

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

20 20 г.

Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Заварная классика в современной интерпретации»

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
1	Организация и управление работой
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды
3	Технология приготовления десертов из заварного теста

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 приготовления, оформления и подачи десертов из заварного теста

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

- Уметь приготовить:

- Пирожное «Пари-Брест» Миндаль

- Пирожное «Пари-Брест» Фисташка

- Пирожное «Шу» «Соленая карамель»

- Пирожное «Шу» Малина

- Эклер «Кофе-карамель»

1.4. Трудоемкость освоения программы

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

1.5. Форма обучения

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

1.6. 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 «Заварная классика в современной интерпретации»

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			Неделя:
			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 приготовления, оформления и подачи десертов из заварного теста	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 приготовления, оформления и подачи десертов из заварного теста

- Пирожное «Пари-Брест» Миндаль
- Пирожное «Пари-Брест» Фисташка
- Пирожное «Шу» «Соленая карамель»
- Пирожное «Шу» Малина
- Эклер «Кофе-карамель»

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 приготовить десерт из заварного теста. Выполнить декорирование.

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.
4. 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.;
5. Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;
6. Технология производства сахаристых кондитерских изделий/ Скобельская З.Г., Горячева Г.Н.: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Проф Обр Издат, 2002. 416 с.;
7. 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);
8. Технология кондитерских изделий / А.Я. Олейникова., Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПП», 2010. 669 с.
9. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
10. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.