

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

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Десерт в современной подаче»

г. Тюмень, 2020 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Десерт в современной подаче»

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности или повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

2. Требования к результатам повышения квалификации.

Планируемые результаты повышения квалификации

2.1. Характеристика новой компетенции, 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:

- 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 – удостоверение о повышении квалификации (для лиц, имеющих профессиональное образование), сертификат (для лиц, не имеющих профессиональное образование).

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

3. Содержание программы

Категория слушателей: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население, имеющее и (или) получающее среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторны е занятия	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места к работе	10	3	3	4	–
2	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация холодных и горячих десертов	24	–	–	24	–
3	Итоговая аттестация: демонстрационный экзамен	2	–	–	–	2
	Итого	36	3	3	28	2

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, лабораторное занятие	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ТД
1	Раздел 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места к работе		10	
1.1	Тема 1.1. Ознакомление с лабораторией «Кондитерское дело» Вводный инструктаж	Содержание Знакомство с лабораторией «Учебный кондитерский цех», нормативными документами. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения десертов.	1	З-1 – З-3
1.2	Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при изготовлении десертов	Практическое занятие 1 Подготовка к изготовлению десертов. Изготовление простых десертов. Комбинирование способов приготовления десертов, с учетом ассортимента продукции. Определение взаимозаменяемости сырья	3	У-1 – У-6
1.3	Тема 1.3. Ассортимент и технологические схемы производства десертов	Содержание Ассортимент сложных десертов; Актуальные направления в приготовлении десертов; Методы приготовления сложных десертов; Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску десертов Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов	2	З-1 – З-3
		Лабораторное занятие №1 Составление технологических карт на сложные десерты Расчет себестоимости продукции на различные виды десертов	4	У-1 – У-6
2	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация холодных и горячих десертов		24	
2.1	Тема 2.1. Технология приготовления десертов из натуральных	Лабораторное занятие №2 Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов.	6	У-1 – У-6

	фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	Предварительная подготовка фруктов, ягод, плодовых овощей для салатов. Приготовление различных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей Оформление и техника декорирования натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых. ягодных салатов. Сервировка и подача натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов		
		Лабораторное занятие №3 Технология приготовления, оформление и техника декорирования шоколадных салатов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Приготовление шоколадных салатов. Безопасные способы хранения натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов Контроль качества и безопасности натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых. Ягодных, шоколадных салатов.	6	У-1 – У-6
2.2	Тема 2.2. Технология приготовления фруктов в сиропе.	Лабораторное занятие №4 Ассортимент блюд из фруктов в сиропе. Предварительная подготовка фруктов для десертов. Комбинирование различных способов приготовления фруктов в сиропе. Начинки, соусы и глазури для приготовления фруктов в сиропе. Оформление и техника декорирования фруктов в сиропе. Сервировка и подача фруктов в сиропе.	6	У-1 – У-6
2.3	Тема 2.3. Ассортимент желированных холодных десертов, их классификация.	Лабораторное занятие №5 Предварительная подготовка сырья, желатина для желированных холодных десертов. Охлаждение и замораживание основ для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Комбинирование различных способов приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных желе, муссов, самбуков, кремов.	6	У-1 – У-6

		Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов. Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов. Арт-визаж при декорировании желированных десертов. Сервировка и подача желе, муссов, самбуков, кремов.		
3	Итоговая аттестация		2	
	Итого		36	

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения тем, разделов)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, темы
1 день	Раздел 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места к работе
2 день	Раздел 1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места к работе Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация холодных и горячих десертов
3 день	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация холодных и горячих десертов
4 день	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация холодных и горячих десертов
5 день	Раздел 2. Изготовление, оформление и презентация холодных и горячих десертов
6 день	Итоговая аттестация

* 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
Лаборатория «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 СВ105-S (ШН-0,5) Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P

		Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии ВСС, мод. ВСС 14 TEN
Лаборатория «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 ВС, мод. ВС10Р Шкаф шоковой заморозки т.м. Eqta серии ВСС, мод. ВСС 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 рецептов 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).

10. Шоколатье.ру. Режим доступа: <https://www.chocolatier.ru/> (дата обращения 01.11.2019).

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов 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 демонстрационного экзамена:

1. Практическое задание (примерное)

Время выполнения – 2 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. Составитель программы

Шлейкина Наталья Ивановна, методист отделения ДПО ГАПОУ ТО «ТКПСТ»