

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и
коммерции»**

/ГАПОУ ПО «ПКШиК»/

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Арестьева Е.В.

« 15 » сентября 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ «12901 КОНДИТЕР»
(ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ)
повышение квалификации**

Пенза, 2023

Программа прошла экспертизу Экспертного совета федерального государственного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» и рекомендована к использованию.

Протокол заседания Экспертного совета от _____ № _____.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы

Целью реализации основной профессиональной программы подготовки является формирование и (или) совершенствование компетенций необходимых для профессиональной деятельности кондитера, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

По результатам обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю выдается удостоверение о повышении квалификации.

1.2 Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть:

Сформированы компетенции:

приготовление, оформление и подготовка к реализации шоколадных конфет разнообразного ассортимента.

Должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, сахаристых кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления конфетных масс, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации, шоколадных конфет, в том числе региональных;
- диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве шоколада и шоколадных конфет, а также их эффективные заменители;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- применение вкусовых комбинаций и согласование текстур;
- основные правила сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;
- принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- методы темперирования шоколада;
- виды, качество и способы применения кувертюра и других типов шоколада;
- принципы утонченного художественного оформления готовых изделий.

Должен уметь:

- подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса, эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков;
- проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам, экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;
- заранее и точно заказывать сырье и материалы для эффективной работы;
- демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий;
- следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям;
- предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, при необходимости, творческую концепцию;
- профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;
- заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;

- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление, хранение и обслуживание;
- всегда следить за собственной чистотой и внешностью;
- соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии;
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами;
- работать аккуратно и следовать правил техники безопасности;
- использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;
- соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении сырья и готовых изделий;
- темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения;
- работать с белым, молочным и темным шоколадом;
- отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик;
- глазировать конфеты в шоколаде при помощи вилочек ручным способом для достижения равномерного и тонкого покрытия;
- изготавливать и эффективно использовать ганаш;
- стильно презентовать кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи;
- хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты, для их изготовления обеспечивая максимальный срок с сохранением качества;
- изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.);
- изготавливать шоколад и шоколадные конфеты указанной массы и размера;

- работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности;
- использовать кондитерский мешок для отсаживания полуфабрикатов.

Должен овладеть навыками:

- приготовления шоколадных конфет разнообразного ассортимента.

1.3 Категория обучающихся

К освоению программы допускаются лица имеющие среднее профессиональное образование.

1.4 Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;
- 3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- 4) Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «02» июля 2013г. № 513.

1.5 Трудоемкость обучения- 144 академических часа.

1.6 Форма обучения - очная.

1.7 Итоговая аттестация: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика (час)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Модуль № 1 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации сахаристых кондитерских изделий»								
1.1	Возможные траектории на рынке труда в соответствии с профессиональной компетенцией «Кондитер».	2	2	-	-	-	-	-
1.2.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации шоколадных конфет.	8	6	2	-	-	-	-
1.3	Требования охраны труда и техники безопасности.	2	2	-	-	-	-	-
1.4.	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	2	2	-	-	-	-	-
1.5	Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	6	6	-	-	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1	2	-	2	-	-	-	зачет
	Итого по модулю 1:	22	18	4	-	-	-	-
Модуль № 2 «Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий»								
2.1	Шоколад. Способы темперирования. Техника работы с шоколадом.	18	12	6	-	-	-	-
2.2	Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада	18	12	6	-	-	-	-

2.3	Технология изготовления конфет ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки.	78	12	-	-	66	-	-	-
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	2	-	2	-	-	-	-	зачет
	Итого по модулю 2:	116	36	14	-	66	-	-	-
	Всего:	138	54	18	-	66	-	-	-
	Итоговая аттестация	6	-	-	-	6	-	-	Квалификационный экзамен
	Итого:	144	54	18	-	72	-	-	-

2.2. Календарный учебный график¹

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	1 месяц				Всего часов обяз.уч.
	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	
1.1 Возможные траектории на рынке труда в соответствии с профессиональной компетенцией «Кондитер».	2				2
1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации шоколадных конфет.	8				8
1.3 Требования охраны труда и техники безопасности.	2				2
1.4 Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	2				2
1.5 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	6				6
Зачет	2				2
Шоколад. Способы темперирования. Техника работы с шоколадом.	14	4			18
Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада		18			18
Технология изготовления конфет ручной работы: корпусные, нарезные, трюфели. Правила сборки.		14	36	28	78
Зачет				2	2
Квалификационный экзамен				6	6
всего часов	36	36	36	36	144

¹ Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

2.3. Рабочие программы модулей (дисциплин)

<p>Наименование модулей (дисциплин)</p>	<p>Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, учебной практики, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы</p>
<p>1</p>	<p>2</p>
<p>Модуль № 1 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации шоколадных конфет»</p>	<p>Модуль № 1 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации шоколадных конфет»</p>
<p>Тема 1.1 Возможные траектории на рынке труда в соответствии с профессиональной компетенцией «Кондитер»</p>	<p><i>Лекции:</i> Содержание деятельности кондитера сахаристых изделий Требования к индивидуальным особенностям специалиста Области применения профессии Перспективы карьерного роста: специализация в конкретных сферах производства продукции и создания кондитерских изделий; освоение новых приемов и способов работы; освоение смежные специализаций (повар, кулинар, пекарь); освоение таких профессий, как: менеджер, инженер – технолог</p>
<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации шоколадных конфет.</p>	<p><i>Лекции:</i> Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора, правила ухода за ними.</p>
<p>Тема 1.3. Требования охраны труда и техники безопасности</p>	<p><i>Лекции:</i> Понятие «Культура безопасного труда». Нормативно-правовая база. Вредные факторы, влияющие на состояние здоровья. 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.</p>

1	2
<p><i>Практическая работа</i></p>	<p>Организация рабочего места кондитера сахаристых изделий в зависимости от рода выполняемых работ.</p> <p>Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени.</p> <p>Этапы планирования рабочего процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – постановка задания (подбор рецептуры и дизайна изделия, расчёт необходимого количества продуктов); – планирование работы (выстраивание последовательности действий); – подготовка рабочего места (подбор необходимого инвентаря и оборудования с учетом вида работ); – подготовка ингредиентов для приготовления выбранного изделия (базовая обработка продуктов, развес ингредиентов); – приготовление и презентация изделий; - уборка рабочего места.
<p><i>Тема 1.4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды</i></p>	<p><i>Лекция:</i></p> <p>Требования по охране здоровья, (включая диетические рекомендации).</p> <p>Данные об аллергиях. Диетические ограничения и ограничения в связи с аллергией.</p> <p>Диетологическая и аллергологическая характеристика ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.</p> <p>Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов.</p> <p>Причины порчи кондитерского сырья.</p> <p>Нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта кондитерской продукции</p> <p>Температурные и санитарные нормы при хранении кондитерского сырья и готовой кондитерской продукции.</p>
<p><i>Тема 1.5. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i></p>	<p><i>Лекция:</i></p> <p>Классификация, ассортимент, характеристика кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении сахаристых кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p> <p>Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>Оценка качества и безопасности.</p>

Модуль № 2 «Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации шоколадных конфет»

<p>Тема 2.1. Шоколад. Способы темперирования. Техника работы с шоколадом.</p>	<p><i>Лекция:</i> Шоколад: понятие, виды. Темперирование шоколада: сущность, способы. Окрашивание какао – масла. Декор из шоколада. Инструменты и расходные материалы для работы с шоколадом. Организация рабочего места кондитера в зависимости от рода выполняемых работ. Демонстрация технологий и способов темперирования шоколада, окрашивания какао-масла</p>
<p>Тема 2.2 Классификация, ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада</p>	<p><i>Лекция:</i> Изучение теоретических основ при изготовлении различных начинок для шоколадных кондитерских изделий. Разработка рецептур для начинок (ганаш, пралине и т.д.). Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш». Текстуры начинок (жидкие, густые, хрустящие и т.д.). Варианты комбинирования и сочетания начинок.</p>
<p>Практическая работа</p>	<p>Демонстрация технологий и способов приготовления начинок для конфет с различными текстурами (жидкие, густые, хрустящие и т.д.).</p>
<p>Тема 2.3 Технология изготовления конфет ручной работы: корпусные, нарезные, трюфель. Правила сборки.</p> <p>Учебная практика</p>	<p><i>Лекция:</i> Технология изготовления корпусных конфет, правила сборки. Технология изготовления нарезных конфет, правила сборки. Технология изготовления трюфелей, правила сборки.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка и расчет рецептур. 2. Планирование рабочего процесса, организация рабочих мест. 3. Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет, трюфелей (в формате синхронного выполнения участниками или повторение после демонстрации преподавателем). 4. Формование масс, стабилизация начинок. 5. Работа с сырьем для декорирования шоколада (какао-масло, пищевые красители). 6. Темперирование шоколада 7. Демонстрация изготовления корпусных, нарезных конфет, трюфелей.

- | | |
|---|--|
| <p>8. Изготовление корпусных конфет: подготовка форм, заливка корпуса, заполнение начинкой\начинками, формирование донышка конфет.</p> <p>9. Изготовление нарезных конфет: заливка слоев начинки в рамке, стабилизация начинки, формирование дна, нарезание конфет, глазирование шоколадом.</p> <p>10. Изготовление трюфелей: формирование донышка, отсадка начинки из кондитерского мешка, стабилизация массы, глазирование шоколадом.</p> <p>11. Окрашивание и декорирование различных видов конфет инновационными способами.</p> | |
|---|--|

1	2
<p>Используемые образовательные технологии</p>	<p><i>Кейс-технологии</i> – технология, которая основана на комплектовании учебно-методических материалов и предоставлении их слушателям для самостоятельного изучения и решения.</p> <p><i>Объяснительно-иллюстративные технологии</i> – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, инструкционно-технологических карт.</p> <p><i>Проектные технологии</i> – технология, которая направлена на стимулирование интереса у обучающихся через практическую реализацию теории. Во время проектной работы пробуют принимать самостоятельные решения и самостоятельно получать необходимые знания.</p> <p><i>Здоровье-сберегающая технология</i> - обеспечивает безопасность образовательного процесса и создает условия для укрепления здоровья обучающихся (положительный психологический климат, санитарные нормы и т. д.).</p> <p><i>Модульная технология</i> - основана на разделении учебного материала по блокам для систематизации обучения.</p> <p><i>Технология мастерских</i> - подразумевает творческую работу педагога с учащимися для постепенной передачи способов действий, а не понятийной базы.</p>
<p>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</p>	<p>Профильная литература: Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.</p> <p>Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.</p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. -2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.</p> <p>Пашук З. Н. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Апел Т.К., – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.; ил.;</p> <p>Скобелевская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахаристых кондитерских изделий./: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. 416 с.;</p> <p>Минифай Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Пер. с англ. под общ. науч. ред. Т.В. Савенковой. – СПб.: Профессия; 2005. – 808 с., ил. – (Серия: научные основы и технологии);</p>

Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. / Алет Т.К., Пашук З. Н. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.: ил.;

Технология кондитерских изделий/ Драгилев А.И., Лурье И. С. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.;

Технология кондитерских изделий /А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.: Санкт-Петербург Издательство «РАПШ», 2010. 669 с.

Дюшен Л. Джонс Б. Новое о десерте кулинарные шедевры от Le Gordon Bleu/Пер. с англ.- М. Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224с.,ил.

Дополнительная литература:

Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства. М.: Ресторанные ведомости, 2005.

Шрамко Е. Современный кондитер. Торты, пирожные, выпечка. М.: Ресторанные ведомости, 2012.

Школа кондитерского мастерства «Ле Кордон Блэ» пер с фр.- М.: Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2019, 512 с.

Дюшен Л., Джонс Б. Новое о десерте: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu/ пер. с англ. – М.; Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001.-224 с.

Большая книга кондитера: Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры Автор: Дюпон Мелани, Варуцкос Яннис Язык: Русский Издательство: М.: КоЛибри Жанр: Кулинария Год выхода: 2019 Страниц: 281

Электронные ресурсы:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача

РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – URL: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – URL: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий, промежуточной и итоговой аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория «Технология кондитерского производства»	лекции, практические работы	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, инструкционные карты для выполнения практических работ, электронные сборники рецептов мучных кондитерских изделий
Учебная мастерская по компетенции «Кондитерское дело»	лабораторные работы, учебная практика, квалификационный экзамен	рабочие места оснащены в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции «Кондитерское дело» для проведения Регионального этапа Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы»

3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

1. Мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям, электронные записи технологических операций производства кондитерской мучной продукции.

2. Федеральная нормативно-правовая документация к лекционным и практическим занятиям:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к

персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекается лица, имеющие:

- среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы;
- опыт решения практических задач по тематике программы;
- опыт педагогической деятельности в системе профессионального и дополнительного профессионального образования по профилю программы.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

Формой проведения промежуточной аттестации слушателей являются

зачет по завершению каждого модуля.

Оценка качества освоения программы осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

Задания для промежуточной аттестации:

Аттестация проводится в форме выполнения практического задания.

Задание по модулю 1:

Организовать рабочего места кондитера по приготовлению шоколадных конфет (в зависимости от рода выполняемых работ).

Задания по модулям 2:

Составьте технологическую схему приготовления изделий по теме модуля.

Критерии оценки: По результатам промежуточных испытаний выставляются отметки по двухбалльной системе («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)).

Перечень заданий практической квалификационной работы

Образец задания к практической части квалификационного экзамена

Описание задания:

1. Приготовить три вида конфет по 20 шт. каждого вида:

- корпусные конфеты – с двумя начинками;
- нарезные – с двумя начинками контрастной текстуры глазированные шоколадом;
- трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г. включая декор.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе три вида шоколада и показать технику темперирования трех видов шоколада.

2. Перед началом работы обучающийся должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания.

Время выполнения составляет 6 часов.

Критерии оценки

Оценка «отлично» - задания выполнены правильно в полном объеме;

Оценка «хорошо» - задания выполнены правильно в объеме 80 % или выполнены в полном объеме, но имеются замечания;

Оценка «удовлетворительно» - задания выполнены правильно в объеме 60-70%;

Оценка «неудовлетворительно» - задания не выполнены, или выполнены менее 60 % объема.

5. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Автор(ы)/составители:

Артамошкина Юлия Николаевна, заместитель директора по УПР ГАПОУ ПО «ПКППиК»
Ф.И.О., должность, ученая степень, звание, статус в экспертном сообществе