

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

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

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого  
партнерства  
«Ассоциация гостеприимства  
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.

« 10 / 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шлак Т.Е.

« 10 / 20 20 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Изготовитель кексов, капкейков, маффинов»

г. Тюмень, 2020 год

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

## «Изготовитель кексов, капкейков, маффинов»

### 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.Изготовление кексов	<b>10</b>	2	–	8	–
2	Раздел 2. Изготовление капкейков	<b>10</b>	2	–	8	–
3	Раздел 3. Изготовление маффинов	<b>10</b>	2	–	8	–
4	Итоговая аттестация	<b>6</b>	–	–	–	6
	<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	–	<b>24</b>	<b>6</b>

### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, лабораторное занятие	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ТД
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Изготовление кексов</b>		<b>10</b>	
1.1	Тема 1.1. Производство кексов	<b>Содержание</b> Ассортимент кексов. Виды сырья для производства кексов. Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья. Технология приготовления кексов на дрожжах и химических разрыхлителях. Виды брака кексов и меры по его предупреждению и устранению.	2	З-1 – З-3
		<b>Лабораторное занятие 1</b> Приготовление кексов Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства кексов Оформление производственной и технологической документации.	8	У-1 – У-6
<b>2</b>	<b>Раздел 2. Изготовление капкейков</b>		<b>10</b>	
2.1	Тема 2.1. Производство капкейков	<b>Содержание</b> Ассортимент капкейков. Виды сырья для производства капкейков. Состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья. Технология приготовления капкейков на дрожжах и химических разрыхлителях. Виды брака капкейков и меры по его предупреждению и устранению.	2	З-1 – З-3
		<b>Лабораторное занятие 2</b> Приготовление капкейков Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства кексов Оформление производственной и технологической документации.	8	У-1 – У-6
<b>3.</b>	<b>Раздел 3. Изготовление маффинов</b>		<b>10</b>	
3.1	Тема 3.1 Производство маффинов	<b>Содержание</b> Ассортимент маффинов. Виды сырья для производства маффинов. Состав, свойства, требования действующих стандартов	2	З-1 – З-3

		к качеству сырья. Технология приготовления маффинов на дрожжах и химических разрыхлителях. Виды брака маффинов и меры по его предупреждению и устранению.		
		<b>Лабораторное занятие 3</b> Приготовление маффинов Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства маффинов. Оформление производственной и технологической документации.	8	У-1 – У-6
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация</b>		<b>6</b>	
	<b>Итого</b>		<b>36</b>	

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

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, темы
1 день	Раздел 1.Изготовление кексов
2 день	Раздел 1.Изготовление кексов Раздел 2. Изготовление капкейков
3 день	Раздел 2. Изготовление капкейков
4 день	Раздел 2. Изготовление капкейков Раздел 3. Изготовление маффинов
5 день	Раздел 3. Изготовление маффинов
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 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
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. EKS1 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).

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 экзамена:**

1. Практическое задание (примерное)

Время выполнения – 6 часов.

Приготовить и оформить кексы, капкейки, маффины (на выбор)

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;

## **6. Составители программы**

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