	-	-
2.2.2	Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур	2	2	-	-	-

2.2.3	Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур. Варианты сборки изделий. Декорирование и презентация готовых изделий	30	-	30	-	-
2.2.4	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	-
2.3.	3.Кондитерские изделия и шоколад	36	6	28	2	Зачёт
2.3.1	Современные тенденции в технологии изготовления изделий из шоколада	2	2	-	-	-
2.3.2	Техника работы с шоколадом	2	2	-	-	-
2.3.3	Ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада	2	2	-	-	-
2.3.4	Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет и трюфелей.	16	-	16	-	-
2.3.5	Сборка, декорирование и презентация конфет.	12	-	12	-	-
2.3.6	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	-
2.4.	Модуль 4. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов	7	1	5	1	Зачёт
2.4.1	Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм.	1	1	-	-	-

2.4.2	Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.	5	-	5	-	-
2.4.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	1	-
3.	Квалификационный экзамен	9	-	-	9	-
3.1	Проверка теоретических знаний, тестирование	1	-	-	1	Тест
3.2	Практическая квалификационная работа: Демонстрационный экзамен по компетенции	8	-	-	8	ДЭ
	ИТОГО:	144	29	95	20	

1.3. Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере

Тема 1.1.1 Современные тенденции в технологии изготовления кондитерских изделий.

Лекция. Основное и дополнительное сырье, используемое в производстве кондитерских изделий. Базовая обработка различных видов кондитерского сырья. Характеристика новых/актуальных видов сырья, возможности использования, технологические свойства, базовая обработка.

Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы.

Тема 1.1.2. Промежуточный контроль

Выполнение задания промежуточного контроля.

Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»

Тема 1.2.1 Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс

Лекция Понятие о компетенциях. Характеристика профессиональной компетенции. Стандарт компетенции WSI «Кондитерское дело». Техническое описание компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации.

Тема 1.2.2 Промежуточный контроль

Выполнение задания промежуточного контроля.

Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности Организация и управление работой. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

Тема 1.3.1 Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции

Лекция Понятие «Культура безопасного труда». Нормативно-правовая база. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. 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

Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания. Подготовка к работе кондитерского цеха и рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Вредные факторы, влияющие на состояние здоровья. Требования охраны труда при работе с электрооборудованием: индукционная плита, планетарный миксер, куттер, блендер, шкаф шоковой заморозки, конвекционная печь.

Тема 1.3.2 Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами

Лекция. Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени. Этапы рабочего процесса: подбор рецептуры и дизайна изделия; подбор необходимого инвентаря и оборудования; расчёт необходимого количества продуктов; выстраивание последовательности действий с указанием времени (тайминг). 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. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.

Тема 1.3.3 Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации), данные об аллергиях, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции.

Лекция Приобретение знаний санитарных норм в кондитерском производстве, ознакомление с нормативными актами в работе кондитера. Изучение температурных и санитарных норм при хранении кондитерского сырья.

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

Международные практики и принципы диетического питания.

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.

Тема 1.3.4 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества. Взаимозаменяемость кондитерского сырья.

Практическое занятие. Изучение рецептов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Разработка рецептов и технологических карт. Изучение сырья. Разработка новых рецептов с взаимозаменяемым сырьем. Приобретение знаний грамотной взаимозаменяемости продуктов, не приносящей вред организму и сочетающие вкусовые качества. Расчет технологических рецептов с учетом норм взаимозаменяемости сырья. Разработка технико-технологических карт с учетом норм взаимозаменяемости сырья. Процентное соотношение при взаимозаменяемости продуктов. Соблюдение санитарных норм при изготовлении кондитерских изделий с взаимозаменяемыми продуктами.

Тема 1.3.5 Промежуточный контроль

Выполнение задания промежуточного контроля.

Раздел 2. Профессиональный курс

2.1. Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке

Тема 2.1.1.Современные тенденции в технологии изготовления тортов, антреме, десертов на тарелке.

Лекция.Характеристика новых/актуальных видов сырья, возможности использования, технологические свойства, базовая обработка.

Торты, антреме, десерты на тарелке: понятие, состав. Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для антреме, тортов, десертов на тарелке. Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит и его разновидности: джоконда, жезуаз дакуаз и др.; песочное тесто: сабле, сукре, бризе. и др. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Крем. Крему. Кули. Конфи. Компоте. Желе. Муссы. Ганаш. Глазури.

Тема 2.1.2.Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для тортов, антреме, десертов на тарелке.

Лекция. Ознакомление с ассортиментом, способами изготовления тортов, антреме, десерта на тарелке с использованием современного оборудования. Изучение способов изготовления десертов на основе муссов и кремов. Разработка рецептов для антреме и десертов на различном виде теста. Декорирование изделий.

Тема 2.1.3. Изготовление полуфабрикатов для тортов. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий.

Практические занятия. Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов для тортов. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

Тема 2.1.4.Изготовление полуфабрикатов для антреме. Варианты сборки антреме. Декорирование и презентация готовых изделий.

Практические занятия.Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов для антреме. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование

полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

Тема 2.1.5.Изготовление полуфабрикатов для десертов. Варианты сборки десертов. Декорирование и презентация готовых изделий.**Практические занятия.**Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления десертов. Базовая обработка сырья. Приготовление компонентов (муссов и других основ) для десертов. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

Тема 2.1.6 Промежуточный контроль
Выполнение задания промежуточного контроля.

2.2. Модуль 2 Миниатюры, порционные пирожные, птифуры

Тема 2.2.1 Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр, порционных пирожных, птифур.

Лекция. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры: понятие, виды, состав, технология сборки изделий.Ассортимент и технология

Приготовление выпечных полуфабрикатов: бисквит, песочный полуфабрикат, заварной и т.д. Кремы: заварной и его производные, ганаш, и т.д.

Тема 2.2.2. Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных, птифур.

Лекция. Изучение правильной обработки сырья для изготовления полуфабрикатов. Ознакомление с расширенным ассортиментом миниатюр, порционных пирожных и птифур. Ознакомление с рецептурами для выпеченных полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур. Сроки хранения полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур.

Тема 2.2.3.Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур. Варианты сборки изделий. Декорирование и презентация готовых изделий.

Практические занятия. Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур. Базовая обработка сырья, приготовление различных кондитерских масс, формование полуфабрикатов, выпечка. Применение современного оборудования, инвентаря и инструментов. Варианты сборки изделий.

Тема 2.2.4Промежуточный контроль
Выполнение задания промежуточного контроля.

2.3. Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад

Тема 2.3.1 Современные тенденции в технологии изготовления изделий из шоколада.

Лекция. Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Виды шоколадных конфет. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом.

Тема 2.3.2. Техника работы с шоколадом.

Лекция. Способы темперирования шоколада (темный, молочный, белый). Инструменты и оборудование для работы с шоколадом. Изучение температурного режима при работе с шоколадом, температурный режим цехов. Основы изготовления декора из шоколада. Способы окрашивания шоколада.

Тема 2.3.3.Ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада.

Лекция. Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Разработка рецептур для начинок (ганаша, пралине и т.д.). Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».

Тема 2.3.4.Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей.

Практические занятия. Занятие в учебном кондитерском цехе. Демонстрация технологий и способов приготовления начинок для конфет ручной работы: нарезных, корпусных, трюфелей. Ознакомление с различными текстурами начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.). Варианты комбинирования и сочетания начинок.

Тема 2.3.5. Сборка, декорирование и презентация конфет.

Практические занятия. Занятие в учебном кондитерском цехе. Работа с сырьем для декорирования шоколада (какао-масло, пищевые красители). Окрашивание и декорирование различных видов конфет инновационными способами.

Тема 2.3.6 Промежуточный контроль

Выполнение задания промежуточного контроля.

2.4. Модуль 4. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов

Тема 2.4.1. Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм.

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

Тема 2.4.2. Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.

Практические занятия. Занятия в учебном кондитерском цехе.

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

Тема 2.4.3Промежуточный контроль

Выполнение задания промежуточного контроля.

1.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение. Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере. Модуль 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности Организация и управление работой. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды.
2 неделя	Раздел 2. Профессиональный курс. Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке.
3 неделя	Раздел 2. Профессиональный курс. Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры.
4 неделя	Раздел 2. Профессиональный курс. Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад. Модуль 4. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов.
5 неделя	Итоговая аттестация. Практическая квалификационная

	работа: Демонстрационный экзамен по компетенции.
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс

1.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- Техническое описание компетенции «Кондитерское дело»;
- Комплект оценочной документации по компетенции «Кондитерское дело»;
- Печатные раздаточные материалы для слушателей;
- Отраслевые и другие нормативные документы;
- профильная литература:
 1. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания Текст./ В. А. Цыганенко - Киев: Арий, 2013. - 680 с.;
 2. 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.
 3. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.
 3. 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.;
 4. Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;
 5. Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. 416 с.;
 6. 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);
 - 7.Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669 с.

- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

1.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы 2 чел.

Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 0 чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 0 чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс 1 чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
1.	Чеснакова Светлана Михайловна	Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»	Заведующий практикой, ГПОУ ТО «Техникум технологий пищевых производств»
2.	Пентелева Ольга Ивановна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»	Преподаватель, ГПОУ ТО «Техникум технологий пищевых производств»

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 четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

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

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.1. по компетенции «Кондитерское дело», размещенный в соответствующем разделе на электронном ресурсе esat.worldskills.ru.

6. Составители программы

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

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

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

Лукин Артём Александрович, начальник отдела методических разработок Академии Ворлдскиллс Россия.