

СОГЛАСОВАНО

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИТЮУ ЮТК

Г. А. Павлючков

20 20 г.



**Дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки
«Специалист по кондитерскому делу (с учетом стандарта Ворлдскиллс
по компетенции «Кондитерское дело»)»**

г. Юрга, 2020 год

**Дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки
«Специалист по кондитерскому делу (с учетом стандарта Ворлдскиллс
по компетенции «Кондитерское дело»)**

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации, 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

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки направлена на формирование у слушателей новой компетенции с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»

№ 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	Торты, гато, антреме
4	Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке
5	Миниатюры, порционные пирожные, птифуры
6	Кондитерские изделия и шоколад
7	Моделирование (скульптурирование) из различных материалов

Квалификация, присваиваемая по итогам освоения программы: 3 разряд

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандарта компетенции 32 WSI «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications) от 2017 г. (секции: 1 Организация и управление работой; 2 Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды; 3 Торты, гато, антреме; 4 Горячие, холодные, замороженные и десерты на тарелке; 5 Кондитерские изделия и шоколад; 6 Миниатюры, порционные пирожные и птифуры; 8 Моделирование (скульптурирование) из различных материалов).

- профессиональным стандартом «Кондитер» (утвержден приказом Минтруда России от 7 сентября 2015 г. № 597н)(трудовые функции А/01.3 «Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места», А/02.3 «Выполнение заданий кондитера по изготовлению,

презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции»)

- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования: профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»; специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»; специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (наличие медицинской книжки).

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения дополнительной профессиональной программы у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

Знать:

- Современные технологии в профессиональной сфере;
- 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
- Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара
- 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
- Важность эффективной командной работы, а также эффективной коммуникации в коллективе и с заказчиками
- Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования
- 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
- Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, маршмелоу, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций
- Устойчивость и этику источников 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
- Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы

отсадки, нарезки, формования и т.д.).

- 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
- Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей
- Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, достигшие возраста 50 лет и старше, имеющие среднее профессиональное образование, и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 256 академических часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	Промежуточный и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по	8	6		2	Зачет

	компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации.					
2	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	8	6		2	Зачет
3	Модуль 3. Организация и управление работой	14	8	4	2	Зачет
4	Модуль 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	14	8	4	2	Зачет
5	Модуль 5. Торты, антреме, десерт на тарелке	70	14	54	2	Экзамен
6	Модуль 6. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	63	15	46	2	Экзамен
7	Модуль 7. Кондитерские изделия и шоколад	62	14	46	2	Экзамен
8	Модуль 8. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов	9	1	6	2	Экзамен
9	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	8			8	ДЭ
	ИТОГО:	256	72	160	24	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, академ. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	Практические занятия	Промежуточный и итоговый контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по	8	6	-	2	Зачет

	компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации.					
1.1.	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	4	4			
1.2.	Разделы спецификации	2	2			
1.3.	Промежуточная аттестация	2			2	
2.	Модуль 2.Требования охраны труда и техники безопасности	8	6	-	2	Зачет
2.1.	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».	4	4			
2.2.	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды	2	2			
2.3.	Промежуточная аттестация	2			2	
3.	Модуль 3.Организация и управление работой	14	8	4	2	Зачет
3.1.	Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами	4	4			
3.2.	Приемы и методы изготовления кондитерской и шоколадной продукции	2	2			

3.3.	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества	2	2			
3.4.	Взаимозаменяемость кондитерского сырья	4		4		
3.5.	Промежуточная аттестация	2			2	
4.	Модуль 4.Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	14	8	4	2	Зачет
4.1	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	4	4			
4.2	Требование к качеству сырья. Нормативно-правовые акты, регулирующие качество сырья.	4	4			
4.3	Расчет технологических рецептур с учетом норм взаимозаменяемости сырья.	4		4		
4.4	Промежуточная аттестация	2			2	

5.	Модуль 5.Торты, антреме, десерт на тарелке	70	14	54	2	Экзамен
5.1.	Современные технологии в профессиональной сфере. Современные тенденции в технологии изготовления тортов, антреме, десертов на тарелке	6	6			
5.2.	Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для тортов, антреме, десертов на тарелке.	8	8			
5.3.	Изготовление полуфабрикатов для тортов. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий.	22		22		
5.4.	Изготовление полуфабрикатов для антреме. Варианты сборки. Декорирование и презентация готовых изделий	20		20		
5.5.	Изготовление полуфабрикатов для десертов на тарелке. Варианты сборки десертов. Декорирование и презентация готовых изделий	12		12		
5.6.	Промежуточная аттестация	2			2	
6.	Модуль 6.Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	63	15	46	2	Экзамен
6.1	Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр,	5	5			

	порционных пирожных и птифур					
6.2	Ассортимент и технология изготовления полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур	10	10			
6.3	Изготовление полуфабрикатов для миниатюр, порционных пирожных и птифур Варианты сборки изделий. Декорирование и презентация готовых изделий	46		46		
6.4	Промежуточная аттестация	2			2	
7.	Модуль 7. Кондитерские изделия и шоколад	62	14	46	2	Экзамен
7.1.	Современные тенденции в технологии изготовления изделий из шоколада	4	4			
7.2.	Техника работы с шоколадом. Способы темперирования.	6	6			
7.3.	Ассортимент и технология изготовления начинок для кондитерских изделий из шоколада	4	4			
7.4.	Изготовление начинок для корпусных, нарезных конфет и трюфелей.	32		32		
7.5.	Сборка, декорирование и презентация конфет.	14		14		
7.6.	Промежуточная аттестация	2			2	
8	Модуль 8. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов	9	1	6	2	Зачёт

8.1	Ассортимент материалов, используемых для изготовления лепных форм.	1	1			
8.2	Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.	6		6		
8.3	Промежуточная аттестация	2			2	
9.	Итоговая аттестация	8			8	
9.1	Демонстрационный экзамен по компетенции	8			8	
	ИТОГО:	256	72	160	24	

3.3. Учебная программа

Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации.

Тема 1.1. Актуальное техническое описание по компетенции «Кондитерское дело» Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции.

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

Тема 1.2. Разделы спецификации.

Лекция. Общесведения о спецификации стандартов. Разделы спецификации. Важность разделов спецификации.

Тема 1.3. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности

Тема 2.1. 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. 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 2.2. 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». Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации питания. 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.

Тема 2.3. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

Модуль 3. Организация и управление работой

Тема 3.1. Принципы планирования и организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с инструкциями и регламентами.

Лекция. Планирование работы. Этапы рабочего процесса: подбор рецептуры и дизайна изделия; подбор необходимого инвентаря и оборудования; расчёт необходимого количества продуктов; выстраивание последовательности действий с указанием времени (тайминг).

Тема 3.2. Приемы и методы изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Лекция. Изучение рецептов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Разработка рецептов и технологических карт. Изучение сырья.

Тема 3.3. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества.

Лекция. Приобретение теоретических навыков расчета необходимого количества сырья и умение его использовать в правильном соотношении.

Тема 3.4. Взаимозаменяемость кондитерского сырья.

Практическое занятие. Разработка новых рецептов с взаимозаменяемым сырьем. Приобретение знаний грамотной взаимозаменяемости продуктов, не приносящей вред организму и сочетающие вкусовые качества.

Тема 3.5. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

Модуль 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

Тема 4.1. 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.

Тема 4.2. Требование к качеству сырья. Нормативно-правовые акты, регулирующие качество сырья

Лекция. 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.

Тема 4.3. Расчет технологических рецептур с учетом норм взаимозаменяемости сырья

Практическое занятие. 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 4.4. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

Модуль 5. Торты, антреме, десерт на тарелке

Тема 5.1. Современные тенденции в технологии изготовления тортов, антреме, десертов на тарелке.

Лекция. 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, жонуаз дакуаз и др.; песочное тесто: сабле, сукре, бризе.и др. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Крем. Кремю. Кули. Конфи. Компоте. Желе. Муссы. Ганаш. Глазури.

Тема 5.2. 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 рецептур для антреме и десертов на различном виде теста. Декорирование изделий.

Тема 5.3. 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 5.4. 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 5.5. 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 5.6. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

Модуль 6. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры

Тема 6.1. Современные тенденции в технологии изготовления миниатюр, порционных пирожных, птифур.

Лекция. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры: понятие, виды, состав, технология сборки изделий. Ассортимент и технология приготовления выпечных полуфабрикатов: бисквит, песочный полуфабрикат, заварной и т.д. Кремы: заварной и его производные, ганаш, и т.д.

Тема 6.2. 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 6.3. 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 6.4. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

Модуль 7. Кондитерские изделия и шоколад

Тема 7.1. 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 7.2. 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 7.3. 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 (ганаш, пралине и т.д.). Ганаш: понятие, виды. Особенности технологии приготовления начинки «Ганаш».

Тема 7.4. 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 7.5. Сборка, декорирование и презентация конфет.

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

Тема 7.6. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

Модуль 8. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов

Тема 8.1. 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 8.2. Техники и методы лепки, окрашивания и презентации изделий.

Практическое занятие. Занятия в учебном кондитерском цехе.

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

Тема 8.3. Промежуточная аттестация.

Выполнение задания промежуточного контроля.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела модуля
1 неделя	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации. Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности Модуль 3. Организация и управление работой Модуль 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды
2 неделя	Модуль 4. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды Модуль 5. Торты, антреме, десерт на тарелке
3 неделя	Модуль 5. Торты, антреме, десерт на тарелке
4 неделя	Модуль 5. Торты, антреме, десерт на тарелке Модуль 6. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры
5 неделя	Модуль 6. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры Модуль 7. Кондитерские изделия и шоколад
6 неделя	Модуль 7. Кондитерские изделия и шоколад
7 неделя	Модуль 7. Кондитерские изделия и шоколад Модуль 8. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов 9. Итоговая аттестация
*-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

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- Техническое описание компетенции «Кондитерское дело»;
- Комплект оценочной документации по компетенции «Кондитерское дело»;
- Печатные раздаточные материалы для слушателей;
- профильная литература:

1. Здобнов, А. И. Сборник рецептов 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>.

4.3. Кадровые условия реализации программы

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

Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции ____ чел.

- Сертифицированных экспертов - мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции ____ чел.

- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции ____ чел.

- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс ____ чел.

Данные ППС, привлечённых для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном	Должность, наименование
-------	-----	---------------------	-------------------------

		сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	организации
1.			
2.			
3.			

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) 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 демонстрационного экзамена

Для итоговой аттестации используется (КОД 2.1; 2.2; 2.3)

6. Составители программы:

Леленкова Елена Николаевна, Союз Ворлдскиллс Россия, международный эксперт по компетенции «Кондитерское дело» Союза Ворлдскиллс Россия.

Жукова И.Ю., ГПОУ «Юргинский технологический колледж», менеджер компетенции «Кондитерское дело» Союза Ворлдскиллс Россия.

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