

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ АТСП

О.Н. Бабушкин

2020 г.

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Изготовление кондитерских элементов декора из изомальта»**

г. Арзамас

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	4
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	8
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	13
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	14
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	15

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации в области изготовления кондитерских изделий.

Настоящая программа составлена в соответствии с:

- Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;
- Профессиональным стандартом «Кондитер», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), регистрационный номер № 549
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам"

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, в том числе мастерскую «Кондитерское дело», оборудованную в соответствии с требованиями актуального инфраструктурного листа WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело», имеющих классы, оборудованные необходимым компьютерным, презентационным и мультимедийным оборудованием.

В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

Продолжительность обучения рассчитана на 24 часа.

К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные учебным планом настоящей программы.

Программу разработал преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс – Полянина Юлия Аркадьевна.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации по направлению «Кондитерское дело».

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

п/п	Содержание совершенствуемой или вновь формируемой компетенции
	Организация и управление работой
	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды
	Технология изготовления кондитерских элементов декора из изомальта

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен **знать:**

- 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
- 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

- Технологию изготовления кондитерских элементов декора из изомальта

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
- Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей
- Подготовить изомальт, окрасить его
- Работать с молдами
- Создавать из изомальта фигуры, стразы, камелии, отливать броши
- Работать с кандурином
- Достигать прозрачности и блеска изделия

- Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 24 часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.4. Форма обучения

Форма обучения – очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.5. Требования к слушателям: К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

повышения квалификации

«Изготовление кондитерских элементов декора из изомальта»

Форма обучения
 Минимальный уровень образования,
 принимаемых на обучение
 Срок обучения
 Вид выдаваемого документа

очная, с применением ДОТ
 среднее специальное образование,
 высшее образование
 24 часа
 удостоверение о повышении квалификации

№п/п	Учебные модули	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)
			Из них		Из них			Недели:
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1
1.	Требования охраны труда и техники безопасности.	2	2		2			2
2.	Организация и управление работой.	2	2		2			2
3.	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	2	2		2			2
4.	Современные технологии в профессиональной сфере	2	2		2			2
5.	Технология изготовления кондитерских элементов декора из изомальта	12		12				12
6.	Итоговая аттестация	4						4
	ИТОГО:	24						24

*при очной форме обучения

**при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Требования охраны труда и техники безопасности

Тема 1.1. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

Лекция. Понятие «Культура безопасного труда». Нормативно-правовая база. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания. 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 1.2. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции.

Лекция. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Подготовка к работе кондитерского цеха и рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Законодательство и лучшие практики в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы. Вредные факторы, влияющие на состояние здоровья. Требования охраны труда при работе с электрооборудованием: индукционная плита, планетарный миксер, куттер, блендер, шкаф шоковой заморозки, конвекционная печь. Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы

2. Организация и управление работой

Тема 2.1. 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.

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

Тема 3.1. 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.

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 аллергенах. 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.

4. Современные технологии в профессиональной сфере

Тема 4.1. 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.

5. Технология изготовления кондитерских элементов декора из изомальта

Тема 5.1. Подготовка изомальта, его окрашивание

Тема 5.2. Работа с молдами

Тема 5.3. Создание из изомальта фигур, страз, камелий, отливка брошей

Тема 5.4. Работа с кандурином – основы окрашивания

Тема 5.5. Достижение прозрачности и блеска изделия

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования

Обучение проводится в мастерской «Кондитерское дело», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело»

Наименование	Количество
Акриловые цилиндры под подставки, диаметр 5 см, высота 5 см	20
Блендер	5
Ванна для растапливания шоколада	5
Вентилятор	5
Венчик большой	5
Венчик малый	5
Весы настольные электронные	10
Вешалка	4
Вытяжка над печью	5
Газовый баллончик для горелки	5
Гладильная доска	2
Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	5
Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	10
Доска мраморная 50x100	5
Жгут силиконовый	5
Канализация для мытья жирной посуды	5
Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	8
Квадратная акриловая подставка (фигурки, конфеты) 20x20x1,5	5
Кисть кондитерская	5
Кисть кондитерская силиконовая	5
Коврик силиконовый	15
Кольца для выпечки и сборки	5
Компрессор	1
Компьютерная программа для автоматизации работы сотрудников на предприятия общественного питания	12
Кондиционеры	1
Корзина для мусора 25 л	8
Корзина для мусора (60 л)	8
Корзина для мусора 40 л	2
Краскопульт пневматический	1
Кружка пластиковая 2,5 л	5
Кулер	3
Лопатка деревянная	5
Лопатка силиконовая	15
Маленькая горелка	5
Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	5

Миска из нержавеющей стали 0,5 л	15
Миска из нержавеющей стали 1 л	25
Миска из нержавеющей стали 3 л	5
Миска пластиковая 1 л	25
Миска пластиковая 2 л	15
Миска пластиковая 2,5 л	5
Миска пластиковая 3 л	15
Молды силиконовые для шоколада, карамели	2
МФУ А4 лазерное, ЦВЕТНОЕ	1
Мышь для компьютера	1
Набор вилок для работы с шоколадом	5
Набор инструментов для моделирования	5
Набор кондитерских насадок	5
Набор ножей 3 шт.	5
Набор первой медицинской помощи	2
Набор пинцетов	5
Набор художественных кистей	5
Ножи поварские	5
Ножницы	5
Ножницы	5
Ножницы	5
Ноутбук –тип 1	1
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2
Палетта кондитерская прямая	5
Палетта кондитерская угловая	5
Перчатки латексные - коробка (100 штук в коробке)	5
Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт	5
Пилот, 5 розеток	1
Пирометр	1
Пирометр лазерный	5
Планетарный настольный миксер, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	5
Плита индукционная напряжение 220В, мощность 3,5 кВт	5
Поднос пластик	30
Подставка металлическая под разделочные доски	5
Прихватки (рукавицы) для шкафа шоковой заморозки	5
Противень для конвекционной печи алюминиевый	10
Противень для тележки шпильки	60
Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	5
Рулон одноразовых кондитерских мешков (100 шт. в рулоне)	5
Ручной блендер 650Вт	5
Сито большое	5
Сито малое	5
Сито среднее	5
Скалка деревянная	5
Скалка деревянная (бук)	5
Скалка кондитерская для моделирования	5
Скалка силиконовая	5
Сковорода для индукционной плиты	5

Смеситель холодной и горячей воды	6
Совок для сыпучих продуктов	5
Сотейник 1 л для индукционной плиты	10
Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	10
Сотейник 2 л для индукционной плиты	10
Сотейник 4 л для индукционной плиты	5
Стакан мерный 1 л пластиковый	15
Стакан мерный 2 л пластиковый	15
Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800	6
Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800	8
Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	5
Стол производственный 1800х600х850	20
Стол - тип 3	6
Стол - тип 3	1
Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая)	6
Столы для краскопульта 880*880*760	2
Столы для презентации 1800*600*850	3
Стул – тип 1	30
Таймер с обратным отсчётом времени	5
Тарелка для подачи десерта (белая) 20х30	20
Тележка-шпилька	10
Термометр инфракрасный	1
Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка)	3
Утюг	2
Утюжок для мастики	5
Флешка	1
Форма для конфет поликарбонатная	5
Форма силиконовая для антреме	5
Формы металлические в ассортименте	20
Формы силиконовые для десертов	5
Холодильный шкаф	8
Чайник электрический	1
Часы настенные	5
Холодильный Шкаф низкотемпературный	1
Шкаф среднетемпературный	3
Шкаф шоковой заморозки 780х800х1545, 400В, мощность 3,345 кВт	3
Шпатель 18*10	5
Шпатель 22*10	5
Электронная библиотека по направлению «Пищевое производство и общественное питание»	300 доступов

СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения. Итоговая аттестация проходит в виде зачета.

Итоговая аттестация проводится с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации определяются оценками «зачтено», «не зачтено»

1. Оценка «зачтено» предполагает:
 - Хорошее знание основных терминов и понятий курса;
 - Хорошее знание и владение методами и средствами решения задач;
 - Последовательное изложение материала курса;
 - Умение формулировать некоторые обобщения по теме вопросов;
 - Достаточно полные ответы на вопросы при сдаче экзамена;
2. Оценка «не зачтено» предполагает:
 - Неудовлетворительное знание основных терминов и понятий курса;
 - Неумение решать задачи;
 - Отсутствие логики и последовательности в изложении материала курса;
 - Неумение формулировать отдельные выводы и обобщения по теме вопросов.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Понятие «Культура безопасного труда».
2. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ.
3. Вредные факторы, влияющие на состояние здоровья.
4. Требования охраны труда при работе с электрооборудованием: индукционная плита, планетарный миксер, куттер, блендер, шкаф шоковой заморозки, конвекционная печь.
5. Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования
6. Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.
7. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской.
8. Требования по охране здоровья.
9. Основное и дополнительное сырье, используемое в производстве кондитерских изделий.
10. Характеристика новых/актуальных видов сырья, возможности использования, технологические свойства, базовая обработка.

Вид работы: Составить технологическую схему приготовления и изготовить кондитерский элемент декора из изомальта.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

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; Проф Обр Издат, 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 WorldSkills International - 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>.