



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УТР

  
С. А. Решетка

«21»  2020 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
«СОВРЕМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ».  
КОМПЕТЕНЦИЯ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

2020 г.

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 12901 Кондитер, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015г. №597н

СОСТАВИТЕЛЬ


Преподаватель профессионального цикла  
Мастер производственного обучения ГПОУ ЮТК

 Е.В. Данщикова  
 Л.В. Дудко


РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП  
Протокол № 3 от 15.12 2020 г.


Председатель  
ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю. Жукова

Заведующий отделением ТПОП  
21.12 2020г.

 Д.Б. Тарасова

Заведующий заочным отделением  
21.12 2020г.

 О. А. Усова

Заместитель директора по НМР  
21.12 2020г.

 И. Н. Данилова

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы.....	4
1.1	Нормативные основы разработки программы.....	4
1.2	Цели и задачи программы - требования к результатам освоения....	4
1.3	Объем программы.....	7
1.4	Требования к поступающим.....	8
2	Структура и содержание программы.....	9
2.1	Тематический план.....	9
2.2	Содержание обучения.....	10
3	Организационно - педагогические условия реализации программы	11
3.1	Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.....	11
3.2	Общие требования к организации образовательного процесса.....	11
3.3	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	11
4	Формы аттестации и оценочные материалы.....	13
	Список использованных источников.....	14

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.1 Нормативные основы разработки программы

Нормативной основой разработки программы выступают:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 9 октября 2013 г. N 06-735 «О дополнительном профессиональном образовании» (Разъяснения о законодательном и нормативном правовом обеспечении дополнительного профессионального образования);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 10 апреля 2014 г. N 06-381 «О направлении Методических рекомендаций по использованию дистанционных образовательных технологий при реализации дополнительных профессиональных образовательных программ».
- Профессиональный стандарт по профессии «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597 н.;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

## 1.2 Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

**Цель программы:** качественное овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности, в рамках имеющейся классификации.

С целью овладения трудовыми функциями, обучающийся в ходе освоения дополнительной профессиональной программы должен:

**выполнять трудовые действия:**

- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции, десертов;
- оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;
- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции, десертов;
- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента, десертов;
- изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции;
- презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям, десертов.

**уметь:**

- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;
- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции, десертов;
- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции, десертов.

**знать:**

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

### **1.3 Объем программы**

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего – 18 часов, в том числе: практические работы -12,
- квалификационный экзамен – 6 ч.

Обучение по программе может осуществляться как в составе учебной группы, так и по индивидуальному плану.

Форма обучения – очная.

Практические занятия и итоговая аттестация (квалификационный экзамен) проводятся очно по месту нахождения учебного заведения.

Документ об образовании, выдаваемый по итогам освоения программы – удостоверение о повышении квалификации.

## 1.4 Требования к поступающим

**К освоению дополнительных профессиональных программ допускаются:** лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

**Особые условия допуска к работе:** наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

**Требования к физическому здоровью:** Поступающие для обучения не должны иметь медицинских ограничений, регламентированных Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося в т.ч. практические занятия
1	2	3
<b>Раздел 1</b> «Приготовление сладких блюд, десертов, миниатюр»	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>	
<b>Всего:</b>	<b>18</b>	



## 2.2. Содержание обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 «Приготовление сладких блюд: десертов, миниатюр»			18	
Тема 1 Приготовление полуфабрикатов для антреме «Шоколад-карамель-банан»	Содержание учебного материала		6	2
	Практические занятия			
	1	Приготовление основы для муссового торта. Приготовление мусса. Основы сборки муссового торта. (Шоколадный бисквит с пралине. Крустилант с молочным шоколадом. Мягкая сливочная карамель. Конфи банан/ маракуйя. Мусс «молочный шоколад»).	6	
Тема 2 Презентация, оформление готовых изделий.	Содержание учебного материала		6	1
	Практические занятия			
	1	Приготовление гляссажа. Приготовление декора из шоколада. Покрытие антреме гляссажем и оформление. Презентация.		
Квалификационный экзамен			6	
Всего			18	

## **3 ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие:  
мастерской по компетенции «Кондитерское дело»

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:  
механическое оборудование:

- планетарный настольный миксер Kitchenaid,
- куттер ROBOT COUPE R2;

тепловое оборудование:

- плита индукционная Convito 2 конфорочная,
- печь конвекционная Абат КЭП -4Э,
- микроволновая печь Samsung, MS23л3515AS;

холодильное оборудование:

- холодильный шкаф Бирюса 310 , дверь стеклянная,
- шкаф шоковой заморозки Абат 4/1/1;

весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные Mercury M-ER 326C-6.02 POST;

инвентарь и посуда;

комплект учебно-методической документации;

вспомогательное оборудование:

- технические справочники и инструкции,
- наглядные пособия,
- аптечка первой медицинской помощи,
- огнетушитель углекислотный ОУ-1.

### **3.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Практические занятия рекомендуется проводить в мастерских, в группах по 10 человек. В процессе обучения с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

### 3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе и руководство практикой:** среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.

Для преподавания дисциплин (модулей) профессионального учебного цикла программ среднего профессионального образования обязательно обучение по дополнительным профессиональным программам - программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

**Требования к опыту практической работы:** опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) обязателен для преподавания по профессиональному учебному циклу программ среднего профессионального образования и при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

#### **4 ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, включающий в себя практическую квалификационную работу.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

### **Нормативные источники:**

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введен 01.01.2016(протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва :Стандартинформ, 2014 – 15 с.

2.ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введ. 01.01.2016 (протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.)/ Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. – Москва :Стандартинформ, 2014. - 14 с.

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва :Стандартинформ, 2014 – 10 с.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введ. 01.01.2015(протокол N 54 П от 03 декабря2012 г.). – Москва : Стандартинформ, , 2014 – 22 с.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями на 06.07.2011.) утв.Главным государственным санитарным врачом РФ от 06.11.2001 N 31 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 №3326).// Техэксперт. – Электронный фонд правовой и технической документации :[сайт]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/901806306>(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

### **Нормативно-технологическая документация:**

1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания:Учебно – методическое пособие / сост. А.В.Румянцев. – 3-е изд. прераб. и доп.-Москва :Дело и Сервис, 2002. – 1016 с.

2.Скурихин, И.М.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания/ И.М. Скурихин, В.А. Тутелян. – Москва: ДеЛипринт,2007.-236с.

### **Основная:**

1.Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 12 е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 320 с.

2. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова.– Москва : Колос, 2016-216 с.

3. Технологический каталог торгово-технического оборудования «Все для баров, столовых, кафе, ресторанов» / под ред. зав. кафедрой торгово-технологического оборудования РЭА им. Г.В. Плеханова, к.т.н. М.И. Ботова и технологического отдела ООО «Сухаревка». – Москва : Сухаревка, 2004.- 198 с.

#### **Интернет – ресурсы:**

1. Нормы оснащённости для предприятий общественного питания :[сайт]. – URL :<http://www.bestpravo.ru>(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

2. Стандарты общественного питания :[сайт]. – URL :[http://www.pompred.ru/nd\\_op.php](http://www.pompred.ru/nd_op.php)(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

3. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:[www.knorr.ru](http://www.knorr.ru)(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

4. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:<https://www.povarenok.ru>(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

5. Электронный сборник рецептов :[сайт]. – URL:<http://www.100menu.ru>(дата обращения:20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.