

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 «Грант»


_____ Д.С. Петухов
подпись
«07» _____ 02 _____ 2022 г.


УТВЕРЖДЕНО

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


_____ Т.Е. Шпак
подпись
«09» _____ 02 _____ 2022г.


ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 12901 Кондитер

**наименование программы:
«Бенто-торты»**

Тюмень, 2022 год

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 12901 Кондитер

**наименование программы:
«Бенто-торты»**

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N273-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "Об образовании в Российской Федерации";
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 N292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (с изменениями и дополнениями) с изменениями и дополнениями от 21.08.2013, 20.01, 26.05, 27.10.2015 г.

- приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» N 438;
- профессиональным стандартом «Кондитер» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н)
- спецификацией стандарта компетенции ВС Кондитерское дело, согласно приказу от 01.02.2021, №01.02.2021-14 Автономной некоммерческой организации «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)».

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: 1

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

2.2.1. Знать:

- З-1** Основные термины и понятия;
- З-2** Характеристику тортов;
- З-3** Способы оформления и подачи бенто-тортов;
- З-4** Рецептура и современные технологии приготовления бенто-тортов, в том числе фирменной продукции;
- З-5** Оснащение кондитерского цеха, оборудование и инвентарь;
- З-6** Меры безопасности;
- З-7** Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

2.2.2. Уметь:

- У-1** Готовить отделочные полуфабрикаты;
- У-2** Готовить выпечные полуфабрикаты;
- У-3** Собирать торты;
- У-4** Соблюдать при приготовлении бенто-тортов требования к качеству и безопасности её приготовления;
- У-5** Стильно представлять бенто-торты при сервировке или для продажи.

2.2.3. Выполнять трудовые действия:

- ТД1** Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления бенто-тортов.
- ТД2** Изготовление и оформление бенто-тортов стандартного ассортимента.
- ТД3** Презентация бенто-тортов потребителям.

Категория слушателей – школьники

Трудоемкость обучения: 56 ак. часа(ов).

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

3. Структура и содержание программы

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак.часов из них:	В том числе				промеж. и итоговый контроль*	консультации	Форма контроля	
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:					Лабораторные занятия
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Старт в профессию		6		6						Зачет
	Курс ПОО	50	4				44	2		
I.	Теоретическое обучение	16	4				10	2		
1.	Модуль 1 Охрана труда. Оснащение кондитерского цеха, оборудование и инвентарь.	2	1					1		Зачет
2.	Модуль 2 Основные термины и понятия. Характеристика тортов. Способы их оформления и подачи.	14	3				10	1		Зачет
II.	Практическое обучение	30					30			
III.	Итоговая аттестация	4								
3.1	Квалификационный экзамен, в том числе	4								
3.1.1	Тестирование	1					1			Тест
3.1.2	Демонстрационный экзамен	3					3			ДЭ
	ИТОГО:	56	4	6			44	2		

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/ знания/ПК
	«Старт в профессию»	Выбор профессии для старшеклассников и студентов в формате коротких видео, тестов и упражнений, которые помогут определить способности, личностные черты и интересы; изменения в современном мире; ориентиры при выборе профессии; тренды развития рынка труда, и как с их помощью наметить карьерную траекторию.		6	
I.	Теоретическое обучение		16		
1.	Модуль 1. Охрана труда. Оснащение кондитерского цеха, оборудование и инвентарь.		2		
	Тема 1.1 Ознакомление с мастерской по компетенции «Кондитерское дело». Вводный инструктаж	Содержание	1		3-1, 3-5, 3-6, 3-7
		Знакомство с мастерской по компетенции «Кондитерское дело», нормативными документами.			
		Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения бенто-тортов.			
	Зачет по модулю 1		1		
2.	Модуль 2 Основные термины и понятия. Характеристика тортов. Способы оформления и подачи.		14		
	Тема 1.2 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при изготовлении бенто-тортов	Содержание	1		3-1, 3-2, 3-5, 3-6, 3-7
		Подготовка к изготовлению бенто-тортов			
		Правильный подбор и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания бенто-тортов.			
		Расчет основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления бенто-тортов.			
		Взаимозаменяемость сырья			
	Тема 2.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропы, крема, желе, мастика, марципан, карамель, шоколадная глазурь и т.д.)	Содержание	1		3-1, 3-5, 3-6, 3-7
		Основные виды отделочных полуфабрикатов, их свойства и характеристики.			
		Лабораторное занятие 1	5		У-1, У-2
		Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропы, крема, желе, мастика, марципан, карамель, шоколадная глазурь и т.д.)			

Тема 2.2 Изготовление выпечных полуфабрикатов (бисквитное, песочное, заварное, миндальное, воздушно-ореховое, слоеное и т.д.)	Содержание			
	Основные виды выпечных полуфабрикатов, их свойства и характеристики	1		3-1 – 3-7
	Лабораторное занятие 2	5		У-1 – У-5
Изготовление выпечных полуфабрикатов (бисквитное, песочное, заварное, миндальное, воздушно-ореховое, слоеное и т.д.)				
Зачет по модулю 2		1		
II.	Практическое обучение	30		
III.	Итоговая аттестация	4		
3.1.	Консультация			
	Квалификационный экзамен:	4		У-1 – У-5, ТД1 – ТД3
3.2	Тестирование	1		
3.3	Демонстрационный экзамен	3		
Всего		50	6	

3.3. Тематический план и содержание практического обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
ПО.00	Практическое обучение	30	
ПО.01	Изготовление бисквитно-шоколадного бенто-торта с кремом чиз	6	У-1 – У-5, ТД1 – ТД3
ПО.02	Изготовление бенто-торта молочная девочка	6	У-1 – У-5, ТД1 – ТД3
ПО.03	Изготовление бенто-торт «Медовик класический»	6	У-1 – У-5, ТД1 – ТД3
ПО.04	Изготовление бенто-торта «Красный бархат»	6	У-1 – У-5, ТД1 – ТД3
ПО.05	Изготовление муссового бенто-торта «Молочный ломтик»	6	У-1 – У-5, ТД1 – ТД3

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Модуль 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места к работе
2-6 неделя	Модуль 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места к работе Модуль 2 Изготовление, оформлнение и презентация бенто-тортов
7-9 неделя	Практическое обучение
10 неделя	Квалификационный экзамен: Тестирование Демонстрационный экзамен

* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Видзанятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Теоретические занятия, консультации, промежуточная аттестация	-Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 15 шт.; -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 (для тонкого Машина для вакуумной упаковки

		<p>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 ВС, мод. ВС10Р Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии ВСС, мод. ВСС 14 TEN</p>
<p>Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»</p>	<p>Итоговая аттестация</p>	<p>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 (для тонкого 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 ВС, мод. ВС10Р Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии ВСС, мод. ВСС 14 TEN</p>

5. Учебно-методическое обеспечение программы

5.2. Основная литература

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.

5.3. Дополнительная литература

1. Справочник кондитера. – М.: «Экономические новости», 2013.
2. Пацци Л.М. Как украсить торт. – М.: «Ниола-Пресс», 2018. 220 с.
3. Прохоров В. Сборник рецептур для кондитера. – Ростов на Дону: «Феникс», 2001.

4. Прохоров В. Рецептуры для кондитера. – Ростов на Дону: «Феникс», 2013.

5.4. Электронные ресурсы

1. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.
 - техническая документация по компетенции «Кондитерское дело»;
 - конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Кондитерское дело»;
 - задание демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело» (при наличии).
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
4. 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>
5. 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).
6. 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).
7. Энциклопедия «Большая Российская Кулинария». Режим доступа: <http://supercook.ru/> (дата обращения 01.11.2019).
8. Готовим.Ру. Режим доступа: <https://www.gotovim.ru/> (дата обращения 01.11.2019).
9. Банк рецептов. Режим доступа: <https://www.bankreceptov.ru/> (дата обращения 01.11.2019).

6. Оценка качества освоения программы

6.1. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем **модулей/дисциплин** программы и проводится в виде зачетов. По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки *по двухбалльной системе: «зачтено»/ «не зачтено», пятибалльной системе (в соответствии с формами контроля).*

1. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 1.

1. Что такое охрана труда?

А) это широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых, безопасных и высокопроизводительных условий труда на предприятиях общественного питания.

Б) порядок безопасного передвижения по территории предприятия

В) происшествие, при котором в результате внезапного воздействия (механического, химического, теплового) внешней среды произошло повреждение органов человека

2. Какая должна быть спецодежда кондитера?

3. Повару перед началом работы на производственном обучении следует:

- А) ознакомиться с правилами трудового распорядка
- Б) ознакомиться с технологическими оборудованиями
- В) надеть чистую спецодежду

4. Нормы подъема и перемещения тяжестей для девушек?

- А) 15-20 кг
- Б) 7-10 кг
- В) 16-50 кг

5. Нормы подъема и перемещения тяжестей для юношей?

- А) 15-20 кг
- Б) 7-10 кг
- В) 16-50 кг

6. Какие вы знаете опасные и вредные факторы на производстве?

- А) повышенная температура, отсутствие вентиляции, освещенность, задымленность, тепловое излучение, влажные токопроводящие полы.
- Б) низкая температура, влажность
- В) быстрота действия, находчивость

7. Назовите причины возникновения пожаров на предприятии?

8. Можно ли передавать столовые приборы (ножи, вилки) в руках острием вперед?

- А) да
- Б) нет

9. Куда нужно ставить посуду с горячими блюдами?

- А) на пол
- Б) на подставку, площадь которой должна быть больше дна устанавливаемой посуды
- В) на производственный стол

10. Можно ли закалывать спецодежду булавками или иголками?

- А) да
- Б) нет

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А		В	Б	В	А		А	Б	Б

2. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 2

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется.

2. Сырцовая глазурь называется:

- 1) рисовальной массой;
- 2) сахарной массой;

- 3) белковой массой.
- 3. Для приготовления сахарной мастики применяется**
- 1) сахарный песок;
 - 2) сахарная пудра;
 - 3) сахарный сироп.
- 4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:**
- 1) сахара;
 - 2) жира;
 - 3) яичных белков.
- 5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:**
- 1) с повышением температуры;
 - 2) с понижением температуры;
 - 3) при комнатной температуре.
- 6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:**
- 1) эмульгаторы;
 - 2) стабилизаторы;
 - 3) антикристаллизаторы.
- 7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:**
- 1) желатина;
 - 2) кислоты;
 - 3) жиров.
- 8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:**
- 1) 200 °С;
 - 2) 50 °С;
 - 3) 70 °С
- 9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:**
- 1) карамель;
 - 2) жженка;
 - 3) патока.
- 10. Пралине лучшего качества получается с использованием:**
- 1) растительного масла;
 - 2) фруктов;
 - 3) миндаля.

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	2	2	1	3	2	3	2	3

6.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего, должности служащего 12901 Кондитер, состоящего из

- 1) тестирования,
- 2) демонстрационного экзамена по профессии (12901 Кондитер) компетенции «Ворлдскиллс» Кондитерское дело

Время, отведенное на проведение

1) тестирования – 1 ак.час(а),

2) демонстрационного экзамена по компетенции Кондитерское дело - 3 ак.(час(а))

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

1. Типовые задания для проведения итогового тестирования

1. вспомогательное сырье?

- A. Жир
- B. Яйца
- C. Сахар
- D. Мука
- E. Дрожжи

2. Высушенные и измельченные части растений, содержащие ароматические вещества?

- A. Пищевые кислоты
- B. Разрыхлители теста
- C. Желирующие вещества
- D. Пищевые красители
- E. Пряности

3. Сиропом для глазирования?

- A. Используют для приготовления крема
- B. Используют для приготовления украшений
- C. Пропитывают изделие
- D. Используют как антикристаллизатор
- E. Покрывают поверхность изделий

4. Крем "Новый" отличается от основного?

- A. Не добавляют коньяк
- B. Менее пышный
- C. Не используется для отделки
- D. Не добавляют сгущенное молоко
- E. Готовят на сиропе

5. При приготовлении дрожжевого теста используется способ разрыхления?

- A. Механический и биологический
- B. Химический и механический
- C. Механический
- D. Химический
- E. Биологический

6. Изделия рассыпчатые из теста?

- A. Песочного
- B. Миндального
- C. Заварного
- D. Пряничного
- E. Бисквитного

7. Воздушное тесто выпекают при температуре?

- A. 190-220
- B. 200-220
- C. 100-110
- D. 150-160
- E. 240-250

8. В бисквитном тесте разрыхлителем служит?

- А. Нет верного ответа
- В. Аммоний
- С. Сода
- Д. Воздух
- Е. Дрожжи

9. Бисквит буше отличается от других видов?

- А. Часть яиц заменяют водой
- В. В него добавляют масло
- С. Добавляют соль
- Д. Добавляют какао-порошок
- Е. Рецептурой и технологией приготовления

10. Слоеное тесто прокатывают?

- А. 2
- В. 4
- С. 5
- Д. 1
- Е. 3

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Е	Е	Е	Е	Е	А	С	Д	Е	В

2. Типовое задание для проведения демонстрационного экзамена

Изготовить – **муссовый бенто- торт «Три шоколада».**

- Вес изделия- 400-450гр
- Вид- муссовый торт
- Обязательный элемент декора- шоколадные подтёки.

Для выполнения задания модуля могут быть использованы различные виды шоколада (тёмный, молочный и белый) в любых комбинациях.

- Количество - **1 штука:**
- Нельзя использовать для оформления карамель, глю.
- **Не допускается** декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.
- Декор должен отражать тему «Искусство»

Изделия подаются на акриловой подставке 20*20 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе.

Составитель(и) программы:

Маслова Евгения Александровна, преподаватель, ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий».

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