

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар
ООО «Ресторанный комплекс
МаксиМ»


_____ П.Л.Петров
подпись
« 17 » 05 _____ 20 21 г.


УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
Тюменской области «Тюменский
колледж производственных и
социальных технологий»


_____ Шпак Т.Е.
подпись
« 17 » 05 _____ 20 21 г.


ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«Сам себе кондитер»

г. Тюмень, 2021 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«Сам себе кондитер»

1. Цели реализации программы

Дополнительная общеобразовательная программа направлена на формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, а также на организацию их свободного времени. Дополнительная общеобразовательная программа обеспечивает адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

2. Требования к результатам программы

2.1. Характеристика программы

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральным законом №158-ФЗ от 25 мая 2020 года «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» в части установления квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих»
- Приказом от 28 августа 2020 года №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»
- профессиональным стандартом «Кондитер» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н);
- спецификацией стандартов WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Кондитерское дело».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – сертификат.

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

3-1 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

3-2 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

3-3 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними

Уметь:

У-1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

У-2 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции

У-3 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

У-4 Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

У-5 Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

У-6 Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления

Содержание программы

Категория слушателей: дети в возрасте 10-17 лет.

Трудоемкость обучения: ак. 64 часа.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточные и итоговый контроль
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	
1.	Модуль 1. Введение в образовательную программу	14	12	2	–	–
2.	Модуль 2. Приготовление мучных кондитерских изделий, тортов, десертов	46	2	44	–	–
3.	Итоговое занятие	4	–	–	–	4
	ИТОГО:	64	14	46	–	4

3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/знания/ПК
1.	Модуль 1. Введение в образовательную программу		14	
Тема 1.1 Санитария и гигиена	Содержание Понятие о санитарии и гигиене Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении мучных, кондитерских изделий Правила личной гигиены кондитера		2	3-1 – 3-3
Тема 1.2 Технологическое оборудование	Содержание Правила обслуживания оборудования Характеристика машин, применяемых для приготовления теста и кремов Оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий Основные правила работы с весами		4	3-1 – 3-3
Тема 1.3 Характеристика сырья	Содержание Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий Характеристика сырья, значение, подготовка к использованию		2	3-1 – 3-3
Тема 1.4 Основные термины и понятия	Содержание Словарь терминов Требования к оформлению словаря терминологии кондитера Практическое занятие 1 Оформление словаря терминов кондитера. Записывание терминов и понятий, которые должны быть в арсенале кондитера		4	3-1 – 3-3, У-1 – У-6
2.	Модуль 2. Приготовление мучных кондитерских изделий, тортов, десертов		46	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты	Содержание Общая характеристика отделочных полуфабрикатов Технология приготовления отделочных полуфабрикатов		2	3-1 – 3-3
Тема 2.2 Расчеты при изготовлении изделий	Содержание Способы расчета веса торта Размер торта Способы расчета веса торта в зависимости от количества ярусов		4	3-1 – 3-3

	Различные меры веса и объема		
Тема 2.3. Технология приготовления и украшения тортов и десертов	Содержание	2	3-1 – 3-3
	Выбор изделия, расчет себестоимости		
	Правила подготовки рабочего места и сырья к производству кондитерского изделия		
	Расчет затрат на приобретение продуктов		
	Ингредиенты, входящие в состав торта, технология приготовления и последовательность технологических операций		
Тема 2.4. Различные виды теста и изделия из него	Содержание	8	3-1 – 3-3
	Песочное тесто и изделия из него		
	Пряничное тесто и изделия из него		
	Бисквитное тесто и изделия из него		
	Вафельное тесто и изделия из него		
	Заварное тесто и изделия из него		
	Слоеное тесто и изделия из него		
	Белково-воздушное тесто и изделия из него		
	Технология приготовления, последовательность технологических операций		
	Способы расчета затрат на приобретение продуктов		
	Практическое занятие 2	2	У-1 – У-6
	Приготовление отделочных полуфабрикатов (крема, желе, глазури, мастики, марципана)		
	Практическое занятие 3	2	У-1 – У-6
	Приготовление песочного теста, изготовление песочного печенья. Выпечка и оформление изделий		
	Практическое занятие 4	2	У-1 – У-6
	Приготовление пряничного теста, подготовка оборудования к работе, выпечка и оформление изделий		
	Практическое занятие 5	2	У-1 – У-6
	Приготовление и оформление бисквитного рулета с фруктовой начинкой		
	Практическое занятие 6	4	У-1 – У-6
	Приготовление вафельного теста и изделий из него		
Практическое занятие 7	4	У-1 – У-6	
Организация рабочего места, подготовка продуктов, приготовление заварного теста, выпечка и оформление изделий из него			
Практическое занятие 8	4	У-1 – У-6	

	Организация рабочего места, подготовка продуктов для приготовления слоеного теста и изделий из него		
	Практическое занятие 9		
	Организация рабочего места, приготовление воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из него	4	У-1 – У-6
	Практическое занятие 10		
	Приготовление и оформление простого торта	6	У-1 – У-6
	Итоговое занятие	4	
	Всего	64	

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля, темы
1-4 неделя	Модуль 1. Введение в образовательную программу Модуль 2. Виды теста и его использования, украшение десертов
5-8 неделя	Модуль 2. Виды теста и его использования, украшение десертов Итоговое занятие
* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.	

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	Теоретические занятия	Рабочее место преподавателя рабочие места обучающихся компьютер маркерная доска
Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»	Практические, лабораторные занятия,	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Braun 4200-MQ9005X Ванна для темперирования шоколада измельчения) Конвекционная печь Кофемолка Куттер или бликсер Машина для вакуумной упаковки Микроволновая печь Планетарный миксер модель 5KSM125EER Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5 Соковыжималки шнековые (для цитрусовых, универсальная) Фризер Фритюрница Шкаф морозильный Шкаф холодильный Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5) Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN
Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»	Итоговая аттестация	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Braun 4200-MQ9005X

		Ванна для темперирования шоколада измельчения) Конвекционная печь Кофемолка Куттер или бликсер Машина для вакуумной упаковки Микроволновая печь Планетарный миксер модель 5KSM125EER Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5 Соковыжималки шнековые (для цитрусовых, универсальная) Фризер Фритюрница Шкаф морозильный Шкаф холодильный Шкаф холодильный низкотемпературный СВ105-S (ШН-0,5) Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN
--	--	--

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники:

1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник – М.: «Академия», 2017. - 316 с.
2. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие– М.: «Академия», 2017. – 107 с.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник – М.: «ПрофОбрИздат», 2014. – 299 с.
2. Пацци Л.М. Как украсить торт. – М.: «Ниола-Пресс», 2018. 220 с.
3. Прохоров В. Рецептуры для кондитера. – Ростов на Дону: «Феникс», 2013.
4. Прохоров В. Сборник рецептур для кондитера. – Ростов на Дону: «Феникс», 2001.
5. Справочник кондитера. – М.: «Экономические новости», 2013.

Электронные ресурсы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
2. 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] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
3. Постановление Правительства РФ (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276) Правила оказания услуг общественного питания. Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> (дата обращения 10.11.2019).
4. Профессиональный стандарт «Кондитер» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года № 597 н). Режим доступа: <https://base.garant.ru/71198354/> (дата обращения 10.11.2019).

5. Энциклопедия «Большая Российская Кулинария». Режим доступа: <http://supercook.ru/> (дата обращения 01.11.2019).
6. Готовим.Ру. Режим доступа: <https://www.gotovim.ru/> (дата обращения 01.11.2019).
7. Банк рецептов. Режим доступа: <https://www.bankreceptov.ru/> (дата обращения 01.11.2019).
8. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Режим доступа: <https://worldskills.ru> (дата обращения 01.11.2019).
9. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс. Компетенция 34 WSI Кондитерское дело. Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies> (дата обращения 01.11.2019).

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем тем программы и проводится в виде зачета в форме выполнения практического задания. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено» / «не зачтено».

Типовое задание для зачета:

1. Практическое задание (примерное)
Время выполнения – 4 часа.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – желе многослойное (молочное, шоколадное, ягодное).

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 9 порций и оформление технологической карты.

6. Составители программы

Ворон Елена Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Шлейкина Наталья Ивановна, методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»